２０２２年度
栄養学科
シラバス

■目次

学修成果（到達目標）・カリキュラムマップ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
カリキュラムツリー ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5

1年生 年間予定表 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8
1年生 シラバス ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10

開講科目	頁
日本語表現法	10
英語	11
情報処理	12
生活環境化学	13
食生活論	14
社会福祉概論	15
生理学	16
解剖学	17
生化学	18
食品学	19
食品学実験Ⅰ（基礎）	20
栄養学	21

開講科目	頁
栄養学実験	22
ライフステージ栄養学	23
栄養教育論	24
調理学	25
調理学実習Ⅰ（基礎）	26
給食計画実務論	27
給食管理実習Ⅰ（基礎）	28
食品加工学	29
食品学実験Ⅱ（応用）	30
調理学実習Ⅱ（応用）	31
栄養基礎演習	32

2年生 年間予定表 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 36
2年生 シラバス ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 38

開講科目	頁
現代の社会	38
法律入門	39
ビジネスマナー	40
人間関係論	41
心理学	42
公衆衛生学	43
微生物学	44
生化学実験	45
医学概論	46
ライフステージ栄養学実習	47
食品衛生学	48
食品衛生学実験	49

開講科目	頁
臨床栄養学	50
臨床栄養学実習	51
公衆栄養学概論	52
栄養教育実習	53
給食管理実習Ⅱ（応用）	54
食品とアレルギー	55
子どもと食育	56
摂食・嚥下機能と口腔ケア	57
スポーツと栄養	58
校外実習	59
調理学実習Ⅲ（実践・実験）	60
栄養総合演習	61

ナンバリング ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 64
教員一覧・オフィスアワー ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 67
実務経験を有する教員の科目一覧 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 68

栄養学科

■ 学修成果（到達目標）

■ カリキュラムマップ

■ カリキュラムツリー

栄養学科　カリキュラムマップ

学修成果（到達目標）

1　**【基礎力】一般教養並びに各専門分野の基礎的能力**
　①短期大学生としての一般的な教養と知識を身につける。
　②栄養士の基盤となる基礎知識を身につける。

2　**【実践力】各分野の実際の場面に対応できる力**
　①栄養士は食事提供を通じて対象者の健康や命をあずかっていることを自覚している。
　②基本的な調理技術を修得し、給食施設の利用者の特性に応じた献立作成スキルを身につける。
　③事故を起こさないよう責任を持って衛生管理および栄養管理を行うことができる。

3　**【人間関係力】専門職・社会人として必要なコミュニケーション能力**
　①誰とでも挨拶ができ、広い心を持って他者に接することができる。
　②社会や職場で必要なコミュニケーション能力を身につける。
　③栄養士業務における他職種との協働や連携の必要性がわかり、課題や問題について他者と協働し解決することができる。

4　**【生涯学習力】生涯にわたって学び、成長できる力**
　①栄養や健康に関する動向や新しい情報に関心をよせ、情報収集を行うことができる。
　②自己の課題を見つけ、その課題解決に向けて努力することができる。

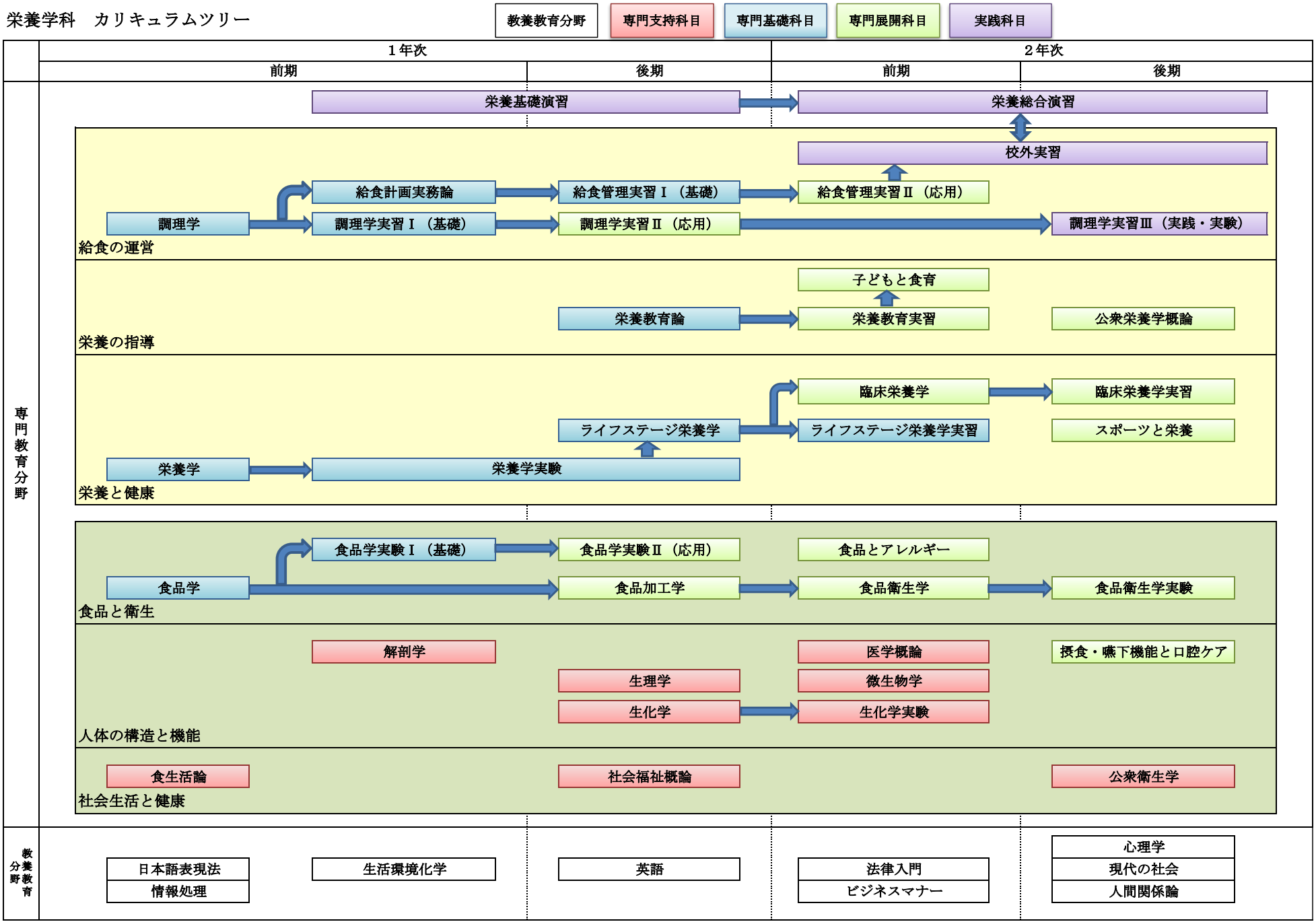
5　**【地域理解力】地域・文化の多様性を理解し、地域に貢献できる力**
　①地域の食文化や健康課題を理解し、地域の特色に応じた食事づくりや健康づくりに携わることができる。
　②栄養士としての職業的使命感を持って、地域貢献のために積極的に行動することができる。

学修成果　：　1 基礎力　2 実践力　3 人間関係力　4 生涯学習力　5 地域理解力

学修成果とは、学生がその授業科目で何ができるようになったかを表すものです。
●は、各授業科目が学修成果の1～5のどれに当てはまるかを表すものです。

科目区分		授業科目の名称	授業回数	履修年次・学修成果														単位数	
				1年							2年								
				前期	後期	学修成果					前期	後期	学修成果					必修	選択
						1	2	3	4	5			1	2	3	4	5		
教養教育分野	人間と文化	日本語表現法	15	○		●		●										1	
		英語	15		○	●												1	
	人間と社会	現代の社会	15									○	●				●	2	
		法律入門	15								○		●					2	
		ビジネスマナー	10								○		●		●				1
		人間関係論	10									○	●		●				1
		心理学	10									○	●					1	
	人間と科学	情報処理	15	○		●			●									1	
		生活環境化学	10	○		●													1
専門教育分野	専門支持科目	食生活論	10	○		●				●								1	
		社会福祉概論	10		○	●				●								1	
		公衆衛生学	15									○	●				●	2	
		生理学	15		○	●												2	
		解剖学	10	○		●												1	
		微生物学	10								○		●	●				1	
		生化学	15		○	●												2	
		生化学実験	11								○		●	●				1	
		医学概論	10								○		●					1	
	専門基礎科目	食品学	15	○		●												2	
		食品学実験Ⅰ（基礎）	11	○		●												1	
		栄養学	15	○		●												2	
		栄養学実験	11		○	●												1	
		ライフステージ栄養学	15		○	●	●											2	
		ライフステージ栄養学実習	15								○			●		●		1	
		栄養教育論	15		○	●												2	
		調理学	15	○		●												2	
		調理学実習Ⅰ（基礎）	12	○			●	●										1	
		給食計画実務論	15	○		●	●											2	
		給食管理実習Ⅰ（基礎）	15		○		●	●										1	
	専門展開科目	食品衛生学	15								○		●	●				2	
		食品衛生学実験	11									○	●	●		●		1	
		食品加工学	10		○		●											1	
		食品学実験Ⅱ（応用）	11		○		●											1	
		臨床栄養学	15								○		●	●				2	
		臨床栄養学実習	15									○		●				1	
		公衆栄養学概論	15									○					●	2	
		栄養教育実習	12								○				●		●	1	
		調理学実習Ⅱ（応用）	12		○		●	●										1	
		給食管理実習Ⅱ（応用）	15								○			●	●			1	
		食品とアレルギー	10								○		●	●				1	
		子どもと食育	15								○		●	●				2	
		摂食・嚥下機能と口腔ケア	10									○	●	●				1	
		スポーツと栄養	15									○		●				2	
	実践科目	校外実習	集中								○			●	●	●		1	
		調理学実習Ⅲ（実践・実験）	12									○		●		●		1	
		栄養基礎演習	20		○	●	●											2	
		栄養総合演習	30								○			●	●	●	●	2	
総計(卒業要件64単位以上)																		62	3

栄養学科　カリキュラムツリー



栄養学科　１年生
(2022 年度入学生)

■ 年間予定表

■ シラバス

2022年度　栄養学科1年生　年間予定表

前期

	日		月		火		水		木		金		土	
4月											1		2	
	3		4		5		6	オリエンテーション	7	オリエンテーション	8	1	9	
	10		11	1	12	健康診断	13	健康診断	14	1	15	2	16	
	17		18	2	19	1	20	1	21	2	22	3	23	
	24		25	3	26	2	27	2	28	3	29	昭和の日	30	
5月	1		2	4	3	憲法記念日	4	みどりの日	5	こどもの日	6	4	7	
	8		9	5	10	3	11	3	12	4	13	5	14	
	15		16	6	17	4	18	4	19	5	20	6	21	
	22		23	7	24	5	25	5	26	6	27	7	28	
	29		30	8	31	6	1	6	2	7	3	8	4	
6月	5		6	9	7	7	8	7	9	8	10	9	11	
	12		13	10	14	8	15	8	16	9	17	10	18	
	19		20	11	21	9	22	9	23	10	24	11	25	
	26		27	12	28	10	29	10	30	11	1	12	2	
7月	3		4	13	5	11	6	11	7	12	8	13	9	
	10		11	14	12	12	13	12	14	13	15	14	16	
	17		18	海の日	19	13	20	13	21	14	22	15	23	
	24		25	15	26	14	27	14	28	15	29	予備日	30	
8月	31		1	予備日	2	15	3	15	4	定期試験	5	定期試験	6	
	7		8	定期試験	9		10		11	山の日	12		13	
	14		15		16		17		18		19		20	
	21		22	不合格者発表	23		24		25	補講	26		27	
	28		29	再試験	30	再試験	31		1		2		3	
9月	4		5		6		7		8		9		10	
	11		12		13		14		15		16		17	
	18		19	敬老の日	20	オリエンテーション	21	1	22	1	23	秋分の日	24	

※振替授業日については、変更になる場合があります。掲示にて確認してください。
※追試験の日程については、別途、掲示にて確認してください。
※再試験の日程については、変更になる場合があります。掲示にて確認してください。

2022年度　栄養学科1年生　年間予定表

後期

	日		月		火		水		木		金		土	
10月	25		26	1	27	1	28	2	29	2	30	1	1	
	2		3	2	4	2	5	3	9	3	7	2	8	
	9		10	スポーツの日	11	3	12	4	13	4	14	3	15	
	16		17	3	18	4	19	5	20	5	21	4	22	
	23		24	4	25	5	26	6	27	6	28	せいよう祭準備	29	せいよう祭
	30		31	5	1	6	2	7	3	文化の日	4	5	5	
11月	6		7	6	8	7	9	8	10	7	11	6	12	
	13		14	7	15	8	16	9	17	8	18	7	19	
	20		21	8	22	9	23	勤労感謝の日	24	9	25	8	26	
	27		28	9	29	10	30	10	1	10	2	9	3	
12月	4		5	10	6	11	7	11	8	11	9	10	10	
	11		12	11	13	12	14	12	15	12	16	11	17	
	18		19	12	20	13	21	13	22	13	23	12	24	
	25		26		27		28		29		30		31	
1月	1		2		3		4		5	14	6	13	7	
	8		9	成人の日	10	14	11	14	12	15	13	14	14	
	15		16	13	17	15	18	15	19	予備日	20	15	21	
	22		23	14	24	予備日	25	予備日	26	予備日	27	予備日	28	
	29		30	15	31	予備日	1	定期試験	2	定期試験	3	定期試験	4	
2月	5		6		7		8		9		10		11	
	12		13	不合格者発表	14		15		16		17	補講	18	
	19		20	再試験	21	再試験予備日	22		23	天皇誕生日	24		25	
	26		27		28		1		2		3		4	
3月	5		6		7		8		9		10		11	
	12		13		14		15		16		17		18	
	19		20	（卒業式）	21	春分の日	22		23		24		25	
	26		27		28		29		30		31			

※振替授業日については、変更になる場合があります。掲示にて確認してください。
※追試験の日程については、別途、掲示にて確認してください。
※再試験の日程については、変更になる場合があります。掲示にて確認してください。

学修成果	1 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●		●		

科目ナンバリング
CO-0-HCU-01

科目名	日本語表現法				単位認定者	徳田　幸雄		評価の方法	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	1　単位			
						授業時間数	30　時間			
				授業形態	演習	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。 ・日本語の特徴を理解するとともに、正しい敬語表現を身につける。 ・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	前回のチェック・テストの復習。(10分程度)
8	修飾語と被修飾語との関係(練習問題)	前回のチェック・テストの復習。(10分程度)
9	句読点の打ち方(原則論)	前回のチェック・テストの復習。(10分程度)
10	句読点の打ち方と文章要約(述語への着目)	前回のチェック・テストの復習。(10分程度)
11	句読点の打ち方と文章要約(必要な点と不要な点)	前回のチェック・テストの復習。(10分程度)
12	句読点の打ち方と文章要約(境界の点)	前回のチェック・テストの復習。(10分程度)
13	句読点の打ち方と文章要約(逆転の点)	前回のチェック・テストの復習。(10分程度)
14	句読点の打ち方と文章要約(自由の点)	前回のチェック・テストの復習。(10分程度)
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	講義はすべて遠隔（オンデマンド）で実施する。

※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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●				

科目ナンバリング
CO-0-HCU-02

科目名	英語				単位認定者	未定		評価の方法	試験(筆記)	40 %
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	1年	開講時期	後期	単位数	1 単位		復習テスト	30 %
						授業時間数	30 時間		受講態度	30 %
				授業形態	演習	授業回数	15 回			

授業の概要	日常会話で頻繁に用いられる基本表現を「話す」・「聞く」ことができる力を養い，基礎的な英語コミュニケーション能力を修得する。また，当該専門職として必要となる語彙や基本表現も身につける。
到達目標	基礎的な英語のListening, Reading, Speaking, Writingを流暢に行うことができる学修スキルを身に付けることが出来る。英語のコミュニケーションを通して自分のことを知り，教員やクラスメートと英語でコミュニケーション出来るようになる。
学修者への期待等	英語コミュニケーションは受け身の学修姿勢では成立しないため，履修生の積極的な参加を期待する。 ノート，辞書を必ず持参すること。

回	授業計画	準備学修
1	イントロダクション Unit 1 Meeting People【Speaking,Listening】	【事後】配布したプリントの内容を確認すること (概ね10分)
2	Unit 1 Meeting People【Reading,Writing】 Unit 2 Talking about the Kitchen(1) 【Listening, Speaking】	【事後】配布したプリントの内容を確認すること (概ね10分)
3	Unit 2 Talking about the Kitchen(1) 【Writing, Reading】	【事後】配布したプリントの内容を確認すること (概ね10分)
4	Unit 4 Likes and Dislikes 【Speaking,Writing】	【事後】配布したプリントの内容を確認すること (概ね10分)
5	Unit 4 Likes and Dislikes【Reading, Listening】 Unit 7 Cooking	【事後】配布したプリントの内容を確認すること (概ね10分)
6	Unit 8 Receipes	【事後】配布したプリントの内容を確認すること (概ね10分)
7	Wrap up and test 1 (Units 1,2,4,7,8)	【事後】配布したプリントの内容を確認すること (概ね10分)
8	Unit 9 Giving Dietary Advice	【事後】配布したプリントの内容を確認すること (概ね10分)
9	Unit 10 Talking about Diets (1) 【Speaking,Writing】	【事後】配布したプリントの内容を確認すること (概ね10分)
10	Unit 10 Talking about Diets (1) 【Reading,Listening】 Unit 11 Researching Diet Information	【事後】配布したプリントの内容を確認すること (概ね10分)
11	Unit 12 Life as a Dietician 【Speaking,Reading】	【事後】配布したプリントの内容を確認すること (概ね10分)
12	Unit 12 Life as a Dietician 【Writing,Speaking】 Unit 13 Talking about Diets (2) 【Speaking, Writing】	【事後】配布したプリントの内容を確認すること (概ね10分)
13	Unit 13 Talking about Diets (2) 【Reading, Listening】	【事後】配布したプリントの内容を確認すること (概ね10分)
14	Review and practice	【事後】配布したプリントの内容を確認すること (概ね10分)
15	Wrap up and test 2 (Unit 1,2,4,7,8,9-13)	【事後】配布したプリントの内容を確認すること (概ね10分)

教科書	
参考文献	授業内で適宜紹介する。
備考	授業はA・Bの2クラスに分けて行う。

※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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●			●	

科目ナンバリング
CO-0-HSC-01

科目名	情報処理				単位認定者	氏家　留美子		評価の方法	試験（筆記）	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		授業内課題	20　%
						授業時間数	30　時間		受講態度	30　%
				授業形態	演習	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として重要な位置を占めるパソコンを用いて，文書作成やデータ処理など情報伝達・発信方法の基礎を学ぶ。加えて，パソコンをコミュニケーションツール，ビジネスツールとして活用する能力を養う。また，パソコンを使う者のマナー，情報保護の意識等も学修する。
到達目標	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。 ◆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。 ◆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。 ◆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。
学修者への期待等	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。 操作が出来る者であっても，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。 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。 教材データを保存するために，USBメモリを授業２回目以降で使用する。授業１回目の時にUSBメモリについては詳しく説明するので，２回目の授業までに各自準備しておくこと。

回	授業計画	準備学修
1	基礎知識（実技）：Windowsの基本操作 Word（実技）：入力方法・ビジネス文書入力・保存	【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） 【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。 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い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）
2	Word（実技）：文書の書式設定・印刷設定	
3	Word（実技）：表を取り入れた文書の作成	
4	Word（実技）：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（実技）：イラスト・写真・ワードアート・図形描画	
6	Word（実技）：レポートなどの長文作成時の効率的な機能 情報保護：情報セキュリティ・著作権に関しての知識	
7	PowerPoint（実技）：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（実技）：図解表現の手法・指示するテーマを元に課題の作成	
9	Excel（実技）：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（実技）：相対参照と絶対参照の使い分けをした数式	
11	Excel（実技）：基本的な関数（MAX・MIN・COUNT・COUNTA）	
12	Excel（実技）：グラフ作成	
13	Excel（実技）：データベースの操作（並べ替え・フィルター）	
14	Excel（実技）：条件を指定する関数（IF・COUNTIF・SUMIF関数など）	
15	Excel（実技）：一覧表から参照する関数（VLOOKUP関数など） Excel関数のまとめ	

教科書	Office 2019(30時間アカデミック　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	「試験」は，Word・Excel・PowerPointの使用方法に関する筆記試験を行う。 「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。 パソコンの操作手順を示す際に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。

※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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●				

科目ナンバリング
NT-0-HSC-01

科目名	生活環境化学				単位認定者	山田　文也		評価の方法	試験(筆記)	70　%
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		授業内課題等	20　%
						授業時間数	20　時間		受講態度	10　%
				授業形態	講義	授業回数	10　回			

授業の概要	生活環境化学では、①栄養学を学ぶ上で必要なライフサイエンスの基礎、②現代化学の大きなテーマである「持続可能な社会の実現」のために必要な環境化学、③食品を中心とした化学物質の健康影響とその評価について概説する。
到達目標	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，元素について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，水の性質について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，有機化合物について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，金属の役割について理解を深めておくこと。（概ね１時間程度）
5	環境化学(1)　生活環境の汚染と浄化Ⅰ 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，生活環境について理解を深めておくこと。（概ね１時間程度）
6	環境化学(2)　地球環境の汚染と浄化Ⅱ 土壌，大気，水質の汚染	（事後）配布する資料によく目を通し，環境の汚染と浄化について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，自然環境における生物の役割について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	（事後）配布する資料によく目を通し，物質循環について理解を深めておくこと。（概ね１時間程度）
9	生活化学(1)　SDGsと化学の貢献	（事後）配布する資料によく目を通し，危害要因について理解を深めておくこと。（概ね１時間程度）
10	生活化学(2)　ハザードとリスク評価 健康影響の考え方	（事後）配布する資料によく目を通し，ハザードについて理解を深めておくこと。（概ね１時間程度）

教科書	
参考文献	講義の中で紹介する。
備考	資料の配布，授業内小テストおよびレポートの提出はすべてLMS上で行う。

※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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●				●

科目ナンバリング
NT-1-SLH-01

科目名	食生活論				単位認定者	佐藤　玲子		評価の方法	試験(筆記)	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		授業内課題 （レポート）	20 %
						授業時間数	20 時間		受講態度	10 %
				授業形態	講義	授業回数	10 回			

授業の概要	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。 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。
到達目標	1. 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。 2. 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。 3. 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	1. 事前に講義予定の教科書を読み受講してください。 2. 日本の食文化だけでなく広く世界の食文化にも関心を持ってください。

回		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	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	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	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	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	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次回までレポートを提出すること。（概ね２時間)
6	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	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)
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	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	教科書「日本型食生活」を読んでおくこと。(概ね0.5時間)
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	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	
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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●				●

科目ナンバリング
NT-1-SLH-02

科目名	社会福祉概論				単位認定者	佐々木　仁		評価の方法	授業内課題	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	後期	単位数	1　単位			
						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	社会福祉の基本的な理念，しくみ，サービスについて理解するとともに，社会福祉の必要性や今後の方向性・問題点についても考えていく。 社会福祉の現状と問題点を身近な問題として捉え，栄養に携わる専門職として，また一人の人間としてどのようにしていったらよいかを考えながら進めていく。
到達目標	1.社会福祉の意義・理念，社会福祉法制度・諸施策，福祉サービス制度，社会福祉支援のあり方などを学び理解する。 2.栄養士として関連分野である社会福祉の実際や課題への関心・理解により，専門職としてのチームアプローチへの活用を図ることができる。
学修者への期待等	日常の身の回りの出来事やニュースなどからも，私たちと社会福祉とのつながりを理解し，これからの自らの実践に活かしていきましょう。

回	授業計画	準備学修
1	社会福祉とは／社会福祉の歴史（慈善救済から持続可能な制度へ）／価値と倫理	【事前】テキスト1章，2章を読む。「社会福祉」について調べ，自らの言葉で説明を試みる。（概ね60分）
2	国民の健康づくりにおける保健・医療・福祉の位置づけと相互連携／日本国憲法第25条と社会保障・社会保障の定義と歴史・公衆衛生と社会保障の関連・健康づくりに関する諸制度	【事前】テキスト3章を読む。社会保険の種類と保健事業における健康づくりの例について調べる。（概ね60分）
3	子どもに関する福祉制度／社会状況の変化・現代家族の動向と変化・専門職の必要性・子育て支援・児童虐待防止	【事前】テキスト4章を読む。子育ての施策に関して自治体のホームページなどから調べる。（概ね60分）
4	障がい者福祉／ノーマライゼーション・ソーシャルインクルージョン／障がい者虐待防止／成年後見制度と関連制度	【事前】テキスト5章を読む。障がい者保健福祉サービスについて自治体のホームページなどから調べる。（概ね60分）
5	高齢者福祉／地域包括ケアシステム／老人福祉法・介護保険法の概要／介護システムとケアマネジメント	【事前】テキスト6章，7章を読む。高齢者福祉サービス・介護保険サービスについて自治体のホームページなどから調べる。(概ね60分)
6	公的扶助・生活保護の実施体制／生活保護の種類と内容／生活保護の原理原則	【事前】テキスト8章を読む。生活保護制度について調べ，なぜ生活保護制度が必要か自分の意見をまとめる。（概ね60分）
7	地域福祉とその推進／社会福祉施設の役割	【事前】テキスト9章，12章を読む地域福祉の活動内容について調べる。社会福祉施設についてどのようなものがあるか調べる。（概ね60分）
8	医療福祉／医療費の現状／医療保険制度の概要ならびに医療法・医療従事者の各資格の概要について／傷病者支援／訪問診療・看護と在宅ケア	【事前】テキスト10章を読む。医療従事者の各資格と業務内容について調べる。（概ね60分）
9	社会福祉従事者と社会福祉の実践事例 社会福祉の援助と方法～援助の展開過程の実践と理解	【事前】テキスト13章，14章，15章を読む。チームアプローチにおける栄養士の役割と可能性について考察して授業に臨む（概ね60分）
10	21世紀型社会福祉の構築をめざして～これからの社会福祉の課題と社会福祉を支える人たち	【事前】これまでの授業を通して，社会の一員・専門職に就く一人として，どのように支援者として関わっていくことが出来るか考えて授業に臨む（概ね30分）

教科書	「コメディカルのための社会福祉概論　第四版」鬼崎信好／本郷秀和・編（講談社）
参考文献	「社会保障入門2022」社会保障入門編集委員会（中央法規出版）
備考	講義は全て遠隔（オンデマンド）で実施する。毎回の授業終了後に課題（レポート・小テスト）を出す。提出をもって出席・評価の対象にする。また，次回以降の授業で総評をフィードバックする。

※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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●				

科目ナンバリング
NT-1-HBF-01

科目名	生理学				単位認定者	鈴木　裕一		評価の方法	授業内課題（小テスト）	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	後期	単位数	2　単位			
				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	生理学では，「からだ」の機能（働き）を明らかにし，その機能がどのようなメカニズムで生じるかを探求する。人体を構成する器官の仕組みや機能について総合的に学び，個々の器官の機能と人体の全体的な機能について理解を深める。生体が働く仕組みとその理由を学修し，特に，摂食行動の調節機構に関連する働きの理解を深める。
到達目標	各器官系の機能を構造とともに説明できる。特に消化管機能と，人間の摂食行動について説明できる。
学修者への期待等	小テストに真剣に取り組むこと。質問や講義に対する要望を歓迎する。

回	授業計画	準備学修
1	血液･造血器・生体防御	教科書の該当ページについて予習・復習を行うこと。(30分) 小テスト(1)を実施するため準備をすること。
2	循環器系	
3	呼吸器系	
4	消化器系(1) 消化管	
5	消化器系(2) 肝胆膵	
6	神経系	教科書の該当ページについて予習・復習を行うこと。(30分) 小テスト(2)を実施するため準備をすること。
7	運動系	
8	感覚器系	
9	自律神経系	
10	内分泌系	
11	腎尿路系	教科書の該当ページについて予習・復習を行うこと。(30分) 小テスト(3)を実施するため準備をすること。
12	摂食行動の調節機構	
13	生殖器系	
14	総合演習(1)口腔機能	
15	総合演習(2)体組成	

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	特になし
備考	授業はA・Bの2クラスに分けて行う。小テストは3回に分けて授業時間内に行う。

※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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●				

科目ナンバリング
NT-1-HBF-02

科目名	解剖学				単位認定者	小野寺　健		評価の方法	試験（筆記）	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		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	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修得し，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修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修得に努めてほしい。予習として教科書には目を通しておくこと。

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） 必要に応じて配布プリントにて補足する。
参考文献	
備考	プリントが多いので各自バインダーを用意すること。

※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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●				

科目ナンバリング
NT-1-HBF-04

科目名	生化学				単位認定者	岩間　正典		評価の方法	試験（筆記）	60 ％
対象学科 必修･選択 配当年次	栄養学科	必修	1 年	開講時期	後期	単位数	2 単位		授業内課題	40 ％
						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	栄養素は身体を構成する必要成分あるいは活動に必要なエネルギーのもとになる成分である。前期に「栄養学」について学修したが，本科目では，栄養素を化学的視点で理解し，さらに身体の中での化学変化，エネルギー産生反応について学ぶ。具体的には三大栄養素である糖質，脂質，タンパク質及びアミノ酸，核酸等について，生体内での化学変化，エネルギー産生過程について学修する。また生体内の化学反応を触媒する酵素について学ぶ。
到達目標	1．糖質の代謝，エネルギー産生の経路が理解できる。 2．脂質，アミノ酸・タンパク質，核酸の代謝の基本が理解できる。 3．酵素及び酵素反応について理解できる。
学修者への期待等	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，毎回の授業内容をすぐに理解することが次の授業の理解のために必要なので，次回授業の冒頭に確認テストを実施する。よく復習してテストを受けることを望む。

回	授業計画	準備学修
1	生化学を学ぶために―ヒトの成分，細胞 食物の消化と吸収	栄養学で習った消化・吸収について復習しておくこと。（概ね30分） 授業の最後に本日の確認テストを実施する。
2	糖質の代謝（1）生体エネルギー，糖質とは，解糖系	授業の最後に本日の確認テストを実施する。
3	糖質の代謝（2）TCAサイクル，グリコーゲン貯蔵	授業の最後に本日の確認テストを実施する。
4	糖質の代謝（3）糖新生，血糖値調節	授業の最後に本日の確認テストを実施する。
5	中間まとめ・復習，演習問題（1）糖質 脂質の代謝（1）脂質の種類と構造	1回～4回の部分を各自で整理・理解しておくこと。（概ね2時間）
6	脂質の代謝（2）脂肪酸，脂肪の分解	授業の最後に本日の確認テストを実施する。
7	脂質の代謝（2）ケトン体の合成，コレステロール代謝	授業の最後に本日の確認テストを実施する。
8	脂質の代謝（3）脂肪酸・脂肪の合成，脂質の運搬（リポタンパク質）	授業の最後に本日の確認テストを実施する。
9	アミノ酸・タンパク質	授業の最後に本日の確認テストを実施する。
10	アミノ酸の代謝	授業の最後に本日の確認テストを実施する。
11	中間まとめ・復習，演習問題（2）脂質・アミノ酸	5回～10回の部分を各自で整理・理解しておくこと。（概ね2時間）
12	遺伝情報（1）ヌクレオチド・核酸の構造，DNAの特徴	授業の最後に本日の確認テストを実施する。
13	遺伝情報（2）複製・転写・翻訳	授業の最後に本日の確認テストを実施する。
14	遺伝情報（3）遺伝子操作技術 酵素（1）酵素の特性	授業の最後に本日の確認テストを実施する。
15	酵素（2）酵素反応速度論 全体のまとめ	全体のまとめをしておいて，疑問点を質問できるようにしておく。（概ね3時間）

教科書	「基礎から学ぶ生化学」　奥恒行・山田和彦編　（南江堂）
参考文献	
備考	提出課題は翌週に返却解説する。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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●				

科目ナンバリング
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	試験（筆記）	40　%
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		授業内課題（小テスト）	30　%
						授業時間数	30　時間		受講態度	30　%
				授業形態	講義	授業回数	15　回			

授業の概要	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的確に理解していることが大切である。 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。
到達目標	・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	授業後，LMS上で確認小テストを実施する。テスト実施後も，できなかった箇所は確認して必ず復習し，理解しておくこと。

回	授業計画	準備学修
1	・授業ガイダンス ・食品とその働き，食品の分類	・教科書第1章，第2章「食品の分類」を読んでおくこと。(30分)
2	・食品成分表 食品成分表とは，食品成分表の使い方	・教科書第2章「食品成分表」を読んでおくこと。 ・食品成分表「食品成分表2022」本表編「説明(日本食品標準成分表の目的及び性格)」を読んでおくこと。(40分)
3	・食品の一般成分(水分) ①水の特別な性質，②自由水と結合水 ③水分活性と食品の保存性，④水分の測定	・教科書第3章「食品の一般成分(水分)」を読んでおくこと。(40分)
4	・食品の一般成分(炭水化物) ①炭水化物とは ②種類：単糖類，単糖の構造，代表的な単糖類， 誘導糖，少糖類	・教科書第3章「食品の一般成分(炭水化物)」を読んでおくこと。(40分)
5	・食品の一般成分(炭水化物) ②種類(4回つづき)：多糖類，③炭水化物の変化， ④炭水化物の栄養，⑤炭水化物の測定	・教科書第3章「食品の一般成分(炭水化物)」を読んでおくこと。(40分)
6	・食品の一般成分(脂質) ①脂質とは1)脂肪酸，2)必須脂肪酸，②脂質の種類	・教科書第3章「食品の一般成分(脂質)」を読んでおくこと。(40分)
7	・食品の一般成分(脂質) ③脂質の変化，④脂質の栄養	・教科書第3章「食品の一般成分(脂質)」を読んでおくこと。(40分)
8	・食品の一般成分(脂質) ⑤油脂の化学的特性，⑥脂質の測定	・教科書第3章「食品の一般成分(脂質)」を読んでおくこと。(40分)
9	・食品の一般成分(たんぱく質) ①たんぱく質とは，②たんぱく質の種類	・教科書第3章「食品の一般成分(たんぱく質)」を読んでおくこと。(40分)
10	・食品の一般成分(たんぱく質) ③たんぱく質の変化，④酵素による食品成分の変化 ⑤たんぱく質の栄養，⑥たんぱく質の測定	・教科書第3章「食品の一般成分(たんぱく質)」を読んでおくこと。(40分)
11	・食品の一般成分(ビタミン)	・教科書第3章「食品の一般成分(ビタミン)」を読んでおくこと。(40分)
12	・食品の一般成分(ミネラル)	・教科書第3章「食品の一般成分(ミネラル)」を読んでおくこと。(40分)
13	・嗜好成分(1)食品の色素成分 ①クロロフィル，②ヘム色素，③カロテノイド，フラボノイド・アントシアニン・タンニン，④その他の天然色素　⑤加工・貯蔵中の食品の褐変	・教科書第3章「嗜好成分」の食品の色素成分を読んでおくこと。(40分)
14	・嗜好成分 (2)食品の香気成分，(3)食品の呈味成分 ・食品の機能性成分 (1)機能性食品，(2)食品成分の生態調節機能	・教科書第3章「嗜好成分」の(2)食品の香気成分,(3)食品の呈味成分を読んでおくこと。 ・教科書第3章「食品の機能性成分」を読んでおくこと。(40分)
15	・官能検査 ・食品の物性 (1)食品の物性とテクスチャー (2)テクスチャーの測定 (3)テクスチャーの物理的意味 (4)食品の物性測定	・教科書第5章「官能検査」を読んでおくこと。 ・教科書第4章「食品の物性」を読んでおくこと。(40分)

教科書	① イラスト「食品学総論(第8版)」　種村安子他著（東京教学社） ②「食品成分表2022」(女子栄養大学出版部)
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	・必要に応じて資料を配布する。 ・授業毎に，小テストを行う。(LMS上で実施)

※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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●				

科目ナンバリング
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　%
						授業時間数	44　時間			
				授業形態	実験	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	・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修得する。 ・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	・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着けること。 ・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) ・実験を行う上でのルール ・食品の栄養計算 食品を用いた，廃棄率，栄養成分値の算出	
2	実験基礎(2) 計量，実験数値，主な使用器具 食品のpH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	・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	
6	容量分析(2)沈殿滴定 調味料の塩分測定	・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 食品に含まれる鉄分の定量	・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) 糖類の定性反応	・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	
11	(食品成分反応) たんぱく質分解酵素反応	

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）
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（第一出版） ②イラスト「食品学総論」（第8版）　種村安子他著（東京教学社） ③カレント食べ物と健康２「食品の成分と加工」　青柳康夫・津田孝範編著（建帛社） ④「食品成分表2022」　（女子栄養大学出版部）
備考	・内容に応じてプリントを配布する。 ・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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●				

科目ナンバリング
NT-2-NUH-01

科目名	栄養学				単位認定者	岩間　正典		評価の方法	試験（筆記）	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		確認小テスト	30 ％
						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	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。
到達目標	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	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。

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（反転授業）	消化器官について，各自で予習・まとめをしておくこと。授業の最初に消化器官について理解したことを確認する小テストを行い，その結果をもとに解説授業を行う。（概ね1時間）
4	消化・吸収2：消化・吸収の機構（反転授業）	デンプン，二糖類（3種），タンパク質，脂質の消化酵素の分泌器官と，各酵素の働きについて各自で予習・まとめをしておくこと。授業の最初に理解したことを確認する小テストを行い，その結果をもとに解説授業を行う。（概ね1時間）
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]」伊藤貞嘉、佐々木敏監修（第一出版）
備考	確認小テストは翌週返却解説する。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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●				

科目ナンバリング
NT-2-NUH-02

科目名	栄養学実験				単位認定者	岩間正典・山田文也		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	通年	単位数	1 単位		受講態度	30 %
						授業時間数	44 時間			
				授業形態	実験	授業回数	11 回			

授業の概要	化学実験操作の基本を習得し，「栄養学」で学ぶ栄養素の化学的性質について定性実験や定量実験を通じて学ぶことで理解を深める。また，三大栄養素はいずれも消化を受けてから吸収される。本実験を通して各消化酵素の働きと特徴について学ぶ。
到達目標	・糖，脂質，アミノ酸，タンパク質，ビタミンなどの栄養成分の化学反応を理解し，それぞれの基本的性質について理解する。 ・消化酵素の基本的反応様式について学び，高分子栄養素が体内に吸収できるようになることを理解する。
学修者への期待等	実験は自ら行うことで理解が深まる。積極的に実験に取り組むことを期待する。そのためには事前に実験書の該当部分を予習し，理解してから臨んでほしい。

回	授業計画	準備学修	担当
1	栄養成分の分析（1）糖質の定性反応	事前配布の実験書を読んでおくこと。（概ね1時間）	山田　文也
2	栄養成分の分析（2）糖質の同定	事前配布の実験書を読んでおくこと。第1回と第2回の授業のレポートをまとめておくこと。（概ね1時間）	山田　文也
3	栄養成分の分析（3） 脂質の定性反応（グリセリン，脂肪酸エステル，二重結合）	事前配布の実験書を読んでおくこと。（概ね1時間）	山田　文也
4	栄養成分の分析（4）脂質の定量反応	事前配布の実験書を読んでおくこと。第3回と第4回の授業のレポートをまとめておくこと。（概ね1時間）	山田　文也
5	栄養成分の分析（5） アミノ酸とタンパク質の定性，定量反応	事前配布の実験書を読んでおくこと。第1回から第5回の授業のレポートをまとめ授業1週間後までに提出すること。（概ね3時間）	山田　文也
6	栄養成分の分析（6）ビタミンの定性・定量反応	事前配布の実験書を読んでおくこと。 授業のレポートをまとめ，次回提出すること。（概ね1時間）	岩間　正典
7	栄養成分の分析（7）ミネラルの分析	事前配布の実験書を読んでおくこと。 授業のレポートをまとめ，次回提出すること。（概ね1時間）	岩間　正典
8	消化実験（1） デンプンの消化（a）唾液による消化	事前配布の実験書を読んでおくこと。 授業のレポートをまとめ，次回提出すること。（概ね1時間）	岩間　正典
9	消化実験（2） デンプンの消化（b）消化酵素の違いの比較	事前配布の実験書を読んでおくこと。 授業のレポートをまとめ，次回提出すること。（概ね1時間）	岩間　正典
10	消化実験（3）タンパク質の消化	事前配布の実験書を読んでおくこと。 授業のレポートをまとめ，次回提出すること。（概ね1時間）	岩間　正典
11	水の硬度測定，軟水・硬水の比較 食品成分の標準的分析方法	事前配布の実験書を読んでおくこと。 授業のレポートをまとめ，提示した日時までに提出すること。（概ね1時間）	岩間　正典

教科書	
参考文献	
備考	提出したレポートは，内容を確認し評価した上で，翌週返却する。 授業（実験）はA・Bの2クラスに分かれて行う。 教員作成の実験書を配付する。

※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）

学習成果	1 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●	●			

科目ナンバリング
NT-2-NUH-03

科目名	ライフステージ栄養学				単位認定者	後藤　未希		評価の方法	試験（筆記）	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	後期	単位数	2 単位		確認小テスト	30 %
						授業時間数	30 時間		受講態度	20 %
				授業形態	講義	授業回数	15 回			

授業の概要	妊娠，成長，発育，加齢に伴う人体の構造や機能の変化を踏まえ，各ライフステージに必要な栄養管理の在り方について修得する。妊娠・授乳期，乳児期，成長期，高齢期の各ステージにおける身体的・生理的特性，栄養評価，特徴的な疾患を理解し，食事を中心とした栄養管理について学ぶ。
到達目標	ライフステージごとの特徴について理解し，ライフステージに応じた食事の管理を中心とした栄養管理について説明できる。
学修者への期待等	知識の定着度を評価するため，6回に分けて確認小テストを実施する。授業内容（教科書や授業資料）をよく復習して臨むこと。

回	授業計画	準備学修
1	ガイダンス，加齢，成長・発達，老化について	
2	日本人の食事摂取基準の基礎理論と活用法	
3	妊娠期：生理的・身体的特徴，特徴的な疾病と栄養管理	
4	授乳期：生理的・身体的特徴，特徴的な疾病と栄養管理	次週確認小テストに向けて，第1回～第4回で学修した内容を復習しておくこと。（概ね1時間）
5	新生児期，乳児期①： 生理的・身体的特徴，特徴的な疾病と栄養管理	
6	新生児期，乳児期②： 母乳栄養・人工栄養とその支援，離乳栄養について	次週確認小テストに向けて，第5回・第6回で学修した内容について復習しておくこと。（概ね1時間）
7	幼児期①：生理的・身体的特徴，食生活の特徴	
8	幼児期②：特徴的な疾病と栄養課題，食事管理を中心とした栄養管理	次週確認小テストに向けて，第7回・第8回で学修した内容について復習しておくこと。（概ね1時間）
9	学童期：生理的・身体的特徴，特徴的な疾病，食生活の特徴と栄養管理	
10	思春期：生理的・身体的特徴，特徴的な疾病，食生活の特徴と栄養管理	次週確認小テストに向けて，第9回・10回で学修した内容を復習しておくこと。（概ね1時間）
11	成人期，更年期①：生理的・身体的特徴，食生活の特徴と栄養管理	
12	成人期，更年期②：特徴的な疾病の発症，および重症化予防のための食事管理を中心とした栄養管理	次週確認小テストに向けて，第11回・12回で学修した内容を復習しておくこと。（概ね1時間）
13	高齢期①：生理的・身体的特徴および食生活の特徴	
14	高齢期②：サルコペニアを含む特徴的な疾病と栄養管理	次週確認小テストに向けて，第13回・第14回で学修した内容を復習しておくこと。（概ね1時間）
15	環境と栄養，まとめ	

教科書	「ライフステージ栄養学」稲山貴代・小林三智子編著（建帛社）
参考文献	・「Nブックス　応用栄養学概論」渡邉早苗他編著（建帛社） ・「ライフステージ栄養学」鈴木和春編著（光生館）
備考	確認小テストは翌授業時に返却・解説する。

※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）
管理栄養士として保育園に勤務し給食管理業務に従事した経験を有する。保育園における栄養管理や食育活動に関わった経験を活かして授業を行う。

学修成果	1 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●				

科目ナンバリング
NT-2-NUE-01

科目名	栄養教育論				単位認定者	佐藤玲子・髙泉佳苗		評価の方法	試験(筆記)	75 %
対象学科 必修･選択 配当年次	栄養学科	必修	1年	開講時期	後期	単位数	2 単位		授業内課題	10 %
						授業時間数	30 時間		受講態度	15 %
				授業形態	講義	授業回数	15 回			

授業の概要	健康的な食行動を維持，向上または改善し，日々の生活の質を豊かにするためには，栄養・食生活に関して必要な知識の習得，態度の形成，行動の変容へと導くことが重要である。 そのためには，どのようなプログラムを作成し栄養教育を実施するか，対象者の年齢・性別・身体の状況，生活の背景も含めそれぞれの特徴を把握したうえで，栄養教育の課題や方法についての理論を学ぶ。
到達目標	1.栄養教育の目的・目標を理解する。 2.栄養教育のための理論的基礎を理解する。 3.栄養教育マネジメントについて理解する。 4.栄養教育の各対象者に対する目標設定・方法について理解する。
学修者への期待等	毎回の授業の内容について予習し，毎回の項目について復習し確認すること。

回	授業計画	準備学修	担当
1	栄養教育の目的・目標	「栄養教育の概念」を読んでおくこと。（概ね30分）	佐藤　玲子
2	栄養教育の対象と機会	「栄養教育の対象と機会」を読んでおくこと。（概ね30分）	佐藤　玲子
3	行動科学と栄養教育	「行動科学の理論とモデル」を読んでおくこと。（概ね30分）	佐藤　玲子
4	行動変容技法と概念	「行動変容技法と概念」を読んでおくこと。（概ね30分）	佐藤　玲子
5	栄養カウンセリング	「栄養カウンセリング」を読んでおくこと。（概ね30分）	佐藤　玲子
6	食環境づくりとの関連	「食環境づくりとの関連」を読んでおくこと。（概ね30分）	佐藤　玲子
7	妊娠・授乳期の栄養教育	「妊娠・授乳期の栄養教育」を読んでおくこと。（概ね30分）	髙泉　佳苗
8	乳幼児期の栄養教育	「乳幼児期の栄養教育」を読んでおくこと。（概ね30分）	髙泉　佳苗
9	学童期・思春期の栄養教育	「学童期・思春期の栄養教育」を読んでおくこと。（概ね30分）	髙泉　佳苗
10	成人期の栄養教育	「成人期の栄養教育」を読んでおくこと。（概ね30分）	髙泉　佳苗
11	高齢期の栄養教育	「高齢期の栄養教育」を読んでおくこと。（概ね30分）	髙泉　佳苗
12	傷病者・障がい者の栄養教育	「傷病者および障がい者の栄養教育」を読んでおくこと。（概ね30分）	髙泉　佳苗
13	栄養教育マネジメント（1） 理論やモデル，アセスメント	「健康・食物に及ぼす要因のアセスメント」を読んでおくこと。（概ね30分）	髙泉　佳苗
14	栄養教育マネジメント（2） 目標設定，計画立案	「栄養教育計画立案」を読んでおくこと。（概ね30分）	髙泉　佳苗
15	栄養教育マネジメント（3） 実施，評価	「栄養教育の評価」を読んでおくこと。（概ね30分）	髙泉　佳苗

教科書	サクセス管理栄養士講座「栄養教育論」斎藤トシ子・小林麻貴・川野因著（第一出版）
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	第1～6回は遠隔（オンデマンド）で実施する。 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）

学修成果	1 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●				

科目ナンバリング
NT-2-FOS-01

科目名	調理学				単位認定者	高鳥　美奈子		評価の方法	試験(筆記)	60　%
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		授業内課題 (小テスト)	40　%
						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	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	・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	・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野菜類，果実類	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	講義は，全て遠隔（オンデマンド）で実施する。小テストは、動画内で解説する。

※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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
		●	●		

科目ナンバリング
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　%
						授業時間数	45　時間			
				授業形態	実習	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	・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B(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，実習室の使用方法，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，包丁の使い方①，廃棄率，調味料の糖分・塩分の換算など調理の基本的事項	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 提出のために実習ノートをまとめる
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・葷湯の取り方，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	包丁の使い方②，まとめ 調理器具の整理，掃除を学ぶ	包丁の使い方と切り方の復習をする。 提出のために実習ノートをまとめる。

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」（女子栄養大学出版部）　「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う。実習ノートは，内容を確認後に返却する。 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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●	●			

科目ナンバリング
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		評価の方法	試験（筆記）	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　%
						授業時間数	30　時間			
				授業形態	講義	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・食品成分表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	教科書①「給食の概念」を読んでおくこと。(概ね30分)	佐藤　玲子
2	【遠隔(オンデマンド)】 〈給食の歴史と関係法規〉給食施設の種類と特性，関係法規	教科書①「給食の歴史」「給食施設の種類と特性」「関係法規」を読んでおくこと。(概ね30分)	佐藤　玲子
3	【遠隔(オンデマンド)】 〈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	教科書①「経営管理」を読んでおくこと。(概ね30分)	佐藤　玲子
4	【遠隔(オンデマンド)】 〈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	教科書①「衛生・安全管理」を読んでおくこと。(概ね30分)	佐藤　玲子
5	【遠隔(オンデマンド)】 〈衛生・安全管理②〉大量調理時の具体的な衛生管理	教科書①巻末「大量調理施設衛生管理マニュアル」中の数字を予習しておくこと。(概ね60分)	佐藤　玲子
6	【遠隔(オンデマンド)】 施設・設備管理	教科書①第6章 給食の施設・設備を読んでおくこと。(概ね30分)	平澤　和樹
7	【遠隔(オンデマンド)】 作業管理	教科書①第7章 作業管理を読んでおくこと。(概ね30分)	平澤　和樹
8	【遠隔(オンデマンド)】 栄養管理①：食事摂取基準と食品成分表		平澤　和樹
9	【遠隔(オンデマンド)】 栄養管理②：給与栄養目標量	教科書①栄養管理の章の「給与栄養目標量の設定」を読んでおくこと。(概ね30分)	平澤　和樹
10	【遠隔(オンデマンド)】 栄養管理③：食品構成(表)	教科書①栄養管理の章の「食品構成の作成」を読んでおくこと。(概ね30分)	平澤　和樹
11	【遠隔(オンデマンド)】 栄養管理④：献立計画	教科書①栄養管理の章の「献立計画，献立作成」を読んでおくこと。(概ね30分)	平澤　和樹
12	【遠隔(オンデマンド)】 栄養管理⑤：献立作成		平澤　和樹
13	【遠隔(オンデマンド)】 食材料管理	教科書①第4章 食材料管理を読んでおくこと。(概ね30分)	平澤　和樹
14	【遠隔(オンデマンド)】 各種給食施設の特徴と給食管理	教科書①第8章 給食施設の種類と特徴を読んでおくこと。(概ね30分)	平澤　和樹
15	まとめ　給食の運営の実際		平澤　和樹

教科書	①「給食の運営　給食計画・実務論」富岡和夫編著（医歯薬出版） ②「八訂食品成分表2022」（女子栄養大学出版部）
参考文献	
備考	・授業計画は多少前後することがあります。

※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)
【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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
		●	●		

科目ナンバリング
NT-2-FOS-04

科目名	給食管理実習Ⅰ（基礎）				単位認定者	佐藤玲子・星由美子 平澤和樹		評価の方法	授業内課題 (実習ノート)	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	後期	単位数	1 単位		授業内課題 (献立)	30 %
						授業時間数	45 時間		授業内課題 (各種帳票)	10 %
				授業形態	実習	授業回数	15 回		受講態度	30 %

授業の概要	「給食計画実務論」で学んだ知識をもとに，給食の運営に必要な技術を身につける。給食運営の方法について実習する中で，利用者に適切な食事を提供するための栄養管理，安全安心な食事を提供するための衛生管理および大量調理操作等について学ぶ。
到達目標	1.利用者に適した給与栄養目標量が算定できる。 2.適切な食材料管理について理解する。 3.大量調理施設衛生管理マニュアルにそった衛生管理と帳票の記録ができる。 4.大型機器の操作法等を理解し，大量調理に携わることができる。
学修者への期待等	1.この授業は「給食計画実務論」で学修した知識をもとに実習します。よく復習して授業に臨んでください。 2.衛生管理は大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいて行います。このマニュアルをよく理解して授業に臨んでください。 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・食品成分表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 給与栄養目標量の算定	「給食計画実務論」で学んだ給与栄養目標量を復習してくること。(概ね30分)
2	給食の計画② 食品構成表と献立の作成(栄養価計算)	「給食計画実務論」で学んだ食品構成表と栄養価計算の仕方について復習してくること。(概ね30分)
3	給食の計画③ 試作用書類の提出	
4	給食実習室見学（大型機器の操作と衛生管理の説明含む）	教科書の大型調理機器の説明(p67～)と大量調理施設衛生管理マニュアルを読んでおくこと。(概ね1時間)
5	給食の計画④ 1，3班：試作，5班：試作補助 偶数班：事務作業（献立課題の説明含む）	試作班は，試作で確認する事項をまとめてくること。(概ね15分)
6	給食の計画⑤ 2，4班：試作，6班：試作補助 奇数班：事務作業（献立課題の説明含む）	
7	給食の計画⑥ 5，6班：試作，3班：試作補助 1，2，4班：事務作業	
8	給食の計画⑦ 本実習(大量調理)用書類の提出	
9	本実習の実施① 調理班：大量調理(100食) 事務班：事務作業	事前：栄養士班は前日作業を行う。(概ね1時間) ・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の確認
10	本実習の実施② 調理班：大量調理(100食) 事務班：事務作業	
11	本実習の実施③ 調理班：大量調理(100食) 事務班：事務作業	
12	本実習の実施④ 調理班：大量調理(100食) 事務班：事務作業	
13	本実習の実施⑤ 調理班：大量調理(100食) 事務班：事務作業	
14	本実習の実施⑥ 調理班：大量調理(100食) 事務班：事務作業	
15	まとめと給食実習室清掃	

教科書	「Plan-Do-Check-Actにそった給食運営・経営管理実習のてびき」西川貴子他著（医歯薬出版）
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） 「八訂食品成分表2022」（女子栄養大学出版部） 「調理のためのベーシックデータ」（女子栄養大学出版部） 「給食施設のための献立作成マニュアル」赤羽正之他著（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） 「大量調理－品質管理と調理の実際－」殿塚婦美子編集（学建書院）
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。 ・授業計画は多少前後することがあります。 ・実習ノートは指定のものを配布します。 ・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。

※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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
		●			

科目ナンバリング
NT-3-FOH-05

科目名	食品加工学				単位認定者	藤枝　弥生子		評価の方法	試験（筆記）	40　%
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	1年	開講時期	後期	単位数	1　単位		授業内課題 （小テスト）	30　%
						授業時間数	20　時間		受講態度	30　%
				授業形態	講義	授業回数	10　回			

授業の概要	私たちは食生活において多種多様の加工食品を利用している。本科目では，加工食品をうまく利用して健全な食生活を営むために，加工食品についての正しい知識や新しい情報を学び，理解することを目指す。 食品の貯蔵・加工・保存方法とそれに伴う成分変化について理解を深めるとともに，食品の変質防止に関する方法についても学ぶ。
到達目標	・食品の特性やその加工品について理解する。 ・食品加工工程や原理，保存方法について理解する。
学修者への期待等	授業後， LMS上で確認小テストを実施する。テスト実施後も，できなかった箇所は確認して必ず復習し，理解しておくようにすること。

回	授業計画	準備学修
1	・食料の生産と流通 ・植物性食品の成分とその加工 穀類(こめ，小麦)	教科書第1章の食料の生産と流通を読んでおくこと。(40分) 教科書第3章の穀類を読んでおくこと。(40分)
2	・植物性食品の成分とその加工 穀類(とうもろこし，大麦，そば)，いも類	教科書第3章の穀類，いも類を読んでおくこと。(40分)
3	・植物性食品の成分とその加工 豆類	教科書第3章の豆類を読んでおくこと。(40分)
4	・植物性食品の成分とその加工 野菜類，果実類	教科書第3章の野菜類，果実類を読んでおくこと。(40分)
5	・植物性食品の成分とその加工 種実類，きのこ類，海藻類	教科書第3章の種実類，きのこ類，海藻類を読んでおくこと。(40分)
6	・動物性食品の成分とその加工 肉類	教科書第4章の肉類を読んでおくこと。(40分)
7	・動物性食品の成分とその加工 魚介類	教科書第4章の魚介類を読んでおくこと。(40分)
8	・動物性食品の成分とその加工 乳類，卵類	教科書第4章の乳類，卵類を読んでおくこと。(40分)
9	・油脂，調味料，香辛料の成分とその加工	教科書第5章の油脂，調味料，香辛料を読んでおくこと。(40分)
10	・し好飲料，微生物利用食品とその加工	教科書第5章のし好飲料，第6章の微生物利用食品を読んでおくこと。(40分)

教科書	カレント 食べ物と健康2「食品の成分と加工」青柳康夫・津田孝範編著(建帛社)
参考文献	①「食品成分表　2022」(女子栄養大学出版部) ②「NEW 調理と理論」山崎清子，島田キミエ著(同文書院) ③「新◆櫻井総合食品事典」横井芳人監修　(同文書院) ④「新しい食品加工学」小川正，的場輝佳著(南江堂)
備考	・授業回毎に，小テストを行う。(LMS) ・必要に応じて資料を準備する。(LMSより各自でダウンロードすること)

※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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
		●			

科目ナンバリング
NT-3-FOH-06

科目名	食品学実験Ⅱ（応用）				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	後期	単位数	1　単位		受講態度	30　%
						授業時間数	44　時間			
				授業形態	実験	授業回数	11　回			

授業の概要	身の回りの食材には基本的な栄養成分以外に，その食材を特徴づける各種成分が含まれている。これら各種成分を様々な方法で分離して検出し、食品の特徴について理解を深める。
到達目標	・食品の化学的，物理的性質を理解し，より食品成分に関する知識を深める。 ・加工原理を理解し，今後調理加工に対応できる応用力を身につけることを目標とする。
学修者への期待等	・予習，復習を必ず行い，疑問点は確認しておくこと。 ・実験関連項目は教科書（講義で使用したものなど）を必ず確認しておくこと。 ・返却課題は必ず目を通し，復習しておくこと（特に添削箇所）。 ・レポート作成は，インターネットの情報だけに頼らず，関連科目の教科書などを用いて調べること。

回	授業計画	準備学修
1	・小麦粉（薄力粉・強力粉）に含まれるたんぱく質，主な炭水化物 キーワード：ドウ，粘弾性，グルテン，多糖類	・参考文献①「こむぎ」の項を読んでおくこと。（40分）
2	・大豆たんぱく質の抽出と性質 キーワード：たんぱく質の変性要因，凝固	・参考文献①の「だいず」の項を読んでおくこと。（40分）
3	・鶏卵の性質（鮮度，乳化性，起泡性） キーワード：卵黄，卵白，pH，保存，乳化，気泡性	・参考文献①の「卵類」を読んでおくこと。（40分） ・教科書①の「卵の鮮度判定」を読んでおくこと。（40分）
4	・乳たんぱく質の性質 キーワード：変性，等電点沈殿，ホエー，カゼイン ・カロテノイド色素（抽出） キーワード：緑黄色野菜，脂溶性色素	・参考文献①の「乳類」の項を読んでおくこと。（40分）
5	・カロテノイド色素（薄層クロマトグラフィーによる分離） キーワード：薄層クロマトグラフィー，β-カロテン、ルテイン ・でんぷんの分離及び形状観察 キーワード：穀類，いも類，炭水化物，多糖類	・教科書①の「カロテノイド色素の抽出と分離」を読んでおくこと。（40分）
6	・でんぷんの糊化観察 キーワード：じゃがいもでんぷん，こめでんぷん，ヨウ素でんぷん反応，糊化 ・米の鮮度判定（酸化・水分） キーワード：米の構造，精米，脂質，脂肪酸，pH	・参考文献②の「炭水化物の変化（でんぷんの糊化及び老化）」の項を読んでおくこと。 ・参考文献①の「こめ」の項を読んでおくこと。（40分）
7	・でんぷんの糖化（米麹を用いた糖化実験） キーワード：でんぷん，米麹，アミラーゼ，加熱温度	
8	・バターの加工・バターの脂肪酸組成 キーワード：乳脂肪，乳化，脂肪酸，ヨウ素価	・参考文献①の「乳製品」を読んでおくこと。（40分）
9	・ヘム色素 キーワード：たんぱく質，赤身肉，赤身魚 ・クロロフィル色素（条件変化） キーワード：緑葉野菜，脂溶性色素，pH，金属	・教科書①の「ヘム色素」の項を読んでおくこと。 ・参考文献②の「クロロフィル色素」を読んでおくこと。（40分）
10	・クロロフィル色素（薄層クロマトグラフィーによる分離） キーワード：薄層クロマトグラフィー，pH ・水溶性食物繊維（ペクチンの抽出） キーワード：ペクチン，果物	・教科書①の「クロロフィルの抽出と分離」を読んでおくこと。（40分）
11	・ペクチンのゲル化条件 キーワード：pH，糖，熱 ・サツマイモの甘味測定（加熱方法による甘味の違い） キーワード：でんぷん，麦芽糖（マルトース），β-アミラーゼ，加熱温度	・教科書①の「ペクチンの分離・分析」を読んでおくこと。（40分）

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）
参考文献	①カレント食べ物と健康２「食品の成分と加工」青柳康夫，津田孝範編著（建帛社） ②イラスト「食品学総論」（第8版）種村安子ら著（東京教学社） ③「食品学総論実験」　江角彰彦著（同文書院） ④「新◆櫻井総合食品事典」櫻井芳人監修（同文書院） ⑤「NEW 調理と理論」山崎清子，島田キミエ著（同文書院） ⑥「八訂食品成分表2022」（女子栄養大学出版部）
備考	・内容に応じてプリントを配布する。 ・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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
		●	●		

科目ナンバリング
NT-3-FOS-05

科目名	調理学実習Ⅱ(応用)				単位認定者	後藤　未希		評価の方法	授業内課題(実習ノート)	60　%
対象学科 必修･選択 配当年次	栄養学科	必修	1年	開講時期	後期	単位数	1　単位		授業内課題(実技確認)	10　%
						授業時間数	45　時間		受講態度	30　%
				授業形態	実習	授業回数	12　回			

授業の概要	本科目は「調理学」及び「調理学実習Ⅰ（基礎）」で学んだことをもとにして，応用した調理ができるようになることを目的とし，季節の材料を取り入れた供応食，行事食，郷土料理等を学修する。 また，料理の献立構成，食事の整え方，提供の仕方，食事作法について日本料理を中心に修得する。
到達目標	1.秋・冬の季節を旬とする魚介類や野菜類の種類を知り，献立に取り入れることができる。 2.食材の調理性を理解し，食材にあった適切な加熱調理・非加熱調理ができる。 3.日本を中心とした代表的な食文化・食事様式を理解し，それをふまえた日常食や行事食・郷土料理の調理ができる。
学修者への期待等	実習を円滑に進めるため，教科書および事前に配布されるプリントを熟読し，授業に臨むこと。実習後は調理実習ノートに実習内容をまとめる。欠席した授業についても実習ノートを記載し，提出に備えること。計量器，電卓は毎回持参が必須。

回	授業計画	準備学修
1	ガイダンス，郷土料理の献立作成について，食品の計量	郷土料理の課題は次週提出すること。（概ね1時間）
2	日本料理①秋の献立：しょう油味炊き込み飯，魚のつけ焼き，蒸し調理	
3	日本料理②秋の献立：米の湯炊き法によるおはぎ作り，小豆あん，ずんだあん，吸い物の調理	
4	中国料理①飲茶献立：甜点心と鹹点心の取り合わせた調理	
5	西洋料理①ヨーロッパスタイルの献立，パンを用いた調理，バター焼きの調理	
6	西洋料理②秋の献立：肉および根菜を用いた料理，りんごの焼き菓子の調理	次週の実習ノート提出に向けて，まとめておくこと。（概ね2時間）
7	日本料理③出身地方の郷土料理の作成献立による実習	使用食材の準備，郷土料理の発表準備をしておくこと。（概ね1時間）
8	中国料理②秋の献立：拌菜，煨菜，湯菜，点心の構成による調理	
9	西洋料理③：クリスマスディナーメニュー（略式）	
10	日本料理④祝い膳：ひな祭りの献立	
11	日本料理⑤正月料理：重詰め料理の献立	次週の実習ノート提出に向けて，まとめておくこと。（概ね2時間）
12	実技確認，まとめ，調理器具の整理，掃除の方法を学ぶ	実技課題の練習をしておくこと。（概ね1時間）

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） ・調理実習ノート（B）（アイ・ケイコーポレーション）
参考文献	・「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」（女子栄養大学出版部）
備考	授業はA・Bの2クラスに分かれて行う。食材調達の都合により，実習の順番が変更となる場合がある。 実習ノートは内容確認後に返却する。

※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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●	●			

科目ナンバリング
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　後藤 未希		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 %
						授業時間数	40 時間			
				授業形態	演習	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
1	本学科の教育方針，栄養士とは，学生自己紹介	・各自自己紹介に備えて事前に内容を簡潔にまとめておくこと。 ・教科書の「第1編（1章）」の項目について、読んでおくこと。（概ね30分）
2	学外学修（仙台市科学館）：科学基礎を学ぶ	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）
3	コミュニケーション力について 【合同開講：2年　栄養総合演習　第3回】	
4	健康に関わる基礎知識：睡眠，こころの健康について	
5	大学生活について1：学生生活のルール，ボランティアについて	
6	大学生活について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	
7	大学での学びについて：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	
8	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）
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）
10	栄養士・管理栄養士の仕事③病院（外部講師）	病院の法的根拠や種類を調べておくこと。（概ね1時間）
11	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）

回	授業計画	準備学修
12	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）
13	食育活動の実践例（外部講師）	
14	食の原点について学ぶ（学外学修） ①農産食料（東北大学川渡フィールドセンター） ②水産食料（水産品に関する講義）	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）
15	食の原点について学ぶ（学外学修） ①農産食料（東北大学川渡フィールドセンター） ②水産食料（うみの杜水族館）	
16	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）
17	就職活動1：社会人となるための心得	
18	就職活動2：就職活動に向けて	
19	就職活動3：先輩から学ぶ就職活動	
20	校外実習：2年生による体験発表	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）
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	・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すること。 ・学外学修の日時に関する連絡事項は、メールや掲示を必ず確認すること。 ・提出されたレポートは，内容を確認して返却する。 （単位認定者） 1回，3回，20回：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，後藤未希 2回、4～6回，17～19回：山田文也，高泉佳苗，藤枝弥生子，平澤和樹， 高鳥美奈子，後藤未希 7～13回，16回：佐藤玲子，山田文也，高泉佳苗，藤枝弥生子，平澤和樹，高鳥美奈子，後藤未希 14回，15回：未定	

※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）

栄養学科　２年生
(2021 年度入学生)

■ 年間予定表

■ シラバス

2022年度　栄養学科2年生　年間予定表

前期

	日		月		火		水		木		金		土	
4月											1		2	
	3		4	オリエンテーション/1	5	1	6		7	1	8	1	9	
	10		11	2	12	健康診断	13	健康診断	14	2	15	2	16	
	17		18	3	19	2	20	1	21	3	22	3	23	
	24		25	4	26	3	27	2	28	4	29	昭和の日	30	
5月	1		2	5	3	憲法記念日	4	みどりの日	5	こどもの日	6	4	7	
	8		9	6	10	4	11	3	12	5	13	5	14	
	15		16	7	17	5	18	4	19	6	20	6	21	
	22		23	8	24	6	25	5	26	7	27	7	28	
	29		30	9	31	7	1	6	2	8	3	8	4	
6月	5		6	10	7	8	8	7	9	9	10	9	11	
	12		13	11	14	9	15	8	16	10	17	10	18	
	19		20	12	21	10	22	9	23	11	24	11	25	
	26		27	13	28	11	29	10	30	12	1	12	2	
7月	3		4	14	5	12	6	11	7	13	8	13	9	
	10		11	15	12	13	13	12	14	14	15	14	16	
	17		18	海の日	19	14	20	13	21	15	22	15	23	
	24		25	予備日	26	15	27	14・15	28	定期試験	29	定期試験	30	
8月	31		1	校外実習	2	校外実習	3	校外実習	4	校外実習	5	校外実習	6	
	7		8		9		10		11	山の日	12		13	
	14		15		16		17		18	不合格者発表	19		20	
	21		22		23	補講	24		25	再試験	26	再試験	27	
	28		29	校外実習	30	校外実習	31	校外実習	1	校外実習	2	校外実習	3	
9月	4		5	校外実習	6	校外実習	7	校外実習	8	校外実習	9	校外実習	10	
	11		12	校外実習	13	校外実習	14	校外実習	15	校外実習	16	校外実習	17	
	18		19	敬老の日	20	1	21	1	22	1	23	秋分の日	24	

※振替授業日については、変更になる場合があります。掲示にて確認してください。
※追試験の日程については、別途、掲示にて確認してください。
※再試験の日程については、変更になる場合があります。掲示にて確認してください。

2022年度　栄養学科2年生　年間予定表

後期

	日		月		火		水		木		金		土	
10月	25		26	1	27	2	28	2	29	2	30	1	1	
	2		3	2	4	3	5	3	9	3	7	2	8	
	9		10	スポーツの日	11	4	12	4	13	4	14	3	15	
	16		17	3	18	5	19	5	20	5	21	4	22	
	23		24	4	25	6	26	6	27	6	28	せいよう祭準備	29	せいよう祭
	30		31	5	1	7	2	7	3	文化の日	4	5	5	
11月	6		7	6	8	8	9	8	10	7	11	6	12	
	13		14	7	15	9	16	9	17	8	18	7	19	
	20		21	8	22	10	23	勤労感謝の日	24	9	25	8	26	
	27		28	9	29	11	30	10	1	10	2	9	3	
12月	4		5	10	6	12	7	11	8	11	9	10	10	
	11		12	11	13	13	14	12	15	12	16	11	17	
	18		19	12	20	14	21	13	22	13	23	12	24	
	25		26		27		28		29		30		31	
1月	1		2		3		4		5		6	13	7	
	8		9	成人の日	10	15	11	14	12	14	13	14	14	
	15		16	13	17	月14	18	15	19	15	20	15	21	
	22		23	15	24	予備日	25	予備日	26	定期試験	27	定期試験	28	
	29		30		31		1		2		3		4	
2月	5		6	不合格者発表	7		8		9	補講	10		11	
	12		13	再試験	14	再試験予備日	15		16		17		18	
	19		20		21		22		23	天皇誕生日	24		25	
	26		27		28		1		2		3		4	
3月	5		6		7		8		9		10		11	
	12		13		14		15		16		17		18	
	19		20	卒業式	21	春分の日	22		23		24		25	
	26		27		28		29		30		31			

※振替授業日については、変更になる場合があります。掲示にて確認してください。
※追試験の日程については、別途、掲示にて確認してください。
※再試験の日程については、変更になる場合があります。掲示にて確認してください。

学修成果	1 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●				●

科目ナンバリング
CO-0-HCO-03

科目名	現代の社会				単位認定者	吉田　理		評価の方法	試験(レポート)	60　%
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	2年	開講時期	後期	単位数	2　単位		授業内課題等	20　%
						授業時間数	30　時間		受講態度	20　%
				授業形態	講義	授業回数	15　回			

授業の概要	現代の日本が世界の中でどのような立場にあるか，初めに日本及び主な国の文化・思想・宗教ならびに近代の歴史を学ぶことから理解をする。そのうえで政治・経済の視点を軸にして現代の日本の様々な問題点について学修し，現代の社会を生きるために不可欠な基本知識を身につけ，社会生活において適切な選択や判断ができることを目指す。
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。社会生活自体はもちろん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(現代世界概観-文化と思想)	私たちを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。当日配信する確認テストに備えること。(30分程度)
2	現代社会の誕生(特に近現代日本と大衆社会)	前回の講義内容(「現代の社会」導入)を復習し，当日配信する確認テストに備えること。(1時間程度)
3	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(現代社会の誕生)を復習し，当日配信する確認テストに備えること。(1時間程度)
4	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，当日配信する確認テストに備えること。(1時間程度)
5	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，当日配信する確認テストに備えること。(1時間程度)
6	日本の政治機構と政治参加(特に地方自治と政党政治)	前回の講義内容(日本国憲法の基本的性格)を復習し，当日配信する確認テストに備えること。(1時間程度)
7	現代の経済社会(特に財政と金融) 附，レポート作成に当たって(説明)	前回の講義内容(日本の政治機構と政治参加)を復習し，当日配信する確認テストに備えること。(1時間程度)
8	少子高齢化と国民の福祉(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，当日配信する確認テストに備えること。(1時間程度)
9	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(少子高齢化と国民の福祉)を復習し，当日配信する確認テストに備えること。(1時間程度)
10	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) 附，レポート作成に当たって(再度)	前回の講義内容(消費者問題)を復習し，当日配信する確認テストに備えること。(1時間程度)
11	現代社会の特質・補足(生命科学)	前回の講義内容(労働問題)を復習し，当日配信する確認テストに備えること。(1時間程度)
12	日本の政治機構と政治参加・補足1(選挙制度と世論)	前回の講義内容(生命科学)を復習し，当日配信する確認テストに備えること。(1時間程度)
13	日本の政治機構と政治参加・補足2(裁判と司法権)	前回の講義内容(選挙制度と世論)を復習し，当日配信する確認テストに備えること。(1時間程度)
14	現代の経済社会・補足(日本の財政課題)	前回の講義内容(裁判と司法権)を復習し，当日配信する確認テストに備えること。(1時間程度)
15	日本の社会保障制度と環境問題 附，レポート作成に当たって(最終)	前回の講義内容(日本の財政課題)を復習し，当日配信する確認テストに備えること。(1時間程度)

教科書	「2022小論文頻出テーマ解説集　現代を知るplus」第一学習社
参考文献	「別冊NHK 100分de名著 読書の学校 特別授業　君たちはどう生きるか」池上彰著 (NHK出版(2017)) 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	講義は全て遠隔(オンデマンド)で実施するが，板書を中心に進めるのでノートを準備すること。 成績の主は試験の代わりとして課されるレポート作成であり，単位認定の必須事項となる(未提出は認定しない)。 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。(課題の解説は次回講義の際に講義内で行なう)。 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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●				

科目ナンバリング
CO-0-HSO-04

科目名	法律入門				単位認定者	山口　元気		評価の方法	講義内課題	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			
						授業時間数	30　時間			
				授業形態	講義	授業回数	15　回			

授業の概要	社会生活をしていく上で必要な基本的な法律について学修する。特に日常の社会生活・大学生活に関係の深い様々な問題を取り上げて，問題点，解決方法，回避方法など，具体的な事例を通じて理解し身につけていく。
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	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。 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。 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。

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 ―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 ―経済的自由，その他の人権―	
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）
11	消費者契約法，割賦販売法	
12	特定商取引法（特定商取引に関する法律）	
13	インターネットに関する法律	
14	道路交通法	
15	まとめ（総復習，小テスト）	

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	講義は全て遠隔（オンデマンド）で実施する。 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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●		●		

科目ナンバリング
NT-0-HSO-01

科目名	ビジネスマナー				単位認定者	今井　恵美子		評価の方法	試験（筆記）	80　%
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		授業内課題等	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	社会人としての一般的なマナーの基礎知識を修得する。相手を思いやる心を具体的に表現するための言動について、きちんと丁寧さを体現できるように進める。接遇，電話応対などビジネス社会の基礎能力を事例や演習を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心得を理解し，人間関係を構築する基本的なマナーを実践できるようになる。 ②オフィシャルの場での自己の言動の影響を理解し，TPOに応じた対応に活かせるようになる。
学修者への期待等	ビジネスマナーは自然に過ごし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。受講を考えている場合，授業の進め方をはじめとする重要な事項を説明するため，必ず第１回目の授業を出席してほしい。テキストは、遅くとも３回目には準備し受講できるように臨んでほしい。

回	授業計画	準備学修
1	【対面で実施】授業ガイダンス　受講のマナー　導入 （授業の進め方と受講の仕方，評価について）	【事前】シラバスを確認し、準備物を含む概要を理解し臨む。（概ね30分） 【事後】自己目標を設定し提出する。（概ね60分）
2	組織人としての心構え 職場の人間関係とコミュニケーション	【事前】該当ページを予習して臨む。（概ね60分） 【事後】指定された課題を提出する。（概ね60～90分）
3	基本動作と礼儀作法の基本	
4	言葉づかいの基本と接遇用語	
5	来客応対① 来客応対の流れと接遇の心構え	
6	来客応対② 受付・取り次ぎ・案内・お見送りの要領（ケーススタディを含む）	
7	電話応対① 受け方とかけ方の基本と伝言メモ	
8	電話応対② 様々な応対　ケーススタディ	
9	訪問のマナー・冠婚葬祭について	
10	【対面で実施】まとめ (事前課題をもとに一部グループワークを実施)	

教科書	「実践 ビジネスマナー」ビジネスマナー研究会編著（ウイネット）
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。授業は第１回・第10回を対面，それ以外は遠隔（オンデマンド）で実施する。

※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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●		●		

科目ナンバリング
NT-0-HSO-02

科目名	人間関係論				単位認定者	尾形　晶子		評価の方法	試験（筆記）	70　%
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	選択	２年	開講時期	後期	単位数	1　単位		エクササイズ	15　%
				授業時間数	20　時間				受講態度	15　%
				授業形態	講義	授業回数	10　回			

授業の概要	私たちが日常生活で体験する様々な人間関係の様相を，心理学という科学の視点から迫る。人間関係の発達や諸相，人間関係の歪みやその改善方法などについて講義する。また，学生自身が周りの人間関係を見つめ直し，人間関係がより一層円滑になるよう，グループワークやロールプレイングなども取り入れる。
到達目標	人はどんな時にどのような気持ちになるのか，自分だけの枠で考え行動することが，人とのつながりの上ではどのように影響するかを考え，グループで話し合っていろいろな価値観，考え方を認め自分の心も整理する技術を学びます。他人の話をよく聞き相手は自分に何を求め期待しているのかに気づき，自分の考え，思ったことを言葉にして伝えることの大切さを知ります。
学修者への期待等	一人一人違った考え，個性を持つ人間同士が，良好なつながりを持つことが大切だということの復習。相手を理解すると同時に自分にストレスをためない自己表現法。考えるより実際にやってみる方が身につきますので積極的に行動しましょう。

回	授業計画	準備学修
1	ガイダンス　ーバーバルとノンバーバル (①感じのよい応対とは？，②重要な挨拶，③相槌で相手を認めよう)	本日渡したプリントをもう一度読み返すこと。(概ね30分) 次回分のプリント「学生と社会人の違いについて」に記入すること。
2	社会人とは？ 　社会人の倫理と医療に携わる者の倫理 (①職場とは？，②チームワーク)	プリント「コミュニケーションに関する設問」に答えてくること。(概ね30分)
3	ソーシャルスキル，PDCAで考える (①自己概念，②成功，失敗には原因がある)	プリントをあらかじめ渡すので読んでくること。 (概ね30分)
4	私って･･･？　私らしさって･･･？ (①自己開示とフィードバック，②ジョハリの窓)	プリント「エゴグラム」に記入すること。 (概ね30分)
5	自分の取り扱い説明書，相手が思うあなたの長所，短所 (①エゴグラム，②人格と性格，③アイデンティティ)	プリント「敬語」の設問問題に答えてくること。 (概ね30分)
6	コミュニケーションって何？，分かち合う，応える，人を許すとは？ (①「たぶん･･こうだろう」，②事実，伝聞，意見を分ける，③考える／訊く，④必要とされる敬語)	プリントをあらかじめ渡すので読んでくること。 (概ね30分)
7	報・連・相 (①危機管理，②社会的スキル尺度)	プリントをあらかじめ渡すので読んでくること。 (概ね30分)
8	人間関係を阻害するもの　ー壁はどうしてできるのか ①伝聞，②思い込み(第一印象)，③経験	プリント「自己概念」について答えてくること。 (概ね30分)
9	メラビアンの法則 (①パラダイム，②認知実験)	プリント「対話の中で人と人がわかり合える」について答えてくること。(概ね30分)
10	「以心伝心」はあるのか，「人が人を理解する」とは？ (①相手の気持ちを推し量る，②自分の言葉で伝える)	

教科書	プリントと参考資料を使って授業を進めます。内容をよく読み意見をまとめておいてください。
参考文献	
備考	各授業回で授業計画に記載した内容に関するエクササイズ(自己表現)を行います。対面接遇の練習，レポートの提出，意見交換への積極性などの評価・レポートを詳細に授業の中で総括します。

※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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●				

科目ナンバリング
NT-0-HSO-03

科目名	心理学				単位認定者	未定		評価の方法	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	２年	開講時期	後期	単位数	1 単位		授業内課題	10 %
						授業時間数	20 時間		受講態度	20 %
				授業形態	講義	授業回数	10 回			

授業の概要	心理学は，行動と心的処理過程の科学である。我々の行動と心的世界は多様であるため，心理学の領域も極めて広汎であり，様々なアプローチがある。人間を理解するため，自分をより知るために，知覚，学習と記憶，言語，思考，問題解決等を包括する認知心理学をはじめ，認知発達および社会発達，パーソナリティーなど心理学全般における理解と基礎知識の修得を目的とする。
到達目標	心理学の基礎的知識を修得し，実際の医療現場や実生活でその知識を役立てることができるようになる。日常的な食行動を心理学の観点から理解できる。食行動に関する知識を身に付けることによって，QOLの向上に対する理解を高める。
学修者への期待等	授業の前後にその日に学修する（した）事項についての予習と復習が必要となります。予習は配布資料を読むこと，復習はその日に修得した知識を友人や家族と話しながら，理解を深めることです。また，毎授業後に小レポートを課しますので，授業中に理解できないところなどあれば積極的に質問してください。

回	授業計画	準備学修
1	授業ガイダンスと心理学への導入	心理学とはどのようなものか，自分の考えを一言で言えるようまとめておいてください。（概ね30分程度）
2	知覚（五感と「味」）	五感と心理学の関係を考えてみてください。（概ね1時間程度）
3	感情（おいしさの心理）	食べ物を味わいながら，そのおいしさの理由について考えてみてください。（概ね1時間程度）
4	記憶（記憶の種類と仕組み）	自分の記憶が生活にどのような影響を与えているのか考えてみてください。（概ね1時間程度）
5	欲求・動機・意欲（欲求階層説と食に対する欲求）	自分が食事をするときどのような目的で食事をして，どのような感情になるのか考えてみてください。（概ね1時間程度）
6	知覚と印象・記憶（香りと関わる心理的効果）	自分の好きな香りを嗅いでいるときの心と体（心拍，体温，呼吸など）の変化について考えてみてください。（概ね1時間程度）
7	行動の心理（意思決定と行動）	自分がテスト勉強をするときの意欲や行動について考えてみてください。（概ね1時間程度）
8	対人関係（印象評定の心理）	第一印象を良くするためにどのような工夫が効果的かについて，幅広い（年齢や性別など）人の意見を参考にしながら考えてみてください。（概ね1時間程度）
9	心と体の健康（ダイエットの心理）	心と体の健康を維持するためにはどのような習慣が効果的かについて考えてみてください。（概ね1時間程度）
10	応用心理学とQOLの向上（授業内容のまとめ）	授業で学んだことを総括し，これからの自分の生き方がどのように変わっていくかについて考えてください。（概ね1時間程度）

教科書	
参考文献	「心理学の視点24」東北大学心理学講座編，株式会社国際文献社
備考	授業は遠隔（オンデマンド）で実施する。授業は原則としてパワーポイント（スライド）形式です。小レポート課題のフィードバックは次回の授業に行います。

※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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●				

科目ナンバリング
NT-1-SLH-03

科目名	公衆衛生学				単位認定者	山田　文也		評価の方法	試験(筆記)	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	後期	単位数	2　単位		授業内課題等	30　%
						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	公衆衛生学は，この地球に暮らしているみんなの健康をめざす学問である。これまで人類が蓄積してきた健康に関わる科学的成果を，疫学，保健統計学，主要疾患の概要と対策などに分けて学ぶ。そして国や行政だけでなく住民が進めて来た活動にも着目して，どうすればみんなの健康を守れるかを学ぶ。
到達目標	1.健康の概念および現代社会の健康増進，疾病予防を理解する。 2.我が国の国民衛生の動向について説明できる。 3.社会保障制度および衛生関連法規を理解し栄養士としての保健活動について理解する。 4.科学的根拠に基づく栄養実践のための疫学方法および主要疾患の疫学について説明できる。
学修者への期待等	聞き慣れない用語や概念が多いと思いますので，復習に重点を置き学修に取り組んでください。

回	授業計画	準備学修
1	社会と健康 公衆衛生の歴史と健康の概念	教科書，配布資料等で講義内容をまとめ復習しておくこと。（概ね30分）
2	環境と健康 地球規模での環境汚染 環境汚染と環境負荷	教科書，配布資料等で講義内容をまとめ復習しておくこと。（概ね1時間）
3	国民衛生の動向（1） 保健統計指標と平均余命・健康寿命	教科書，配布資料等で講義内容をまとめ復習しておくこと。（概ね1時間）
4	国民衛生の動向（2） 人口統計と出生・死亡	教科書，配布資料等で講義内容をまとめ復習しておくこと。（概ね1時間）
5	国民衛生の動向（3） 国民健康・栄養調査	教科書，配布資料等で講義内容をまとめ復習しておくこと。LSM上の小テストを受講すること。（概ね1時間）
6	疫学（1） 疫学の歴史と疫学指標	教科書，配布資料等で講義内容をまとめ復習しておくこと。（概ね1時間）
7	疫学（2） スクリーニングの方法と有効性	教科書，配布資料等で講義内容をまとめ復習しておくこと。（概ね1時間）
8	疫学（3） 疫学情報の収集と保健統計	教科書，配布資料等で講義内容をまとめ復習しておくこと。（概ね1時間）
9	疫学（4） 疫学調査方法とエビデンスレベル	教科書，配布資料等で講義内容をまとめ復習しておくこと。LSM上の小テストを受講すること。（概ね1時間）
10	主要疾患の疫学（1） がん・メタボリックシンドロームの動向と対策	教科書，配布資料等で講義内容をまとめ復習しておくこと。（概ね1時間）
11	主要疾患の疫学（2） 感染症・難病その他の疾患の動向と対策	教科書，配布資料等で講義内容をまとめ復習しておくこと。LSM上の小テストを受講すること。（概ね1時間）
12	健康・栄養に関わる社会制度（1） 地域保健と危機管理	教科書，配布資料等で講義内容をまとめ復習しておくこと。（概ね1時間）
13	健康・栄養に関わる社会制度（2） 母子保健・学校保健	教科書，配布資料等で講義内容をまとめ復習しておくこと。（概ね1時間）
14	健康・栄養に関わる社会制度（3） 成人保健・産業保健と高齢者保健・介護	教科書，配布資料等で講義内容をまとめ復習しておくこと。（概ね1時間）
15	健康・栄養に関わる社会制度（4） 医療制度と福祉制度,国際保健	教科書，配布資料等で講義内容をまとめ復習しておくこと。（概ね1時間）

教科書	「公衆衛生学　2022年版」柳川洋・尾島俊之編（医歯薬出版）
参考文献	「国民衛生の動向 2021/2022」（厚生労働統計協会 ） 「公衆衛生マニュアル2022」柳川洋・中村好一編（南山堂）
備考	授業内の課題（小テスト）は、LMSを利用して行う。資料はLMS上に掲示し，紙媒体の印刷配布は行わない。

※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）
衛生行政に従事した経験を有する。行政に従事した経験から,公衆衛生の制度から実務まで一貫した授業をすることができる。

学修成果	1 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●	●			

科目ナンバリング
NT-1-HBF-03

科目名	微生物学				単位認定者	岩間　正典		評価の方法	試験（筆記）	60 ％
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		授業内課題	20 ％
						授業時間数	20　時間		小テスト	20 ％
				授業形態	講義	授業回数	10　回			

授業の概要	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。 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。
到達目標	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）　（一部反転授業）	あらかじめ提示する細菌を，グラム陽性菌，グラム陽性菌に分け，病原性菌はどれかを分類しておくこと。（概ね1時間） 理解した内容について，授業の最初に確認のための小テストを行い，結果に基づいて解説をする。
3	真菌（酵母・カビ・きのこ），ウイルス（一部反転授業）	あらかじめ提示する真菌・ウイルスを，それぞれの区分に分類しておくこと。（概ね30分） 理解した内容について，授業の最初に確認のための小テストを行い，結果に基づいて解説をする。
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　（一部反転授業）	あらかじめ提示する感染症を，原因病原体別に分けておくこと。（概ね30分） 理解した内容について，授業の最初に確認のための小テストを行い，結果に基づいて解説をする。
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）

学習成果	1 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●	●			

科目ナンバリング
NT-1-HBF-05

科目名	生化学実験				単位認定者	岩間　正典		評価の方法	授業内課題等（レポート）	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		受講態度	30　%
						授業時間数	44　時間			
				授業形態	実験	授業回数	11　回			

授業の概要	ヒトは栄養を摂取し生体内で代謝してエネルギーを得，体の恒常性を維持している。健康の重要な指標である，血糖値，血清タンパク質をはじめとする生体成分の検出・定量を行い，血液成分の正常値を理解する。また生体内化学反応の触媒である酵素について，その性質と機能について実際の酵素化学反応を行うことで学ぶ。さらに生命の基本となる遺伝子DNAの構造と機能についても遺伝子工学の基礎的実験を通して学ぶ。
到達目標	「生化学実験」では生体内の重要な成分を調べることを通じて，健康への理解を深めることを目標とする。また，生体内反応を担う酵素及び生体の基本となる遺伝についても，実験を通じて理解することを目標とする。
学修者への期待等	実験は自ら行うことで理解が深まる。積極的に実験に取り組むことを期待する。そのためには事前に実験書の該当部分を予習し，理解してから臨んでほしい。

回	授業計画	準備学習
1	血糖値の定量（モデル血清）	翌週レポート提出（概ね１時間）
2	血清中の脂質成分の定量（トリグリセリド，総コレステロール，HDLコレステロール）（牛血清）	翌週レポート提出（概ね１時間）
3	血清中のタンパク質の定量（総タンパク質，アルブミン）	翌週レポート提出（概ね１時間）
4	血清タンパク質の電気泳動，アルブミンとグロブリンの分別沈殿	翌週レポート提出（概ね１時間）
5	尿成分の定性・定量分析	翌週レポート提出（概ね１時間）
6	血清中の数種酵素の検出	翌週レポート提出（概ね１時間）
7	酵素反応①　至適pH，至適温度	翌週レポート提出（概ね１時間）
8	酵素反応②　反応速度論	翌週レポート提出（概ね１時間）
9	遺伝子実験①a　核酸の抽出・定量	
10	遺伝子実験①b　核酸の電気泳動 遺伝子実験②a　食品のPCR反応	①のテーマについて翌週レポート提出（概ね１時間）
11	遺伝子実験②b　PCR産物の制限酵素反応，電気泳動	定期試験後にレポート提出（概ね１時間）

教科書	
参考文献	「新しい生化学・栄養学実験」　吉田　勉監修　（三共出版）
備考	教員作成の実験書を配付する。 レポートは，内容を確認した上で翌週返却する。 授業（実験）は，A・Bの2クラスに分かれて，4人1組で実験室で行う。

※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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●				

科目ナンバリング
NT-1-HBF-06

科目名	医学概論				単位認定者	櫻井　雅浩		評価の方法	試験（筆記）	40 ％
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		小テスト	50 ％
				授業形態	講義	授業時間数	20　時間		受講態度	10 ％
						授業回数	10　回			

授業の概要	臨床医学の基礎知識を修得するとともに，傷病者に対する理解を深める。代表的な疾病の原因，病態，症状，症候について人体の構造と機能に関連づけて学ぶ。また，医学の歴史や医療を取り巻く諸問題（最近の医療環境，医療倫理等）についても理解を深める。
到達目標	病態・疾患とその症状を家庭医学書を用いて学ぶ。医療現場での検査・診断・治療・治療薬の流れを知る。栄養士として必要な医学知識を，解剖生理学や臨床栄養学と関連付けて，学びなおす。
学修者への期待等	シラバスに掲げた教科書の内容（ページを明示）を約1時間予習して講義に出席してください。これまで学んだ「解剖学」「生理学」の図と内容，そして同時に学んでいる「臨床栄養学」の教科書の内容と関連付けてください。特に「解剖学」「生理学」の教科書は講義に持参してきてください。講義の冒頭で，前，前々回の講義内容について6回復習小テストをしますので，各講義を約1時間復習してください。

回	授業計画	準備学修
1	第1章　頭と首（1）脳と神経・医学の歴史	予習：頭痛／疲労／不眠／めまい／物忘れ／医療倫理（12～57ページ）
2	第1章　頭と首（2）感覚器とのど	予習：頭部の外傷／目の充血，痛み／難聴，耳の痛み／首のしこり／のどの痛み／炎症と創傷1（58～97ページ）
3	第2章　胸と背中（1）心臓と肺	復習小テストを行います。 予習：胸の痛み／動悸／息切れ（100～125ページ）
4	第2章　胸と背中（2）循環障害と肺炎	予習：循環障害（虚血，充血，うっ血，血栓形成）／セキ／背中の痛み／炎症と創傷2（126～143ページ）
5	第3章　腹（1）上部消化管	復習小テストを行います。 予習：腹痛／意図しない体重減／腹部膨満とガス（146～179ページ）
6	第3章　腹（2）浮腫，脱水，嘔吐，下痢	予習：吐きけ／嘔吐（180～188ページ），下痢／便秘／血便／炎症と創傷3（256～277ページ）
7	第6章　トイレでのトラブル	復習小テストを行います。 予習：血尿／排尿時の痛み／頻尿／排尿困難（232～255ページ）
8	第4，5章　生殖器	復習小テストを行います。 胸のしこり／乳頭分泌／膣からの出血や分泌物／精液中の血液／睾丸のしこり／勃起不全（190～229ページ）
9	第7章　腕と足	復習小テストを行います。 足の痛みやけいれん／足のむくみ／ふるえ／関節・筋肉の痛み／炎症と創傷4（280～309ページ）
10	第8章　皮膚と髪・まとめ・最近の医療環境	復習小テストを行います。 多汗／皮膚のかゆみ，発疹／抜け毛／重度の出血やあざ（312～361ページ）

教科書	「症状で見分ける家庭医学事典」マーク・アイゼンバーグ（文響社）
参考文献	「なるほどなっとく！解剖生理学」（南山堂）， 「新しい臨床栄養管理　第3版」（医歯薬出版） 「現代医学概論　第2版」柳澤信夫著（医歯薬出版） 「まんが医学の歴史」茨木保著（医学書院） 「休み時間の薬理学ワークブック」柳澤輝行・小橋史著（講談社）。 機関リポジトリ(柳澤輝行)： 医療倫理入門 http://id.nii.ac.jp/1330/00000724/ からだ，病気，薬 http://hdl.handle.net/10097/60019/
備考	必要に応じて資料を配付し講義します。 復習小テストを施行して，学修内容の習熟度を学生にフィードバックします。

※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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
		●		●	

科目ナンバリング
NT-2-NUH-04

科目名	ライフステージ栄養学実習			単位認定者	後藤　未希		評価の方法	実習ノート，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	受講態度	30　%
				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	乳児期から高齢期までのライフステージの特性をふまえた食事計画や調理を実習し，各ライフステージに適した食事のあり方や健康を維持・増進するための食生活のあり方について学ぶ。また，「ライフステージ栄養学」で学んだことをもとに，ライフステージにおける栄養的問題を把握し，栄養管理を行う基礎的な知識を身につける。
到達目標	1. 離乳食，幼児食，高齢期，生活習慣病予防に配慮した食事計画および調理ができる。 2. 乳児期から高齢期までのライフステージの特性をふまえた調理ができる。 3. 食物アレルギー，貧血について食事の管理を中心とした栄養管理が実践できる。
学修者への期待等	授業では実習ノートに実習内容やまとめを記録し，授業中に提出してもらう。欠席した授業についても実習ノートを記載し提出する。各自，計算機・計量器を準備すること。

回	授業計画	準備学修
1	ガイダンス，ライフステージ別の栄養管理について，食育に関するDVD鑑賞	
2	離乳食の食事計画	教科書「乳児期の栄養管理」を参考として，課題に取り組むこと。（概ね1時間）
3	調乳，離乳食の進め方，ベビーフード	事前：「乳児期の栄養管理」について，教科書を読んでおくこと。（概ね30分）
4	離乳食：5・6か月食（初期），7・8か月食（中期）	
5	離乳食：9～11か月食（後期），12～18か月食（完了期）	
6	幼児期の食事計画	教科書「幼児期の栄養管理」を参考として，課題に取り組むこと。（概ね1時間）
7	幼児期（1～2歳児）の食事	事前：「幼児期の栄養管理」について，教科書を読んでおくこと。（概ね30分）
8	幼児期（3～5歳児）の食事	
9	食物アレルギーの食事の管理を中心とした栄養管理	
10	思春期の食事	事前：「思春期の栄養管理」について，教科書を読んでおくこと。（概ね30分）
11	妊娠期，授乳期の食事：妊娠期の貧血を想定した栄養管理	事前：「妊娠期・授乳期の栄養管理」について，教科書を読んでおくこと。（概ね30分）
12	生活習慣病の予防に配慮した食事計画	教科書「壮年期の栄養管理」を参考として，課題に取り組むこと。（概ね1時間）
13	生活習慣病の予防に配慮した食事	事前：「壮年期の栄養管理」について，教科書を読んでおくこと。（概ね30分）
14	高齢期の食事	事前：「高齢期の栄養管理」について，教科書を読んでおくこと。（概ね30分）
15	高齢期の食事計画	教科書「高齢期の栄養管理」を参考として，課題に取り組むこと。（概ね1時間）

教科書	・「応用栄養学実習 第4版 ライフステージ別の栄養管理」原田まつ子他編（講談社） ・「調理のためのベーシックデータ」（女子栄養大学出版部）
参考文献	・「ライフステージ栄養学」稲山貴代・小林三智子編著（建帛社） ・「ライフステージ・ライフスタイル栄養学実習書」堀江祥允他編著（光生館）
備考	第1回は，A・Bクラス合同で実施する。第2回以降は，A・Bの2クラスに分かれて実施する。実習ノートと授業内課題は内容を確認後に返却する。授業内容は順番が前後する場合がある。

※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）
管理栄養士として保育園に勤務し給食管理業務に従事した経験を有する。保育園における栄養管理や食育活動に関わった経験を活かして授業を行う。

学修成果	1 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●	●			

科目ナンバリング
NT-3-FOH-04

科目名	食品衛生学				単位認定者	山田　文也		評価の方法	試験(筆記)	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	2　単位		授業内 小テスト	30　%
						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	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	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，対策の実践ができるようになる。 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	授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 細菌性食中毒Ⅰ	（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分程度）
3	食中毒(2)　細菌性食中毒Ⅱ	（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)　細菌性食中毒Ⅲ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)　ウイルス性食中毒と食品媒介感染症	（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）
6	食中毒(5)　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）
7	食中毒(6)　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）
8	食品衛生関連法規と食中毒発生時の対応	（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） （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評価	（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，容器包装の衛生と食品への異物混入	（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）
参考文献	講義中に紹介する。
備考	授業で使用する資料の配布および小テストはすべてLMSを使用して行う。

※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）
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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●	●	●		

科目ナンバリング
NT-3-FOH-04

科目名	食品衛生学実験				単位認定者	山田　文也		評価の方法	試験(筆記)	60　%
対象学科 必修･選択 配当年次	栄誉学科	必修	２年	開講時期	後期	単位数	1　単位		授業内課題等	40　%
				授業時間数		44　時間				
				授業形態	実験	授業回数	11　回			

授業の概要	「食品衛生学」で学修した内容を基に，飲料水，食品に関する理化学検査及び微生物検査について実験を行い食品の安全性確保，衛生管理に関する規格基準等について理解を深めリスク対応が可能な技術を身につける。さらに，食品添加物の安全性評価，微生物，有害物質による汚染の評価とその防止の意義について理解を深める。
到達目標	1. 飲料水・食品の安全性確保衛生管理が理解でき，手技が実践できるようになる。 2. 食品添加物の安全性評価が説明でき，その検出手技が実践できるようになる。 3. 食中毒の原因となる微生物，化学物質等について説明でき，検出手技が実践できるようになる。 4. 食品の安全を確保するための基本的な考え方や手技を身につけ，安全管理が実践できるようになる。
学修者への期待等	実験中の突発的な事故を防止するために，資料等を熟読し，実験操作の概要を頭によく入れておくこと。実験室に入室する際は必ず白衣を着用すること。また，実技を含む授業ですので動きやすい服装で参加すること。具体的な禁止事項等の注意点については実験のガイダンスで説明を行う。

回	授業計画	準備学修
1	食品の理化学検査ガイダンス 飲料水の水質検査Ⅰ　残留塩素の測定 亜硝酸性窒素の検量線の作成	事前に配布する資料に目をとおし,実験の原理および手技を理解すること。（事後）実験の結果についてその意義をまとめておくこと。（概ね1時間）
2	飲料水の水質検査Ⅱ　亜硝酸性窒素の測定 食品添加物試験Ⅰ　　発色剤の検出	事前に配布する資料に目をとおし,実験の原理および手技を理解すること。（事後）実験の手技及び結果についてまとめておくこと。（概ね1時間）
3	食品添加物試験Ⅱ　着色料の抽出	事前に配布する資料に目をとおし,実験の原理および手技を理解すること。（概ね1時間）
4	食品添加物試験Ⅲ　着色料の同定 食品の品質試験　　鮮度と腐敗	事前に配布する資料に目をとおし,実験の原理および手技を理解すること。（事後）第1回から第4回までの実験の手技及び結果の意義についてまとめ,次回提出すること。（概ね3時間）
5	食品の微生物検査ガイダンス 食品の微生物検査（1）　手指の洗浄と消毒	事前に配布する資料に目をとおし,実験の原理および手技を理解すること。（事後）実験の手技及び結果についてまとめておくこと。（概ね1時間）
6	食品の微生物検査（2）　食中毒の疫学調査演習	事前に配布する資料に目をとおし,実験の原理および手技を理解すること。（事後）実験の手技及び結果についてまとめておくこと。（概ね1時間）
7	食品の微生物検査（3）　グラム染色と顕微鏡観察 大腸菌群数（推定試験,確定試験,完全試験）Ⅰ 検体の処理方法と培地への接種法	事前に配布する資料に目をとおし,実験の原理および手技を理解すること。（事後）実験の手技及び結果についてまとめておくこと。（概ね1時間）
8	食品の微生物検査（4） 大腸菌群数（推定試験,確定試験,完全試験）Ⅱ 大腸菌群判定法 大腸菌の毒素産生試験	事前に配布する資料に目をとおし,実験の原理および手技を理解すること。事後）実験の手技及び結果についてまとめておくこと。（概ね1時間）
9	食品の微生物検査（5） 大腸菌の同定と毒素産生試験の判定 魚介類の寄生虫検査	事前に配布する資料に目をとおし,実験の原理および手技を理解すること。（事後）第4回から第9回までの実験の手技及び結果についてまとめ，次回提出すること。（概ね4時間）
10	食品用器具・容器包装試験 でんぷん，油脂類の残留試験	事前に配布する資料に目をとおし,実験の原理および手技を理解すること。（事後）実験の手技及び結果についてまとめ,実験終了後1週間以内に提出すること。（概ね3時間）
11	食品中のアレルギー物質の検出	事前に配布する資料に目をとおし,実験の原理および手技を理解すること。（事後）実験の手技及び結果についてまとめ，実験終了後1週間以内に提出すること。（概ね3時間）

教科書	
参考文献	改定新版「健康と食の安全を考えた食品衛生学実験」　増田修一編著　（アイ・ケイコーポレーション）
備考	必要に応じて実験書等を配布する。授業はA・Bの2クラスに分かれて行い,微生物検査の一部に演習を含む。レポートはLMS上での提出とする。

※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）
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，食品衛生検査の理論から結果の評価，対策への応用まで一貫した実験指導を行うことができる。

学修成果	1 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●	●			

科目ナンバリング
NT-3-NUH-05

科目名	臨床栄養学				単位認定者	五十嵐　祐子		評価の方法	試験（筆記）	90　%
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		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	臨床栄養とは何か基礎的事項を学んだ後，栄養と関連のある疾患について，その疾患の概念，症候，病態，治療，食事の管理を中心とした栄養管理について学ぶことにより，臨床における栄養士の役割や職業倫理について理解する。 また臨床現場における栄養ケアマネジメントの考え方，病状や診断にかかわる検査の種類や意義について学ぶ。
到達目標	臨床栄養とは何かを理解し栄養と関連のある疾患について知る。 それぞれの疾患の病態，診断，治療について栄養との関係を理解し，栄養指導をするための基礎的事項を修得する。
学修者への期待等	本科目を履修することにより，将来，保健，医療，福祉の現場で栄養士として活躍するために必要な知識をしっかり身につけてほしい。 また，臨床栄養学の基礎知識を身につけるために毎回30分程度の授業の予習・復習を行うこと。

回	授業計画	準備学修
1	臨床栄養とは何かー臨床栄養学の意義と目的 医療や介護領域の栄養士の役割及び職業倫理	教科書P.12～Ⅲ人体への栄養補給法を読んで授業に臨んで下さい。
2	栄養アセスメント，栄養スクリーニング方法，病歴情報や全身状態の把握ならびに一般臨床検査の種類や意義	教科書P.38～Ⅳ臨床栄養の実際を読んで授業に臨んで下さい。
3	飢餓，蛋白質・エネルギー栄養障害，口腔疾患の病態の理解と栄養管理	教科書P.66～1.栄養障害を読んで授業に臨んで下さい。
4	メタボリックシンドローム・肥満症・糖尿病・脂質異常症の病態の理解と栄養管理	教科書P.68～2代謝疾患を読んで授業に臨んで下さい。
5	循環器疾患(高血圧，動脈硬化症，虚血性心疾患等)の病態の理解と栄養管理Ⅰ	教科書P.96～4循環器疾患を読んで授業に臨んで下さい。
6	循環器疾患(高血圧，動脈硬化症，虚血性心疾患等)の病態の理解と栄養管理Ⅱ　日本人と食塩について	塩分制限食についてどのような工夫が必要か事前に学習し臨んで下さい。
7	慢性腎臓病，糖尿病性腎症の病態と慢性腎不全に至る経過についての理解と栄養管理	教科書P.102～5腎疾患を読んで授業に臨んで下さい。
8	消化器疾患(胃・腸疾患，炎症性腸疾患，肝臓・胆嚢・膵臓疾患等)の病態の理解と栄養管理	教科書P.82～3消化器疾患を読んで授業に臨んで下さい。
9	貧血・骨粗鬆症の病態の理解と栄養管理	教科書P.115～8血液疾患，P.116～9筋骨格疾患を読んで授業に臨んで下さい。
10	嚥下障害の病態の理解と栄養管理	教科書P.124～嚥下障害を読んで授業に臨んで下さい。
11	呼吸器疾患，内分泌疾患の病態の理解と栄養管理	教科書P.113～6内分泌疾患を読んで授業に臨んで下さい。
12	外来患者(個人)への栄養管理と栄養食事相談	教科書P.142Ⅵ外来患者(個人)への栄養管理と栄養食事相談を読んで授業に臨んで下さい。
13	悪性疾患(がん)の栄養管理	悪性疾患(がん)の危険因子などについて事前に学習して臨んで下さい。
14	外科的・内科的治療および緩和ケア(終末期医療含む)の栄養管理	教科書P.166～ⅧQOLの向上を読んで授業に臨んで下さい。
15	小児疾患，高齢者疾患の栄養管理	教科書P.128～14乳幼児.小児疾患を読んで授業に臨んで下さい。

教科書	「新しい臨床栄養管理　第3版」　渡邉早苗他編　(医歯薬出版)
参考文献	「栄養食事療法必携」中村丁次編著(医歯薬出版) 「栄養アセスメントに役立つ臨床検査値の読み方考え方 ケーススタディ 第2版」奈良信雄著(医歯薬出版)
備考	講義はすべて遠隔(オンデマンド)で実施する。

※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)
急性期病院管理栄養士の実務経験を活かし，疾患別に具体例をあげながら，食事管理との関連をわかりやすく紹介する。

学修成果	1 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
		●			

科目ナンバリング
NT-3-NUH-06

科目名	臨床栄養学実習				単位認定者	髙泉　佳苗		評価の方法	試験（筆記）	40　%
対象学科 必修･選択 配当年次	栄養学科	必修	２年	開講時期	後期	単位数	1　単位		授業内課題	30　%
						授業時間数	45　時間		受講態度	30　%
				授業形態	実習	授業回数	15　回			

授業の概要	「臨床栄養学」で修得した知識をもとに，各疾患や病態に応じた治療食について実習する。授業では，栄養補給法と食事計画について理解した上で，献立作成や調理実習などにより疾患別・栄養成分別・形態別の治療食を学び，基本食から治療食への献立展開を行う。治療食については，各疾患の栄養基準や献立作成上の留意点などについて病態をふまえて解説する。また，嚥下調整食の実習や食品交換表を用いた献立作成などを行う。
到達目標	1. 栄養補給法の種類について理解する。 2. 治療食の種類と特徴を理解し，実践することができる。 3. 基本食から治療食への献立展開ができる。
学修者への期待等	この授業は2年生前期で履修する「臨床栄養学」と1年生で履修する「調理学」の知識が基本となります。「臨床栄養学」と「調理学」を復習しながら学修を深めてください。

回	授業計画	準備学修
1	授業ガイダンス，栄養計画（栄養補給法），食事計画（治療食の種類），臨床現場における栄養士の役割と職業倫理	
2	流動食，経腸栄養剤の種類と特徴	事前：第2章「流動食」について教科書を読む。（30分）
3	軟食	事前：第2章「軟食」について教科書を読む。（30分）
4	易消化食（胃疾患）	
5	易消化食（炎症性腸疾患）	
6	摂食・嚥下調整食（脳血管障害）	事前：第8章「摂食・嚥下調整食」について教科書を読む。（30分）
7	エネルギーコントロール食（肥満症）	事前：第4章「肥満症」について教科書を読む。（30分）
8	糖尿病食事療法のための食品交換表，献立作成	事前：第4章「糖尿病」について教科書を読む。（30分）
9	食塩制限食（高血圧症）	事前：第3章「食塩制限食」について教科書を読む。（30分）
10	たんぱく質コントロール食（慢性腎臓病），献立作成	事前：第3章「たんぱく質コントロール食」と「カリウムコントロール食」について教科書を読む。（30分）
11	脂質コントロール食（慢性膵炎）	事前：第6章「慢性膵炎」について教科書を読む。（30分）
12	基本食から治療食への献立展開	
13	たんぱく質コントロール食（透析療法）	事前：第5章「透析療法」について教科書を読む。（30分）
14	脂質コントロール食（脂質異常症）	事前：第6章「脂質異常症」について教科書を読む。（30分）
15	心臓病食（虚血性心疾患）	

教科書	「臨床栄養学実習書」　玉川和子他著（医歯薬出版株式会社） 「糖尿病食事療法のための食品交換表」　日本糖尿病学会（文光堂）
参考文献	「ビジュアル治療食300　栄養成分別・病態別栄養食事療法」　宗像伸子他著（医歯薬出版株式会社） 「臨床調理」　玉川和子他著（医歯薬出版株式会社） 「腎臓病食品交換表―治療食の基準」　黒川清監修（医歯薬出版株式会社）
備考	・授業はA・Bの２クラスに分かれて行います。課題は内容を確認して返却し，授業内で総括します。

※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）
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。病院における治療食に関わった経験を活かした授業を行う。

学修成果	1 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
					●

科目ナンバリング
NT-3-NUE-02

科目名	公衆栄養学概論				単位認定者	髙橋　睦子		評価の方法	試験(筆記)	75　%
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	２年	開講時期	後期	単位数	2　単位		レポート	10　%
						授業時間数	30　時間		受講態度	15　%
				授業形態	講義	授業回数	15　回			

授業の概要	公衆栄養学は，地域や職場における人々の健康を維持・増進，疾病予防を図る公衆衛生学のなかでも，栄養に係る健康問題を対象とするものである。本科目では，公衆栄養学の意義と役割について学び，わが国における疾病構造，栄養課題，社会状況の変化に伴う健康・栄養対策を理解する。公衆栄養活動を実践するための理論や評価方法を修得し，地域や職域の健康・栄養対策への活用方法を身につける。また，国際栄養や地域・職域における食環境整備，災害時における栄養・食生活支援の重要性について学ぶ。
到達目標	1.公衆栄養学の定義や意義，歴史，位置づけを理解できる。 2.人口動態の概要や少子高齢社会，保健・医療等の各種統計資料を用いて健康に関する問題点や国内外の栄養・食料に関する問題点が理解できる。 3.栄養行政における関連法規を理解し，地域活動を展開することができる。 4.わが国の保健・医療・福祉システムの中での公衆栄養の役割を説明できる。
学修者への期待等	予習をして授業に臨んでください。

回	授業計画	準備学修	担当
1	授業ガイダンス，公衆栄養の概念	事前：教科書に目を通してくること。世界とわが国の栄養問題について考えてくること(30分)	髙橋　睦子
2	公衆栄養活動の歴史	事前：第1章「公衆栄養学の概念」と「付録 公衆栄養の歴史」を読む(45分)	髙橋　睦子
3	健康・栄養問題の現状と課題①(健康状態の変化・食事の変化)	事前：第2章「健康・栄養問題の現状と課題」を読む(45分)	髙橋　睦子
4	健康・栄養問題の現状と課題②(食生活の変化・食環境の変化)	事前：第2章「食生活の変化，食環境の変化」を読む(45分)	髙橋　睦子
5	諸外国の健康・栄養問題と政策	事前：第2章「諸外国の健康・栄養問題の現状」と第3章「諸外国の健康・栄養政策」を読む(概ね30分)	髙橋　睦子 平澤　和樹
6	栄養政策(わが国の公衆栄養活動，公衆栄養関連法規，災害時の食支援)	事前：第3章「栄養政策」を読む(45分)	髙橋　睦子
7	栄養政策(国民健康・栄養調査)	事前：第3章「栄養政策」を読む。特に「国民健康・栄養調査」は熟読する(45分)	髙橋　睦子
8	栄養政策(食生活指針，食事バランスガイド，健康日本21)	事前：第3章「栄養政策」を読む(45分)	髙橋　睦子
9	栄養政策(特定健康診査・特定保健指導，食育推進基本計画)	事前：第3章「栄養政策」を読む。特に「特定健康診査・特定保健指導」は熟読する(45分) 事後：課題「平均寿命と健康寿命および死亡の状況と原因の資料やデータを収集し，その解釈をする」についてのレポートの作成と提出。	髙橋　睦子
10	栄養疫学(栄養疫学の概要，食事調査法)	事前：第4章「栄養疫学」の概要・指標・方法を読む(概ね30分)	髙橋　睦子 平澤　和樹
11	栄養疫学(食事摂取量の測定方法，評価方法)	事前：第4章「栄養疫学」の測定・評価方法を読む(概ね30分)	髙橋　睦子 平澤　和樹
12	公衆栄養マネジメント①(概念とPDCAに沿った事業設計)	事前：第5章「公衆栄養マネジメント」を読む(概ね30分)	髙橋　睦子 平澤　和樹
13	公衆栄養マネジメント②(事業の実施から評価まで)		髙橋　睦子 平澤　和樹
14	公衆栄養プログラムの展開(地域特性に対応したプログラムの展開，食環境づくり)	事前：第6章「公衆栄養プログラムの展開」を読む(45分)	髙橋　睦子
15	公衆栄養プログラムの展開(地域集団の特性別プログラムの展開，公衆栄養関連法規)		髙橋　睦子

教科書	健康・栄養科学シリーズ「公衆栄養学」　吉池信男・林宏一編集（南江堂）
参考文献	
備考	・講義は全て遠隔（オンデマンド）で実施します。 ・授業計画は多少前後することがあります。 ・課題レポートは1回課します。回収，チェック後に授業内でコメントを行います。

※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)
【髙橋】保健所，市町村の行政の管理栄養士として勤務した経験から，単元ごとの説明に事例を用い，実際の業務のイメージができるように工夫して授業を進める（実務経験有）。

学修成果	1 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
			●		●

科目ナンバリング
NT-3-NUE-03

科目名	栄養教育実習				単位認定者	髙泉　佳苗		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	２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	「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，設定集団に対する指導案の作成，教材作成，栄養教育の実践を行う。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。
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。
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。

回	授業計画	準備学修
1	授業の導入 幼児期における栄養指導の立案	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）
2	幼児期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	
3	幼児期における栄養指導の実践 学童・思春期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）
4	学童・思春期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	
5	学童・思春期における栄養指導の実践 職域・地域における栄養指導の立案，評価アンケート作成	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）
6	職域・地域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	
7	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	
8	高齢者における栄養指導	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）
9	個別指導：栄養アセスメント①（身体計測，食事記録法について）	
10	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9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）
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	
12	個別指導：指導の進め方と実践，指導の記録 個別指導記録のまとめ・提出	

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す。授業内課題は，内容を確認してフィードバックします。

※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）
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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
		●	●		

科目ナンバリング
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		評価の方法	授業内課題 (実習ノート)	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	1 単位		授業内課題 (献立)	30 %
						授業時間数	45 時間		授業内課題 (各種帳票)	10 %
				授業形態	実習	授業回数	15 回		受講態度	30 %

授業の概要	「給食管理実習Ⅰ（基礎）」で学んだ給食運営の方法をもとに，実際の施設給食を想定して給食の計画から評価までを実習する。利用者に適した献立作成，食材管理，調理作業計画，大量調理および衛生管理，食事提供サービス，給食の評価までを実習することで，給食の運営に必要な知識と技術の統合を図る。
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.給食の運営方法を理解し，実践することができる。
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.班に分かれて作業をするため，各自その日の作業内容について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・食品成分表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，対象者別の給与栄養目標量の算定	「給食計画実務論」で学んだ給与栄養目標量を復習してくること。(概ね30分)
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」で学んだ食品構成表を復習してくること。(概ね30分) ・献立作成に必要な参考書等を用意すること。(概ね15分)
3	給食の計画③ 献立と調理作業書の作成	・献立作成に必要な参考書等を用意すること。(概ね15分)
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（献立課題の説明含む）	試作班は，試作で確認する事項をまとめてくること。(概ね15分)
6	給食の計画⑥ 偶数班：試作 奇数班：事務作業（献立課題の説明含む）	
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) ・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 本実習のまとめと報告会の準備	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)
15	【プレゼンテーション】 報告会の実施	発表練習をしておくこと。(概ね30分)

教科書	「Plan-Do-Check-Actにそった給食運営・経営管理実習のてびき」西川貴子他著（医歯薬出版）
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） 「八訂食品成分表2021」（女子栄養大学出版部） 「調理のためのベーシックデータ」（女子栄養大学出版部） 「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） 「大量調理－品質管理と調理の実際－」殿塚婦美子編集（学建書院）
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。 ・授業で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留意ください。

※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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●	●			

科目ナンバリング
NT-3-FOH-07

科目名	食品とアレルギー				単位認定者	大場　泉		評価の方法	試験（筆記）	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		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	人体には，病原菌などの異物を体内で認識し，排除する仕組みが備わっている。こうした機能は人体を守るうえで，不可欠なものである。しかしながら，食品成分が人体にとっての異物として，これを排除するために過剰応答してしまうことがある。これがいわゆる食物アレルギーといわれるものである。そして腸管免疫系にはそうした過剰反応を抑制する仕組みが備わっている。 本科目では，アレルギーが引き起こす生体内での様々な症状を理解したうえで，食物アレルギーの原因食品や病態を学び，食物アレルギーへの対応方法を修得する。
到達目標	アレルギー疾患の基礎について学び，食品がアレルギー疾患の原因となりうるという事を理解した上で，食物アレルギー患者にとって安全な食品摂取の方法を修得する。
学修者への期待等	日々の生活の中で，加工品の原材料表示を確認したり，外食でメニューから特定原材料を想像したりするなど，食物アレルギー患者の立場に立った食品摂取の方法について関心を持ってほしい。

回	授業計画	準備学修
1	アレルギー全般の基礎知識	特になし
2	食物アレルギーの疫学，分類，症状	特になし
3	食物アレルゲン	特になし
4	食物アレルギーの診断（と治療）	特になし
5	アレルギーの食品表示	加工食品の原材料表示を切り取って持参する（各自2種類程度）（概ね15分）
6	食物アレルギーの栄養指導1 食物アレルギー患者家族の日常生活	特になし
7	食物アレルギーの栄養指導2　医療現場での栄養指導	特になし
8	食物アレルギー患者の緊急時の対応	特になし
9	保育園，学校，病院，行政の各現場での食物アレルギー対応	特になし
10	成人の食物アレルギー　最近の話題　まとめ	特になし

教科書	「食物アレルギーの栄養指導」海老澤元宏監修　（医歯薬出版）
参考文献	「食物アレルギー診療ガイドライン2016」　日本小児アレルギー学会作成　（協和企画）
備考	全ての授業回を遠隔（オンデマンド）で実施します。

※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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●	●			

科目ナンバリング
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		評価の方法	試験(筆記)	60 %
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		授業内課題	10 %
				授業形態	講義	授業時間数	30 時間		受講態度	30 %
						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	・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ください。そこで気が付いたことを食育の理解に活かしてください。

回	授業計画	準備学修	担当
1	【遠隔（オンデマンド）】 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	【遠隔（オンデマンド）】 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	【遠隔（オンデマンド）】 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	【遠隔（オンデマンド）】 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	【遠隔（オンデマンド）】食育基本法 食育の全体構想の理解	「食育基本法」と教科書第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	保育園における3歳未満児の食育の実際（外部講師）		高鳥 美奈子 畠山 眞咲
7	保育園における3歳以上児の食育の実際（外部講師）		高鳥 美奈子 畠山 眞咲
8	【遠隔（オンデマンド）】 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
9	【遠隔（オンデマンド）】 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
10	【遠隔（オンデマンド）】 保育と食育の関係	事前指定資料を読んでおく（概ね30分）	高鳥 美奈子
11	【遠隔（オンデマンド）】 食育におけるPDCAサイクルを「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
12	おいしさを感じる力を高める味覚教育 （ゲーム体験を含む）	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	【遠隔（オンデマンド）】 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	【遠隔（オンデマンド）】 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	授業内課題は，9回に実施する（LMSにて提出）。内容を確認し，授業内でフィードバックする。 遠隔（オンデマンド）は対面に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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
	●	●			

科目ナンバリング
NT-3-HBF-07

科目名	摂食・嚥下機能と口腔ケア				単位認定者	大宮由布子・櫻庭ゆかり		評価の方法	試験（レポート）	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	後期	単位数	1 単位		授業内課題	10 %
						授業時間数	20 時間		受講態度	10 %
				授業形態	講義	授業回数	10 回			

授業の概要	栄養を経口から摂取することの重要性を理解するとともに，経管栄養・胃瘻等における栄養管理や嚥下障害に応じた食事形態・対応法等の実際を学ぶ。また，口腔の機能及び口腔の疾患，口腔疾患と全身疾患との関連についても学び，さらに口腔ケアの意義や実際についての基礎知識を修得する。
到達目標	様々な原因によって起こりうる摂食・嚥下障害を知り，その治療の過程において食物の形態と栄養がいかに重要であるかを理解することを通して，栄養士と摂食・嚥下障害とのかかわりを具体的にイメージできるようにする。
学修者への期待等	食べることは運動であり，神経活動であり，生命活動であることに興味を持っていただきたいと思います。解剖，生理，神経の学習が摂食・嚥下障害を理解する基礎となりますので，日々の勉強をしっかりと行ってください。

回	授業計画	準備学修	担当
1	栄養と口の関係　食べるための機能	教科書P2～9 第1章 摂食・嚥下のメカニズム 1 摂食・嚥下にかかわる器官の解剖・生理とその器官を読んでおくこと。（30分程度）	大宮 由布子
2	口と歯の働き　口腔および歯の構造と名称	前時授業内容について配布資料を使用し復習しておくこと。（30分程度）	大宮 由布子
3	口と歯の働き　ライフステージ別の口腔の特徴	前時授業内容について配布資料を使用し復習しておくこと。（30分程度）	大宮 由布子
4	口と歯の病気　う蝕と歯周病	前時授業内容について配布資料を使用し復習しておくこと。（30分程度）	大宮 由布子
5	口腔清掃 口腔清掃の意義と目的，口腔清掃方法 （ＲＤテスト実験含む）	前時授業内容について配布資料を使用し復習しておくこと。（30分程度）	大宮 由布子
6	摂食・嚥下障害に関わる病気と口腔ケア	教科書P104～116　第5章1．口腔内および口腔周囲の観察ポイント，2．基本的な口腔ケアを読んでおくこと。（40分程度）□	大宮 由布子
7	食べるとはどういうことか（生物的観点から） 摂食・嚥下における正常の流れ	教科書序文（Piii）を読んでおくこと。 教科書P2～8摂食・嚥下のメカニズムに目を通しておくこと。（30分程度）	櫻庭 ゆかり
8	摂食・嚥下障害の原因と評価（非VF系検査，スクリーニング） 摂食・嚥下障害に対するリハビリテーション（VF検査，内視鏡）	教科書1章P10嚥下障害の原因、前の授業の配布資料を読んでおくこと（。30分程度）	櫻庭 ゆかり
9	摂食・嚥下障害に対するリハビリテーション（嚥下訓練の考え方と間接訓練，直接的訓練と食事形態について）	教科書P38～58間接訓練に目を通しておくこと。（30分程度）	櫻庭 ゆかり
10	リハビリテーション栄養について 栄養と代替手段について	前時の授業内容の復習，教科書P59～63補助栄養に目を通しておくこと。（30分程度）	櫻庭 ゆかり

教科書	「動画でわかる摂食・嚥下リハビリテーション」藤島一郎・柴本勇監修（中山書店）
参考文献	特になし
備考	1回から6回までは対面，7回から10回まで遠隔（オンデマンド）で実施する。

※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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
		●			

科目ナンバリング
NT-3-NUH-07

科目名	スポーツと栄養				単位認定者	髙泉　佳苗		評価の方法	定期試験	60　%
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	２年	開講時期	後期	単位数	2　単位		授業内課題 (レポート)	10　%
						授業時間数	30　時間		受講態度	30　%
				授業形態	講義	授業回数	15　回			

授業の概要	スポーツ(運動)をすることで，体内では様々な変化が生じ，それに伴い栄養状態も変化する。本科目では，スポーツ(運動)時の生理的特性および食事・栄養の役割と重要性について解説する。また，スポーツ(運動)実践者の状態や目的に応じた栄養管理の在り方について学ぶ。
到達目標	1.スポーツと栄養に関わる基礎知識を学び，スポーツ栄養学の基本を理解する。 2.スポーツ(運動)実践者の状態や目的に応じた栄養管理について理解し，活用できる基礎知識がもてるようになる。
学修者への期待等	この授業の学修には，1年次で履修した「栄養学」「解剖学」「生理学」の復習が効果的です。「栄養学」「解剖学」「生理学」を復習しながら学修を深めてください。

回	授業計画	準備学修
1	授業のガイダンス，健康と身体活動 スポーツ栄養関連資格について	事後：レポート課題（30分）
2	運動の効用	事前：第1章「運動の効用」を読んでくること。（30分）
3	運動によって変化する生理機能	事前：第2章「運動によって変化する生理機能」を読んでくること。（30分）
4	運動によって変化する身体組成	
5	エネルギー・栄養の基礎	事前：第3章「基礎力アップ栄養学」を読んでくること。（30分）
6	運動とエネルギー	事前：第4章「スポーツ・運動時のエネルギー供給系」を読んでくること。（30分）
7	運動と栄養①：糖質	事前：第5章「運動と栄養」を読んでくること。（30分）
8	運動と栄養②：脂質・たんぱく質	
9	運動と栄養③：ビタミン・ミネラル 運動と水分	事前：第6章「運動と水分，熱中症の予防」を読んでくること。（30分）
10	試合前後の食事	事前：第7章「試合前後の食事」を読んでくること。（30分）
11	目的別①（体重を増やす，体重を減らす，コンディションを整える），食事とサプリメント	事前：第8章「運動と食物摂取」を読んでくること。（30分）
12	目的別②（筋肉をつける，持久力をつける，ケガを予防する），競技別	
13	トップアスリートの食事から学ぶ	
14	子どもの運動と栄養	事後：レポート課題（60分）
15	高齢者の運動と栄養	

教科書	「スポーツ栄養学」田中紀子・平野直美編（化学同人）
参考文献	「女子栄養大学のスポーツ栄養教室」上西一弘著（女子栄養大学出版部），「それいけ!子どものスポーツ栄養学」矢口友理著（健学社），「一流アスリートに学ぶ最強の食事術」細野恵美（三笠書房）
備考	・授業計画は前後することがあります。 ・レポート課題の提出と評価のフィードバックはLMSで行います。 ・授業ではLMSを使って復習問題を提示し，その解説をしながら学修を深めます。

※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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
		●	●	●	

科目ナンバリング
NT-4-FOS-07

科目名	校外実習				単位認定者	佐藤 玲子　山田 文也 高泉 佳苗　藤枝 弥生子 平澤 和樹　高鳥 美奈子 後藤 未希		評価の方法	レポート (実習ノート他)	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	通年	単位数	1 単位		実習態度	30 %
						授業時間数	45 時間			
				授業形態	実習	授業回数	集中			

授業の概要	特定給食施設のうち，保育所，学校，病院，事業所，介護老人福祉施設等の中から１施設を選択し，各施設の管理栄養士・栄養士から１週間（45時間）直接指導を受け，栄養士業務を体験する。 それぞれの施設の法的根拠を学び，計画から評価まで，具体的な大量調理の方法，衛生管理の在り方，食教育など給食管理を実習し，栄養士として給食業務を行うために必要な知識及び技術を修得する。
到達目標	・給食の運営についての実際を知る。 ・特定給食施設における献立作成，大量調理，衛生管理，作業管理について計画から評価までを体験する。 ・課題を発見し、自ら考えて問題解決に取り組むことができる。
学修者への期待等	校外実習では目的意識を持ち，事前に施設の特徴を把握し実習施設の栄養士の指導のもと給食の実務を体得すること。 健康管理に留意し，実習に臨むこと。

授業計画	準備学修
①実習期間 2022年4月～2023年3月の間で6日間 (事前オリエンテーション1日，実習5日間) ②実習計画 1. 事前オリエンテーション。施設の特徴や施設の概要を知る。 2. 実習施設の法的根拠について知る。 3. 実習施設の目的・目標について知る。 4. 実習施設における給食年間計画立案について知る。 5. 実習施設の献立計画を知り，体験する。 6. 実習施設における衛生管理計画及び実際を知り，体験する。 7. 実習施設における食材料管理について知り，体験する。 8. 実習施設における大量調理の実際について知り，体験する。 9. 実習施設における食事サービスの実際を知り，体験する。 10. 実習施設における安全管理・事故対策の実際について知る。 11. 実習施設における施設・設備管理の実際について知る。 12. 実習施設における作業管理の実際を知り，体験する。 13. 実習施設における栄養指導の実際について学び，体験する。 14. 実習施設における経営管理・労務管理の実際について知る。 15. 実習施設における実習の評価・まとめを行う。	各自の実習該当施設に関する法的根拠，施設の特徴，対象者の特徴，給食管理に関する法的根拠等について調べておくこと。 給食業務を行うために必要な食事計画や調理を含めた給食サービス提供に関する当該施設の在り方についても事前に調べておくこと。 (概ね15時間程度)

教科書	
参考文献	「栄養調理六法」(新日本法規) 「給食のための基礎からの献立作成－大量調理のための基本から評価まで」上地加容子，片山直美編著(建帛社) 「八訂 食品成分表2021」(女子栄養大学出版) 「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)
備考	・実習指導ならびに巡回指導は、単位認定者全員が担当する。 ・配布する「校外実習ノート[給食の運営]」と「校外実習(給食の運営)手引き」を使用する。 ・校外実習の履修を継続させることが不適当と判断される場合は，実習を認めない場合がある。

※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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
		●		●	

科目ナンバリング
NT-4-FOS-08

科目名	調理学実習Ⅲ(実践・実験)				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)	60　%
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	２年	開講時期	後期	単位数	1　単位		授業内課題(実技確認)	10　%
						授業時間数	45　時間		受講態度	30　%
				授業形態	実習	授業回数	12　回			

授業の概要	本科目では，「調理学」「調理学実習Ⅰ(基礎)」「調理学実習Ⅱ(応用)」で学んだ知識・技術をもとに，栄養士として調理現場で求められる実践的な能力を総合的に身につけることを目的とする。 献立作成から調理に至るまで，学生自身が主体的に献立作成・材料購入・調理・食事提供・評価を行い，調理理論と調理技術の統合を図る。さらに，官能評価方法，調理による食材の変化など調理学の理論を実践する際に生じる現象を通して理解する。
到達目標	・献立作成のための知識として，栄養価，食品構成の他，料理の種類と組み合わせ，季節感，経済性，嗜好性，調理法などについて理解できる。 ・食事摂取基準や食品構成に基づいた日常食の計画，調理，配膳，評価を通し，より実践的に食事を提供することができる。 ・官能評価法や調理過程で生じる現象を理解し，実際の調理に応用することで，再現性のある，より完成度の高い調理ができる。
学修者への期待等	調理実習では，事前に実習内容を把握し，操作手順を理解しておくこと。実習後は実習ノートに内容を整理しておく。作成した献立の提出は，実習準備のために提出期日を守ること。計量器，電卓は各自が準備する。

回	授業計画	準備学修
1	講義：授業の進め方，献立作成のための解説， 災害食について	
2	朝食の献立作成の実際，20歳代女子食事摂取基準および食品構成に基づき作成する	各班で作成する朝食献立（案）を考えてくる。(概ね30分)
3	官能評価：順位法とその解析方法	官能評価について復習しておく。(概ね30分)
4	第2回で作成した朝食献立の調理実習および評価	栄養価計算，食材の準備をしてくる。(概ね1時間)
5	昼食の献立作成の実際，20歳代女子食事摂取基準および食品構成に基づき作成する	各班で作成する昼食献立（案）を考えてくる。(概ね30分)
6	官能評価：点数法とその解析方法 調理実験：調理時間の違いによる食味・食感の変化	
7	第5回で作成した昼食献立の調理実習および評価	栄養価計算，食材の準備をしてくる。(概ね1時間)
8	夕食の献立作成の実際，20歳代女子食事摂取基準および食品構成に基づき作成する，災害食の献立作成	各班で作成する夕食献立（案）を考えてくる。(概ね30分)
9	実技確認：卵の調理	実技確認の準備をしておく。
10	第8回で作成した夕食献立の調理実習および評価	栄養価計算，食材の準備をしてくる。(概ね1時間)
11	各班で作成した災害食の調理実習および評価	栄養価計算，食材の準備をしてくる。(概ね1時間)
12	うま味・だしについて（外部講師） 調理器具の整理，掃除を学ぶ	実習ノートを提出のためにまとめておく。

教科書	「調理のためのベーシックデータ」（女子栄養大学出版部） 「食品成分表2021」香川明夫監修（女子栄養大学出版部）
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） 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） 「食品の官能評価・鑑別演習」日本フードスペシャリスト協会編（建帛社）
備考	授業はA・Bの2クラスに分かれて行う。 都合により順番が変更になる場合がある。実習ノートは内容を確認後に返却する。

※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 基礎力	2 実践力	3 人間関係力	4 生涯学習力	5 地域理解力
		●	●	●	●

科目ナンバリング
NT-4-SEM-02

科目名	栄養総合演習				単位認定者	岩間 正典　佐藤 玲子 山田 文也　髙泉 佳苗 藤枝 弥生子　平澤 和樹 髙鳥 美奈子　後藤 未希		評価の方法	演習ノート，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	通年	単位数	2　単位		受講態度　30 %
						授業時間数	60　時間		
				授業形態	演習	授業回数	30　回		

授業の概要	本科目を通じて，現代社会が直面する食と栄養に関わる諸問題や健康増進の取組等について，広い視野から理解し，それらに対処することのできる能力の養成を図る。また，栄養のプロフェッショナルとして総合的実践能力を身につけることを目指す。これまで栄養学科において学んだ知識と技術を統合・活用して，栄養に関連した課題を自らが設定し，その解決のための過程を構築して，解答を導き出すことを目指す。 また，校外実習における事前指導として各施設の概要を現場の栄養士から学ぶ。実習後は，実習で経験したことを発表し合うことで各施設の理解を深める。
到達目標	1.校外実習前は，校外実習の準備学修が主となる。施設の種類や各施設による栄養士業務の相違を理解する。 2.校外実習後は，校外実習の体験をまとめ，その報告を行い，栄養士業務を確認する。報告を聞くことで様々な施設の栄養士業務について理解し視野を広める。 3.食に関する講話を聴き，その内容を理解しまとめる。
学修者への期待等	欠席した授業についても講義内容を演習ノートにまとめてください。 校外実習に備えて準備を怠らないこと。事前準備をしっかり行うことで充実した実習を体験してください。実習後は体験したことを報告することで人に伝えることの技術を修得し，発表を聞くことで各施設の理解を深めてください。

回	授業計画	準備学修
1	ガイダンス 栄養士のための履歴書の書き方（外部講師）	
2	校外実習の意義と目的・心構え，校外実習の全体の流れ	
3	コミュニケーション力について 【合同開講：1年　栄養基礎演習　第3回】	
4	リクルートスタイルについて（外部講師） 校外実習に向けて　身だしなみ・服装チェック	リクルートスタイルで授業に参加すること。
5	校外実習ノートの書き方，電話のかけ方，FAXの出し方，礼状の書き方	
6	学校給食について（外部講師） 演習ノート記入	学校給食について調べておく。（概ね30分）
7	校外実習に必要な知識について，実習施設の概要調査とまとめ	
8	高齢者施設給食について（外部講師） 演習ノート記入	高齢者施設給食について調べておく。（概ね30分）
9	保育所給食について（外部講師） 演習ノート記入	保育所給食について調べておく。（概ね30分）
10	食育について（外部講師） 演習ノート記入	
11	セントラルキッチンについて（外部講師） 演習ノート記入	セントラルキッチンについて調べておく。（概ね30分）
12	病院栄養士について（外部講師） 演習ノート記入	病院栄養士について調べておく。（概ね30分）
13	自衛隊給食について（外部講師） 演習ノート記入	自衛隊給食について調べておく。（概ね30分）

回	授業計画	準備学修
14	食べ物と薬（外部講師） 演習ノート記入	
15	校外実習に関する事前指導 演習ノート中間提出	演習ノート提出に向けて，各自ノートをまとめておく。
16	校外実習報告のプレゼンテーションの仕方 実習報告スライド作成①	
17	乳酸菌に関する講話（外部講師） 演習ノート記入	
18	食に関する講話（外部講師） 演習ノート記入	
19	実習報告スライド作成②・提出	
20	実習報告スライド修正・発表準備	
21	実習報告　学校給食 演習ノート記入	実習報告をする学生は，事前にスライド資料確認や発表練習をしておく（概ね1時間）
22	実習報告　高齢者施設 演習ノート記入	
23	実習報告　病院① 演習ノート記入	
24	実習報告　病院② 演習ノート記入	
25	実習報告　保育所① 演習ノート記入	
26	実習報告　保育所② 演習ノート記入	
27	実習報告　自衛隊 演習ノート記入	
28	講話「社会人になるために」 演習ノート記入	
29	就職後の心構えに関する講話（外部講師） 演習ノート記入	
30	まとめ，演習ノート最終提出	演習ノート最終提出に向けて，各自ノートをまとめておく
教科書		
参考文献		
備考	・岩間正典は第3，21～27回、佐藤玲子は第3，6，8～14，17，18，21～28，30回を担当します。 その他の単位認定者は全授業回を担当します。 ・配布する「校外実習ノート[給食の運営]」と「校外実習（給食の運営）手引き」を使用します。 ・「演習ノート」は配布します。 ・授業の順序は，都合により前後することがあります。 ・提出された演習ノートは，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）

栄養学科

■ ナンバリング

■ 学科教員一覧

■ オフィスアワー

■ 成績評価

■ 実務経験を有する

教員の科目一覧

栄養学科のナンバリングの見方

【例】NT-1-○○○-01

NT	-	1	-	○○○	-	01
①	半角[-]	②	半角[-]	③	半角[-]	④

① 学科識別番号

全学共通教養教育科目：CO

栄養学科：NT

② 科目レベル

教養科目：0

専門支持科目：1

専門基礎科目：2

専門展開科目：3

実践科目：4

③ 科目分類

教養教育分野：

人間と文化	HCU	Human & culture
人間と社会	HSO	Human & society
人間と科学	HSC	Human & science

専門教育分野：

社会生活と健康	SLH	Social life and health
人体の構造と機能	HBF	Human body and function
食品と衛生	FOH	Food and Hygiene
栄養と健康	NUH	Nutrition and Health
栄養の指導	NUE	Nutrition Education
給食の運営	FOS	Food Service
演習	SEM	Seminar

④ 連続番号

科目区分		授業科目の名称	ナンバリング
教養教育分野	人間と文化	日本語表現法	CO-0-HCU-01
		英語	CO-0-HCU-02
		歴史と文化	CO-0-HCU-03
	人間と社会	現代の社会	CO-0-HSO-03
		ビジネスマナー	NT-0-HSO-01
		人間関係論	NT-0-HSO-02

科目区分		授業科目の名称	ナンバリング
教養教育分野	人間と社会	法律入門	CO-0-HSO-04
		心理学	NT-0-HSO-03
	人間と科学	情報処理	CO-0-HSC-01
		生活環境化学	NT-0-HSC-01
専門教育分野	専門支持科目	食生活論	NT-1-SLH-01
		社会福祉概論	NT-1-SLH-02
		公衆衛生学	NT-1-SLH-03
		生理学	NT-1-HBF-01
		解剖学	NT-1-HBF-02
		微生物学	NT-1-HBF-03
		生化学	NT-1-HBF-04
		生化学実験	NT-1-HBF-05
		医学概論	NT-1-HBF-06
	専門基礎科目	食品学	NT-2-FOH-01
		食品学実験Ⅰ（基礎）	NT-2-FOH-02
		栄養学	NT-2-NUH-01
		栄養学実験	NT-2-NUH-02
		ライフステージ栄養学	NT-2-NUH-03
		ライフステージ栄養学実習	NT-2-NUH-04
		栄養教育論	NT-2-NUE-01
		調理学	NT-2-FOS-01
		調理学実習Ⅰ（基礎）	NT-2-FOS-02
		給食計画実務論	NT-2-FOS-03
		給食管理実習Ⅰ（基礎）	NT-2-FOS-04
	専門展開科目	食品衛生学	NT-3-FOH-03
		食品衛生学実験	NT-3-FOH-04
		食品加工学	NT-3-FOH-05
		食品学実験Ⅱ（応用）	NT-3-FOH-06
		臨床栄養学	NT-3-NUH-05
		臨床栄養学実習	NT-3-NUH-06
		公衆栄養学概論	NT-3-NUE-02
		栄養教育実習	NT-3-NUE-03
		調理学実習Ⅱ（応用）	NT-3-FOS-05
		給食管理実習Ⅱ（応用）	NT-3-FOS-06
		食品とアレルギー	NT-3-FOH-07
		子どもと食育	NT-3-NUE-04
		摂食・嚥下機能と口腔ケア	NT-3-HBF-07

科目区分		授業科目の名称	ナンバリング
専門教育分野	専門展開科目	スポーツと栄養	NT-3-NUH-07
	実践科目	校外実習	NT-4-FOS-07
		調理学実習Ⅲ（実践・実験）	NT-4-FOS-08
		栄養基礎演習	NT-4-SEM-01
		栄養総合演習	NT-4-SEM-02

栄養学科　教員一覧

	職位	氏名	研究室	電話番号	E-mail
1	教授 (副学長)	岩間　正典（いわま　まさのり）	岩間 研究室	022-302-4889	m_iwama@seiyogakuin.ac.jp
2	教授 (学科長)	佐藤　玲子（さとう　れいこ）	佐藤(玲) 研究室	022-302-4887	re_satou@seiyogakuin.ac.jp
3	教授 (副学科長)	山田　文也（やまだ　ふみや）	山田 研究室	022-302-4891	f_yamada@seiyogakuin.ac.jp
4	准教授	髙泉　佳苗（たかいずみ　かなえ）	髙泉 研究室	022-302-4892	k_takaizumi@seiyogakuin.ac.jp
5	講師	藤枝　弥生子（ふじえだ　みおこ）	藤枝 研究室	022-302-4894	m_fujieda@seiyogakuin.ac.jp
6	講師	平澤　和樹（ひらさわ　かずき）	平澤 研究室	022-302-5485	k_hirasawa@seiyogakuin.ac.jp
7	助教	髙鳥　美奈子（たかとり　みなこ）	髙鳥 研究室	022-302-5487	m_takatori@seiyogakuin.ac.jp
8	助教	後藤　未希（ごとう　みき）	共同 研究室	022-302-5722	m_gotou@seiyogakuin.ac.jp
9	助手	藤井　由智恵（ふじい　ゆちえ）		022-302-3988	y_fujii@seiyogakuin.ac.jp
10	助手	伊藤　千恵（いとう　ちえ）			c_itou@seiyogakuin.ac.jp
11	助手	堀合　仁美（ほりあい　ひとみ）			h_horiai@seiyogakuin.ac.jp

２０２２（令和４）年度　栄養学科　オフィスアワー

オフィスアワーとは、教員が学生の皆さんとのコミュニケーションを充実させ、個別に相談を受けるために研究室に在室する時間を設ける制度のことです。

相談を希望する教員のオフィスアワーの時間帯は、掲示などによりお知らせします。指定時間に教員が研究室で待機していますが、臨時の会議や出張などにより不在の場合もありますので、電話・メールなどで事前に連絡をとることをおすすめします。

非常勤の先生には、非常勤講師控室（１階事務室内にあります）または授業後の教室で相談をすることができます。

成績評価

成績評価基準は次のとおりです。

判定	成績評価	点数	GP
合格 （単位認定）	秀（AA）	90点以上	4
	優（A）	80点以上90点未満	3
	良（B）	70点以上80点未満	2
	可（C）	60点以上70点未満	1
不合格 （単位認定不可）	不可（D）	60点未満（※）	0
	評価不能（E）	（1）履修規程第６条第５項により、受験資格を有しない者 （2）資格取得に係る実習で、各学科が関係法令を踏まえて授業科目ごとに定める時間数を満たさない者	0

（※）再試験で合格の場合の成績評価は可（C）、GP は１ポイントとなります。

栄養学科　実務経験を有する教員の科目一覧

科目名	単位	実務教員	実務の概要
ライフステージ栄養学	2	後藤　未希	管理栄養士として保育園に勤務し給食管理業務に従事した経験を有する。
給食計画実務論	2	平澤　和樹	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。
給食管理実習Ⅰ（基礎）	1	平澤　和樹	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。
公衆衛生学	2	山田　文也	衛生行政に従事した経験を有する。行政に従事した経験から,公衆衛生の制度から実務まで一貫した授業をすることができる。
ライフステージ栄養学実習	1	後藤　未希	管理栄養士として保育園に勤務し給食管理業務に従事した経験を有する。
食品衛生学	2	山田　文也	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。
食品衛生学実験	1	山田　文也	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。
栄養教育実習	1	髙泉　佳苗	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。
臨床栄養学	2	五十嵐　祐子	急性期病院管理栄養士の実務経験あり。
臨床栄養学実習	1	髙泉　佳苗	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。
公衆栄養学概論	2	髙橋　睦子	保健所、市町村の行政の管理栄養士として勤務した経験を有する。
給食管理実習Ⅱ（応用）	1	平澤　和樹	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。
	18	実務経験を有する教員が担当する科目の単位	
	62	設置基準上の標準単位数	