

2024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

学修成果（到達目標）

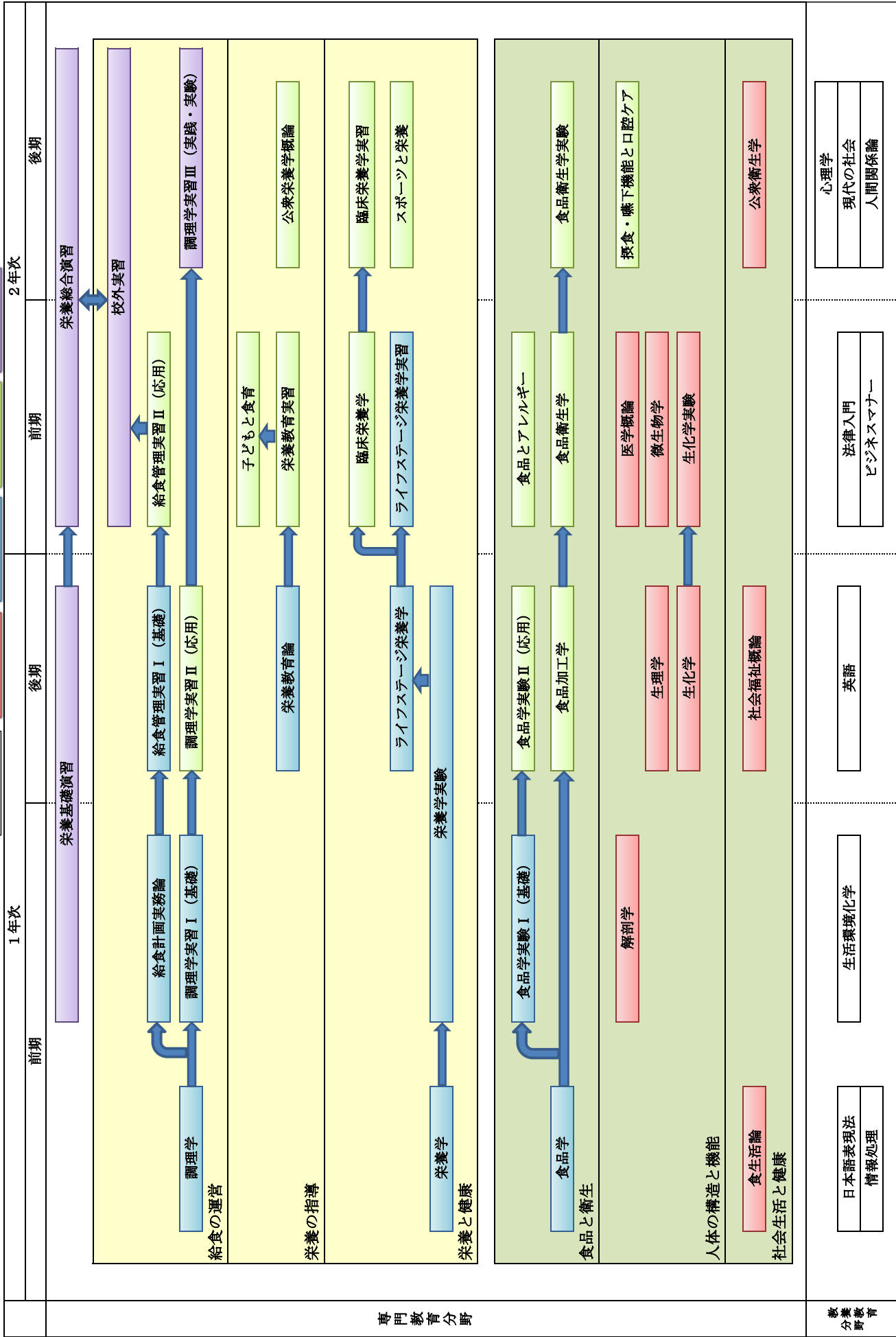
- 1 **【基礎力】 一般教養並びに各専門分野の基礎的能力**
 ①短期大学生としての一般的な教養と知識を身につける。
 ②栄養士の基盤となる基礎知識を身につける。
- 2 **【実践力】 各分野の実際の場面に対応できる力**
 ①栄養士は食事提供を通じて対象者の健康や命をあずかっていることを自覚している。
 ②基本的な調理技術を修得し、給食施設の利用者の特性に応じた献立作成スキルを身につける。
 ③事故を起こさないよう責任を持って衛生管理および栄養管理を行うことができる。
- 3 **【人間関係力】 専門職・社会人として必要なコミュニケーション能力**
 ①誰とでも挨拶ができ、広い心を持っ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					必修	選択							
			前期	後期	1	2	3	4	5	前期	後期	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
	人間と科学	心理学	10									○	●								1
		情報処理	15	○		●				●											1
	専門教育分野	生活環境化学	10	○		●															1
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

■ 年間予定表

■ シラバス

2024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	入学式	4	オリエンテーション	5	オリエンテーション	6	
	7	8	AM健康診断 /PM1	9	1	10	栄養基礎演習	11	1	12	1	13	
	14	15	2	16	2	17	1	18	2	19	2	20	
	21	22	3	23	3	24	2	25	3	26	3	27	
	28	29		30	4	1	3	2	4	3	憲法記念日	4	みどりの日
5月	5	6	こどもの日	7	5	8	4	9	5	10	4	11	
	12	13	4	14	6	15	5	16	6	17	5	18	
	19	20	5	21	7	22	6	23	7	24	6	25	
	26	27	6	28	8	29	7	30	8	31	7	1	
6月	2	3	7	4	9	5	8	6	9	7	8	8	
	9	10	8	11	10	12	9	13	10	14	9	15	
	16	17	9	18	11	19	10	20	11	21	10	22	
	23	24	10	25	12	26	11	27	12	28	11	29	
	30	1	11	2	13	3	12	4	13	5	12	6	
7月	7	8	12	9	14	10	13	11	14	12	13	13	
	14	15	海の日	16	15	17	14	18	15	19	14	20	
	21	22	13	23	予備日	24	15	25	月14	26	15	27	
	28	29	15	30	予備日	31	予備日	1	予備日	2	予備日	3	
8月	4	5	定期試験	6	定期試験	7	定期試験	8		9		10	
	11	12	山の日	13		14		15		16		17	
	18	19		20		21		22	不合格者発表	23		24	
	25	26		27	補講	28		29	再試験	30	再試験	31	
9月	1	2		3		4		5		6		7	
	8	9		10		11		12		13		14	

※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。

2024年度 栄養学科1年生 年間予定表

後期

		日	月	火	水	木	金	土
9月	15		16 敬老の日	17 オリエンテーション/ テーブルマナー	18 1	19 栄養基礎演習 校外授業	20 1	21
	22 秋分の日	23	24 1	25 2	26 1	27 2	28	
	29	30 1	1 2	2 3	3 2	4 3	5	
10月	6	7 2	8 3	9 4	10 3	11 4	12	
	13	14 スポーツの日	15 4	16 5	17 4	18 5	19	
	20	21 3	22 5	23 6	24 5	25 せいよう祭準備	26 せいよう祭	
	27	28 4	29 6	30 7	31 6	1 6	2	
11月	3 文化の日	4	5 7	6 8	7 7	8 7	9	
	10	11 5	12 8	13 9	14 8	15 8	16	
	17	18 6	19 9	20 10	21 9	22 9	23 勤労感謝の日	
	24	25 7	26 10	27 11	28 10	29 10	30	
12月	1	2 8	3 11	4 12	5 11	6 11	7	
	8	9 9	10 12	11 13	12 12	13 12	14	
	15	16 10	17 13	18 14	19 13	20 13	21	
	22	23 11	24 14	25	26	27	28	
	29	30	31	1	2	3	4	
1月	5	6 12	7 15	8 15	9 14	10 14	11	
	12	13 成人の日	14 予備日	15 月13	16 15	17 15	18	
	19	20 14	21 予備日	22 予備日	23 月15	24 予備日	25	
	26	27 定期試験	28 定期試験	29 定期試験	30	31	1	
2月	2	3	4	5	6	7	8	
	9	10 不合格者発表	11 建国記念日	12	13	14 補講	15	
	16	17 再試験	18 再試験	19	20	21	22	
	23 天皇誕生日	24	25	26	27	28	1	
3月	2	3	4	5	6	7	8	
	9	10	11	12	13	14	15	
	16	17	18 (卒業式)	19	20	21	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	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		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	評価の方法	授業内課題	40 %
					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	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	<ul style="list-style-type: none"> 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。(20分程度)					
2	日本語の歴史				前回のチェック・テストの復習。(20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。(20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。(20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。(20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。(20分程度)					
7	話してみよう①(インタビューとショートスピーチ)				前回のチェック・テストの復習。(20分程度)					
8	話してみよう②(グループディスカッション)				前回のチェック・テストの復習。(20分程度)					
9	修飾語と被修飾語との関係①(原則論)				前回のチェック・テストの復習。(20分程度)					
10	修飾語と被修飾語との関係②(練習問題)				前回のチェック・テストの復習。(20分程度)					
11	句読点の打ち方(原則論)				前回のチェック・テストの復習。(20分程度)					
12	句読点の打ち方と文章要約①(境界の点)				前回のチェック・テストの復習。(20分程度)					
13	句読点の打ち方と文章要約②(逆転の点)				前回のチェック・テストの復習。(20分程度)					
14	句読点の打ち方と文章要約③(自由の点)				前回のチェック・テストの復習。(20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										

※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-02				
	●									
科目名	英語				単位認定者	ジョーンズ ドミニク		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	評価の方法	受講態度	30 %
					授業形態	演習	授業時間数		30 時間	
							授業回数		15 回	
授業の概要	日常生活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	Unit 1 Meeting people ① グループワーク				授業計画の内容について予習を行うこと。(概ね10分程度)					
2	Unit 1 Meeting people ② グループワークと ディスカッション				授業計画の内容について予習を行うこと。(概ね10分程度)					
3	Unit 2 Talking about the kitchen (1) ① グループワーク				授業計画の内容について予習を行うこと。(概ね10分程度)					
4	Unit 2 Talking about the kitchen (1) ② グループワークと ディスカッション				授業計画の内容について予習を行うこと。(概ね10分程度)					
5	Unit 3 Talking about the kitchen (2) ① グループワーク				授業計画の内容について予習を行うこと。(概ね10分程度)					
6	Unit 3 Talking about the kitchen (2) ② グループワークと ディスカッション				授業計画の内容について予習を行うこと。(概ね10分程度)					
7	Unit 4 Likes and dislikes ① and Review Test 1 グループワーク				【事後】配布したプリントの内容を確認すること ユニット 1~4の内容を復習してくること。 (概ね1時間程度)					
8	Unit 4 Likes and dislikes ② グループワークと ディスカッション				授業計画の内容について予習を行うこと。(概ね10分程度)					
9	Unit 5 Ordering food ① グループワーク				授業計画の内容について予習を行うこと。(概ね10分程度)					
10	Unit 5 Ordering food ② グループワークと ディスカッション				授業計画の内容について予習を行うこと。(概ね10分程度)					
11	Unit 6 At a restaurant ① グループワーク				授業計画の内容について予習を行うこと。(概ね10分程度)					
12	Unit 6 At a restaurant ② グループワークと ディスカッション				授業計画の内容について予習を行うこと。(概ね10分程度)					
13	Unit 7 Cooking ① グループワーク				授業計画の内容について予習を行うこと。(概ね10分程度)					
14	Unit 7 Cooking ② グループワークと ディスカッション				授業計画の内容について予習を行うこと。(概ね10分程度)					
15	Unit 8 Recipes and Review Test 2 グループワーク				【事後】配布したプリントの内容を確認すること ユニット 5~8の内容を復習してくること。 (概ね1時間程度)					
教科書	『Speaking of Nutrition 食と栄養のコミュニケーション』(南雲堂)									
参考文献	授業内で適宜紹介する。									
備考	本科目はアクティブ・ラーニングを取り入れた学習法とする。シラバスの内容は授業の進行状況によって変更する場合がある。授業内課題は返却時に指導する。状況により遠隔授業になる場合がある。									

※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-HSC-01				
	●			●						
科目名	情報処理				単位認定者	氏家 留美子		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	評価の方法	授業内課題	20%
							授業回数		15回	受講態度
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、Word・Excel・PowerPointの効率的な使用能力を身につける。 ◆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う。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。 さまざまなITツールの活用で、情報を整理・評価し、ICTを活用した情報分析が出来るようになる。									
学修者への期待等	基本から応用操作まで、学生が自身のスキルを見つめ直し成長することを期待する。操作に不慣れな学生は、この機会に基礎を固めること。既にスキルを持つ学生もさらなる向上を目指してほしい。操作がわからない部分は、演習中に質問して確実に理解を深めること。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	Word：ビジネス文書の基礎知識 (ビジネス文書の構成と作成方法)				<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	Word：Wordの基本操作(書式設定・印刷設定) 情報セキュリティ：脅威が与える影響とセキュリティ対策									
3	Word：情報の整理(表を用いた文書作成)									
4	Word：いろいろな書式設定の活用方法 (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：文書の表現力アップ (イラスト・写真・ワードアート・図形描画)									
6	Word：レポートなどの長文作成をサポートする操作 (見出しスタイルの利用・目次作成・検索・置換) 著作権の知識：著作権の概念・著作権侵害・引用のルール									
7	PowerPoint：プレゼンテーションの構成・箇条書きや表を用いた情報の整理・図形や画像の効果的な利用法・スライドショーの実施・印刷設定									
8	PowerPoint：アニメーションの設定・図解表現の手法・指示するテーマで、伝わるプレゼンテーションの課題作成									
9	Excel：Excelの基本操作 (四則演算・SUM、AVERAGE関数・書式設定・行列操作・表示形式・印刷設定)									
10	Excel：数式を効率的かつ正確に作る (相対参照と絶対参照の使い分け)									
11	Excel：数値を評価するための基本的関数 (MAX・MIN・COUNT・COUNTA)									
12	Excel：データを視覚的に分析・評価(グラフ作成)									
13	Excel：基準に基づくデータの整理や抽出 (データベースのしくみ・並べ替え・フィルター)									
14	Excel：データを条件付きで処理・集計 (IF・COUNTIF・SUMIF関数など) 関数のまとめ①(データの評価・集計するための関数の活用)									
15	Excel：特定の値を基に検索とデータ取得 (VLOOKUP関数など) 関数のまとめ②(データの整理・分析するための関数の活用)									
教科書	『30時間アカデミック Office2019』 杉本くみ子・大澤栄子(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	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。 「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。内容を確認し、以後の授業で講評する。 情報処理室で授業を実施する。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	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	小瀧 裕一		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	評価の方法	授業内課題等	20 %
					授業形態	講義	授業時間数		20 時間	受講態度
				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	<ol style="list-style-type: none"> 1. ライフサイエンスの基礎理解に必要な化学に慣れ、利用できるようになる。 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	当日分と前回分の内容を合わせた簡単な小テストを毎回実施する。授業内での積極的な内容理解とていねいな復習を期待する。									
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) 生体内の有機化合物と生物化学反応				(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) 生体内の無機化合物とその役割				(事後) 配布する資料によく目を通し、無機化合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)					
5	環境化学(1) 生活環境の汚染と浄化 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 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	特になし									
参考文献	講義の中で紹介する。									
備考	資料の配布、授業内小テストやレポートの提出およびそれらの正答例や総評等のフィードバックはLMS上で行う。受講者の理解度を考慮して、講義内容や進行を微調整することがある。									

※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	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(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	評価の方法	授業内課題 (レポート)	20 %
					授業形態	講義	授業時間数		20 時間	受講態度
							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ください。 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。 授業の中で5,6分程度のグループディスカッションを行うことがあるので問題意識をもっ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)			佐藤 玲子 星 由美子		
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)			佐藤 玲子 星 由美子		
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」を読んでおくこと。(概ね0.5時間)			佐藤 玲子 星 由美子		
4	日本の食文化とその変遷②行事・儀礼食と食事形式				自分の住んでいる地域の様々な特徴、食材や郷土食について調べ次回レポートを提出すること。(概ね2時間)			佐藤 玲子 星 由美子		
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 調べてきた地域の特徴や郷土食について発表する。				教科書「食の地域差と郷土食」を読んでおくこと。(概ね0.5時間)			佐藤 玲子 星 由美子		
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」の1,2を読んでおくこと。(概ね0.5時間)			佐藤 玲子 星 由美子		
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)			佐藤 玲子 星 由美子		
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)			佐藤 玲子 星 由美子		
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)			佐藤 玲子 星 由美子		
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 【プレゼンテーション】郷土食について発表				教科書「食生活の未来」を読んでおくこと。(概ね0.5時間)			佐藤 玲子 星 由美子		
教科書	『食生活論』岡崎光子著(光生館)									
参考文献	特になし									
備考	授業計画は多少前後することがある。 レポートは確認後返却する。									

※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)

【星】栄養士・管理栄養士として学校等における17年間の実務経験あり。

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-02				
	●				●					
科目名	社会福祉概論				単位認定者	青山 美智子		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	後期	単位数	1単位	評価の方法	授業内課題	20 %
				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	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. わが国の社会的背景と社会保障制度の構成を理解し、社会福祉分野について説明できる。 2. 統計データから社会福祉の意義・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等理解し説明することができる。 3. 栄養士として関連分野である社会福祉への関心・理解を深め、専門職としてのチームアプローチにつなげていくことができる。									
学修者への期待等	日常の身の回りの出来事やニュース、統計データに対して日頃から関心を持つことが望ましい。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せることを期待する。									
回	授業計画				準備学修					
1	わが国の社会的背景(人口減少の少子高齢社会)と社会保障における社会福祉の位置づけ、一次資料の活用(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))				【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) 【事後】図表やデータの見方を復習する。(30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について、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】テキスト16章を読む。これまでの授業を通して、どのように専門職として支援に関わっていくことが出来るか考えて授業に臨む。(概ね60分)					
教科書	『コメディカルのための社会福祉概論 第五版』 鬼崎信好・本郷秀和編(講談社)									
参考文献	『社会保障入門2024』 社会保障入門編集委員会(中央法規出版)									
備考	・授業の最後に評価対象となる小テストを行う場合がある。事前学修を行って授業に臨むこと。 小テストの解答・解説は授業内若しくはLMSに掲載するので必ず確認すること。 ・授業内容や順序は、単元の関連性により調整する場合がある。									

※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						
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力						
	●										
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	<p>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。</p>										
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	人体の基本構造					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	腎尿路系										
5	血液・免疫系										
6	自律神経と内分泌系					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	神経系										
8	感覚器系										
9	運動器系										
10	生殖器系										
11	消化器系(1) 消化管					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	消化器系(2) 肝胆膵										
13	摂食行動										
14	実習(1) 皮膚感覚、味覚、咀嚼と嚥下										
15	実習(2) BMI、四肢骨格筋指数、消化器系の解剖										
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14・15回のみ2クラスに分かれて行う。小テストは3回に分けて授業時間内に行う。解答用紙を回収後に問題の説明を行い自己採点させる。採点後の答案用紙は返却する。60点に満たない学生に対してはその回の小テストの再テストを行う。										

※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-1-HBF-02				
	●									
科目名	解剖学				単位認定者	小野寺 健		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	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 改訂3版』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	特になし									
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)

歯科医師として5年以上の臨床経験あり。

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-04				
	●									
科目名	生化学				単位 認定者	中村 吉孝		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	評価の方法	授業内課題	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	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。授業内課題として、計3回のまとめテストを行うので、よく復習してテストに臨むこと。また、毎回授業中にリアクションペーパー(授業内容への質問と感想等を記入)を配布・回収するので、疑問点解消等に積極的に活用すること。									
回	授業計画				準備学修					
1	生化学を学ぶために一ヒトの成分、細胞食物の消化と吸収				事前に教科書(P1~P23)を予習して授業に臨むこと(概ね1時間)					
2	糖質の代謝(1) 生体エネルギー、糖質とは、解糖系				事前に教科書(P24~P36)を予習して授業に臨むこと(概ね1時間)					
3	糖質の代謝(2) 代謝とは、糖質の特徴				事前に教科書(P37~P55)を予習して授業に臨むこと(概ね1時間)					
4	糖質の代謝(3) TCAサイクル、グリコーゲン貯蔵、糖質の転換、糖新生、血糖値調節				事前に教科書(P56~P78)を予習して授業に臨むこと(概ね1時間)					
5	まとめテスト(1) 糖質の代謝				まとめテストを行うので、1回~4回の部分を各自で復習して授業に臨むこと(概ね2時間)					
6	脂質の代謝(1) 脂質の種類と構造、脂肪酸、脂肪の分解、コレステロール代謝				事前に教科書(P79~P91)を予習して授業に臨むこと(概ね1時間)					
7	脂質の代謝(2) ケトン体の合成、脂肪酸合成、リポタンパク質				事前に教科書(P92~P103)を予習して授業に臨むこと(概ね1時間)					
8	アミノ酸・タンパク質				事前に教科書(P104~P111)を予習して授業に臨むこと(概ね1時間)					
9	アミノ酸の代謝(1) 糖新生、窒素化合物、アミン、脱アミノ				事前に教科書(P112~P119)を予習して授業に臨むこと(概ね1時間)					
10	アミノ酸の代謝(2) 尿素回路、代謝異常、アミノ酸・タンパク質の栄養価				事前に教科書(P120~P124)を予習して授業に臨むこと(概ね1時間)					
11	まとめテスト(2) 脂質の代謝、アミノ酸・タンパク質、アミノ酸の代謝				まとめテストを行うので、6回~10回の部分を各自で復習して授業に臨むこと(概ね2時間)					
12	遺伝情報(1) スクレオチド・核酸の構造、DNAの特徴、複製、転写				事前に教科書(P125~P134)を予習して授業に臨むこと(概ね1時間)					
13	遺伝情報(2) 翻訳、遺伝子組換え技術、遺伝子組換え作物、ゲノム編集				事前に教科書(P135~P143)を予習して授業に臨むこと(概ね1時間)					
14	酵素とは、酵素の分類、酵素の特徴、酵素反応				事前に教科書(P144~P159)を予習して授業に臨むこと(概ね1時間)					
15	まとめテスト(3) 遺伝情報、酵素				まとめテストを行うので、12回~14回の部分を各自で復習して授業に臨むこと(概ね2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	特になし									
備考	授業計画は講義の進行状況で前後する場合あり。まとめテストは実施当日に解説を行い、翌週以降に返却する。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)

食品メーカーの研究所において26年半の乳幼児栄養研究等の実務経験あり。授業では生化学領域における乳幼児の栄養代謝の事例等も適宜紹介する。

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-2-FOH-01	
	●						
科目名	食品学				単位認定者	藤枝 弥生子	
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
					後期	授業時間数	30 時間
				授業形態	講義	授業回数	15 回
試験(筆記)						50 %	
授業内課題 (小テスト)						20 %	
受講態度						30 %	
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	<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	授業後、LMS上で確認小テストを実施する。テスト実施後、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	<ul style="list-style-type: none"> 授業ガイダンス 食品とその働き、食品の分類 				<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 食品成分表 ①食品成分表とは、②食品成分表の使い方 				<ul style="list-style-type: none"> 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2024」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	<ul style="list-style-type: none"> 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 				<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 食品の一般成分(炭水化物①) (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 				<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 食品の一般成分(炭水化物②) (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 				<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 食品の一般成分(脂質①) (1)脂質とは1)脂肪酸、2)必須脂肪酸、(2)脂質の種類 				<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 食品の一般成分(脂質②) (3)脂質の変化、(4)脂質の栄養、(5)油脂の化学的性質、(6)脂質の測定 				<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 食品の一般成分(たんぱく質①) (1)たんぱく質とは、(2)たんぱく質の種類、(3)たんぱく質の栄養 				<ul style="list-style-type: none"> 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) 		
9	<ul style="list-style-type: none"> 食品の一般成分(たんぱく質②) (4)たんぱく質の変化(変性)、(5)酵素による食品成分の変化、(6)たんぱく質の測定 				<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 食品の一般成分(ビタミン①) 脂溶性ビタミン 				<ul style="list-style-type: none"> 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) 		
11	<ul style="list-style-type: none"> 食品の一般成分(ビタミン②) 水溶性ビタミン 				<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 食品の一般成分(ミネラル) 				<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 嗜好成分①(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 				<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 嗜好成分②(2)食品の香り成分、(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 				<ul style="list-style-type: none"> 教科書第3章「嗜好成分」の(2)食品の香り成分、(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	<ul style="list-style-type: none"> 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 				<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> ①『イラスト 食品学総論(第9版)』 江藤義春他著 (東京教学社) ②『八訂食品成分表2024』(女子栄養大学出版部) 						
参考文献	『新◆櫻井総合食品事典』 櫻井芳人監修 (同文書院)						
備考	<ul style="list-style-type: none"> 必要に応じて資料を配布する。 授業毎に、小テストを行う。小テストの実施及びフィードバックはLMS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)

民間食品検査機関で、食品検査及び食品加工施設の衛生調査、食品表示に関する業務に従事してきた。これらの経験から基本的な食品成分や特徴的な成分について、講義を行う事ができる。

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-2-FOH-02				
	●									
科目名	食品学実験Ⅰ（基礎）				単位認定者	藤枝 弥生子		授業内課題等	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	試験（筆記）	30 %
					授業形態	実験	授業時間数		44 時間	受講態度
				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	<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) ・アントシアニン色素・ポリフェノール色素抽出と、pH や金属に伴う色の变化				・教科書の「アントシアニ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	『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9版） 江藤義春他著（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『八訂食品成分表2024』（女子栄養大学出版社）									
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・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)

民間食品検査機関で、食品検査及び食品加工施設の衛生調査、食品表示に関する業務に従事してきた。これらの経験から食品に関わる成分について、一貫した実験指導を行う事ができる。

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-2-NUH-01			
	●								
科目名	栄養学				単位認定者	中村 吉孝		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	2 単位	授業内課題	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	<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。授業内課題として、計3回のまとめテストを行うので、よく復習してテストに臨むこと。また、毎回授業中にリアクションペーパー（授業内容への質問と感想等を記入）を配布・回収するので、疑問点解消等に積極的に活用すること。</p>								
回	授業計画				準備学修				
1	栄養の概念				事前に教科書（P1～P9）を予習して授業に臨むこと（概ね1時間）				
2	「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				事前に教科書（P137～P155）を予習して授業に臨むこと（概ね1時間） 授業当日に参考文献（『八訂食品成分表2024』）を持参すること				
3	消化と吸収1：消化器の構造と機能				事前に教科書（P10～P14）を予習して授業に臨むこと（概ね1時間）				
4	消化・吸収2：消化・吸収の機構				事前に教科書（P10～P14）を予習して授業に臨むこと（概ね1時間）				
5	まとめテスト（1）栄養の概念、消化と吸収				まとめテストを行うので、1回～4回の部分を各自で復習して授業に臨むこと（概ね2時間）				
6	炭水化物の栄養				事前に教科書（P29～P48）を予習して授業に臨むこと（概ね1時間）				
7	タンパク質の栄養				事前に教科書（P49～P61）を予習して授業に臨むこと（概ね1時間）				
8	脂質の栄養				事前に教科書（P62～P74）を予習して授業に臨むこと（概ね1時間）				
9	まとめテスト（2）炭水化物、タンパク質、脂質				まとめテストを行うので、6回～8回の部分を各自で復習して授業に臨むこと（概ね2時間）				
10	ビタミンの栄養1：脂溶性ビタミン				事前に教科書（P75～P81）を予習して授業に臨むこと（概ね1時間）				
11	ビタミンの栄養2：水溶性ビタミン				事前に教科書（P82～P93）を予習して授業に臨むこと（概ね1時間）				
12	ミネラルの栄養1：多量ミネラル				事前に教科書（P94～P103）を予習して授業に臨むこと（概ね1時間）				
13	ミネラルの栄養2：微量ミネラル				事前に教科書（P104～P112）を予習して授業に臨むこと（概ね1時間）				
14	水のはたらき、エネルギー代謝				事前に教科書（P113～P134）を予習して授業に臨むこと（概ね1時間）				
15	まとめテスト（3）ビタミン、ミネラル、水、エネルギー				まとめテストを行うので、10回～14回の部分を各自で復習して授業に臨むこと（概ね2時間）				
教科書	『栄養科学シリーズNEXT 新・栄養学総論第2版』 友竹浩之・桑波田雅士編（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） 『八訂食品成分表2024』（女子栄養大学出版社）								
備考	授業計画は講義の進行状況で前後する場合あり。まとめテストは実施当日に解説を行い、翌週以降に返却する。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)

食品メーカーの研究所において26年半の乳幼児栄養研究等の実務経験あり。授業では乳幼児栄養の事例等も適宜紹介する。

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-2-NUH-02		
	●							
科目名	栄養学実験				単位認定者	山田 文也 中村 吉孝		
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	評価の方法	授業内課題等	70 %
					授業形態		実験	受講態度
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	<ul style="list-style-type: none"> 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) 脂質の鹼化価の測定(脂肪酸の炭素数比較)				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) 脂質のヨウ素価の測定(飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸)				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て授業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)		中村 吉孝	
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)		中村 吉孝	
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)		中村 吉孝	
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)		中村 吉孝	
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)		中村 吉孝	
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)		中村 吉孝	
教科書	特になし							
参考文献	特になし							
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。 この科目は、山田文也・中村吉孝・藤井由智恵が担当する。							

※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)

【山田】 行政機関で、衛生検査及び食品検査等への従事経験がある。検査業務に従事した経験を活かし実験を行う。
【中村】 食品メーカーの研究所において26年半の乳幼児栄養研究等の実務経験あり。授業では実務事例等も適宜紹介する。

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

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）	55 %
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	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，成長・発達・加齢（老化），栄養マネジメント									
2	日本人の食事摂取基準の基礎理論：考え方と活用法					次回確認小テストに向けて，第1回・第2回で学修した内容を復習しておくこと。（概ね1時間）				
3	妊娠期の栄養									
4	授乳期の栄養					次回確認小テストに向けて，第3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，乳児期の栄養①：生理的・身体的特徴									
6	新生児期，乳児期の栄養②：特徴的な疾病と栄養管理，母乳栄養・人工栄養とその支援，離乳栄養					次回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	幼児期の栄養①：生理的・身体的特徴									
8	幼児期の栄養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									
9	学童期，思春期の栄養					次回確認小テストに向けて，第7回～第9回で学修した内容を復習しておくこと。（概ね1時間）				
10	成人期，更年期の栄養①：生理的・身体的特徴，ライフスタイルの特徴と食生活									
11	成人期，更年期の栄養②：生活習慣病を含む特徴的な疾病と栄養管理					次回確認小テストに向けて，第10回・第11回で学修した内容を復習しておくこと。（概ね1時間）				
12	高齢期の栄養①：生理的・身体的特徴，食生活の特徴									
13	高齢期の栄養②：サルコペニアを含む特徴的な疾病と栄養管理					次回確認小テストに向けて，第12回・第13回で学修した内容を復習しておくこと。（概ね1時間）				
14	環境と栄養①：ストレス，特殊環境条件下における栄養ケア									
15	環境と栄養②：災害時の栄養ケアまとめ									
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』 渡邊早苗他編著（建帛社） 『ライフステージ栄養学』 鈴木和春編著（光生館）									
備考	確認小テストは実施したのち，翌授業時に解説する。									

※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	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-NUE-01				
	●									
科目名	栄養教育論				単位 認定者	高泉 佳苗		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	後期	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	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	準備学修として事前問題と事後問題をLMSで出題し、これらの取り組み状況で受講態度を評価します。事後問題は解説を読み、授業内容を復習してください。									
回	授業計画				準備学修					
1	栄養教育の概念				事後問題① (概ね30分)					
2	栄養教育の対象と機会				事前問題① (概ね10分) 事後問題② (概ね30分)					
3	行動科学の理論とモデル				事後問題③ (概ね30分)					
4	栄養カウンセリング				事後問題④ (概ね30分)					
5	行動変容技法と概念				事後問題⑤ (概ね30分)					
6	組織づくり・地域づくりへの展開				事前問題② (概ね10分) 事後問題⑥ (概ね30分)					
7	栄養教育マネジメント (1) : 理論やモデル, 栄養アセスメント				事後問題⑦ (概ね30分)					
8	栄養教育マネジメント (2) : 目標設定, 栄養教育計画の立案				事後問題⑧ (概ね30分)					
9	栄養教育マネジメント (3) : 教材選択, 実施, モニタリング・評価				事後問題⑨ (概ね30分)					
10	妊娠・授乳期の栄養教育				事後問題⑩ (概ね30分)					
11	乳幼児期の栄養教育				事後問題⑪ (概ね30分)					
12	学童期・思春期の栄養教育				事後問題⑫ (概ね30分)					
13	成人期の栄養教育				事前問題③ (概ね10分) 事後問題⑬ (概ね30分)					
14	高齢期の栄養教育				事後問題⑭ (概ね30分)					
15	傷病者・障がい者の栄養教育				事後問題⑮ (概ね30分)					
教科書	『サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 栄養教育論』小林麻貴他著 (第一出版)									
参考文献	『栄養教育論』武見ゆかり他編 (南江堂) 『栄養教育論』永井成美・赤松利恵編 (中山書店)									
備考	・事前問題の解答期間は授業前1週間とします。事前問題の総括は授業内で行います。 ・事後問題の解答期間は授業後2週間とします。不正な取り組みは評価の対象外です。回答と解説はLMSに掲載します。 ・授業計画は多少前後します。									

※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	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	宮地 洋子 後藤 未希		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	評価の 方法	授業内課題 (小テスト)	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	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。 調理操作について、非加熱操作・加熱操作の種類および目的を学び、各操作の特徴を理解する。 植物性食品、動物性食品、調味料の調理性、代表的な調理を学び、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			担当		
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)			宮地 洋子		
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)			宮地 洋子		
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)			宮地 洋子		
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)			宮地 洋子		
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)			宮地 洋子		
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)			宮地 洋子		
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)			宮地 洋子		
8	食事設計の意義、内容、献立作成				配布プリントを読んでおく。(概ね30分)			宮地 洋子		
9	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)			後藤 未希		
10	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)			後藤 未希		
11	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)			後藤 未希		
12	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)			後藤 未希		
13	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)			後藤 未希		
14	嗜好飲料の調理科学 調理文化①：料理様式別の食事構成				第9章「嗜好飲料の調理科学」、第10章「料理様式別の食事構成」を読んでおく。(概ね30分)			後藤 未希		
15	調理文化②：食文化論 まとめ				第10章「食文化論」を読んでおく。(概ね30分)			後藤 未希		
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	毎回小テストを行い、その都度解説する。									

※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	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	宮地 洋子		授業内課題 (実習ノート等)	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	1 単位	評価の方法	授業内課題 (実技確認)	20 %
						授業時間数	45 時間		受講態度	20 %
				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が調理できるように、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、実習の基本事項、安全と衛生対策、調味パーセント、実習ノートの書き方				教科書①88p～89p, 249pを読んでおく。(概ね30分)					
2	調理操作の基礎、計量、基本的な切り方、包丁の扱い方、廃棄率の求め方				教科書①91p～94pを読んでおく。(概ね30分)					
3	日本料理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、煎茶の淹れ方）				事前に配布する実習プリントを読み、操作手順を考慮しておく。(概ね30分)					
4	西洋料理①：調理操作（バターライスの炊き方、牛肉パイオンの取り方、サラダの作り方）				事前に配布する実習プリントを読み、操作手順を考慮しておく。(概ね30分)					
5	中国料理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、操作手順を考慮しておく。(概ね30分)					
6	日本料理②：調理操作（豚肉の下処理・焼き方、青菜の茹で方・浸し物の作り方）				事前に配布する実習プリントを読み、操作手順を考慮しておく。(概ね30分)					
7	講義：日常食の献立作成について、栄養のバランスを考慮した献立の作成(グループワーク)、実技確認について				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②：調理操作（牛バラ肉の煮込み料理、ブラウンルウの調製、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、操作手順を考慮しておく。(概ね30分)					
9	中国料理②：調理操作（軟炸の衣と揚げ温度、鶏肉の下処理、茸湯の取り方、卵の気泡性・米粉蒸し菓子）				事前に配布する実習プリントを読み、操作手順を考慮しておく。(概ね30分)					
10	日本料理③：調理操作（麺のゆで方・つけ汁の配合、てんぷらの衣の配合割合・揚げ温度など）				事前に配布する実習プリントを読み、操作手順を考慮しておく。(概ね30分)					
11	作成した日常食献立の実習および評価				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	実技確認、まとめ調理器具の整理、掃除を学ぶ				課題について各自が準備しておく。実習ノートの整理をしておく。					
教科書	①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） ②『栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎』坂本裕子・森美奈子編（化学同人） ③『調理実習ノート B』基本調理研究会編（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。全回、宮地洋子・高橋朱莉の2名が担当する。									

※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	NT-2-FOS-03				
	●	●								
科目名	給食計画実務論				単位認定者	星 由美子		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	評価の方法	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	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	<ul style="list-style-type: none"> 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。 グループディスカッションを行うことがあります。 									
回	授業計画				準備学修					
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【第1章 総論】「給食の概念」を読んでもらうこと。(概ね30分)					
2	給食の歴史と関係法規：給食施設の種類と特性、給食の位置づけ、関係法規				教科書①【第1章 総論】「給食の歴史」「給食施設の種類と特性」を読んでもらうこと。(概ね30分)					
3	経営管理：経営管理の概念、事務管理、生産管理				教科書①【第2章 経営管理】を読んでもらうこと。(概ね30分)					
4	衛生・安全管理：衛生・安全管理の意義、給食関係者の衛生管理、食中毒予防				教科書①【第5章 衛生・安全管理】を読んでもらうこと。(概ね30分)					
5	施設・設備管理：施設設備の設計、給食実習室の見学				教科書①【第6章 給食の施設・設備】を読んでもらうこと。(概ね30分)「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30分)					
6	作業管理：作業管理の目的、大量調理の特性、作業計画				教科書①【第7章 作業管理】を読んでもらうこと。(概ね30分)					
7	栄養管理①：食事摂取基準と食品成分表									
8	栄養管理②：給与栄養目標量				教科書①【第3章 栄養管理】「給与栄養目標量の設定」を読んでもらうこと。(概ね30分)					
9	栄養管理③：食品構成(表)				教科書①【第3章 栄養管理】「食品構成の作成」を読んでもらうこと。(概ね30分)					
10	栄養管理④：献立計画				教科書①【第3章 栄養管理】「献立計画、献立作成」を読んでもらうこと。(概ね30分)					
11	栄養管理⑤：献立作成				教科書①【第3章 栄養管理】「献立計の種類と献立作成の留意点」を読んでもらうこと。(概ね30分)					
12	栄養管理⑥：評価 栄養教育				教科書①【第3章 栄養管理】「栄養管理の評価」「栄養教育」を読んでもらうこと。(概ね30分)					
13	食材料管理：食材料管理の意義、食材料の種類と分類、管理方法				教科書①【第4章 食材料管理】を読んでもらうこと。(概ね30分)					
14	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】を読んでもらうこと。(概ね30分)					
15	まとめ：給食の運営の実際									
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2024』(女子栄養大学出版部)									
参考文献	「大量調理施設衛生管理マニュアル」第4回授業時に配布します。									
備考	<ul style="list-style-type: none"> 授業計画は多少前後することがあります。 給食実習室見学時は、白衣と帽子を持参してください。 									
※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)										
栄養士・管理栄養士として学校給食の給食管理、大量調理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-2-FOS-04			
		●	●						
科目名	給食管理実習 I (基礎)				単位認定者	星 由美子		授業内課題 (実習ノート)	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 (献立)	20 %
					授業形態	実習	授業時間数	45 時間	授業内課題 (各種帳票)
				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の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こること。(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こること。(概ね30分)				
3	給食の計画③試作用書類の作成・提出、試作の打ち合わせ 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(p123~)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)				
4	給食の計画④ 試作：1・4班 事務作業：2・3・5・6班				試作班は、試作で確認する事項をまとめてこること。(概ね15分)				
5	給食の計画⑤ 試作：2・5班 事務作業：1・3・4・6班								
6	給食の計画⑥ 試作：3・6班 事務作業：1・2・4・5班								
7	給食の計画⑦ 本実習(大量調理)用書類の提出・献立課題の説明								
8	本実習の実施① 調理班：大量調理 事務班：事務作業				事前：栄養士班は前日作業を行う。(概ね30分) ・食材料の検収と保存食管理				
9	本実習の実施② 調理班：大量調理 事務班：事務作業								
10	本実習の実施③ 調理班：大量調理 事務班：事務作業								
11	本実習の実施④ 調理班：大量調理 事務班：事務作業								
12	本実習の実施⑤ 調理班：大量調理 事務班：事務作業								
13	本実習の実施⑥ 調理班：大量調理 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 給食室清掃				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	特になし								
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2024』(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 調理学実習ー基本調理から給食への展開ー』宮下朋子・村元美代編著(同文書院) 『大量調理ー品質管理と調理の実際ー』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、星由美子・吉岡今日子・伊藤千恵の3名が担当します。 ・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。 ・課題は確認後返却します。								

※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)

【星】栄養士・管理栄養士として学校給食の給食管理、大量調理の運営に携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-FOH-05			
		●							
科目名	食品加工学				単位認定者	藤枝 弥生子		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	1 単位	授業内課題 (小テスト)	20 %
					授業形態	講義	授業時間数	20 時間	受講態度
							授業回数	10 回	
授業の概要	<p>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。</p>								
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 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	<p>授業後、LMS上で確認小テストを実施する。テスト実施後、不正解の箇所は確認して必ず復習し、理解しておくこと。</p>								
回	授業計画				準備学修				
1	・植物性食品① 穀類(こめ, 小麦, 大麦)とその加工品				教科書第2章「植物性食品」穀類(こめ, 小麦, 大麦)を読んでおくこと。 第5章「食品の成分」一次機能成分1.炭水化物((3)多糖類の構造と種類①a.でんぷん)を読んでおくこと。(40分)				
2	・植物性食品② 穀類(とうもろこし, そば)とその加工品, いも類とその加工品				教科書第2章「植物性食品」穀類, いも類を読んでおくこと。(40分) 第5章「食品の成分」一次機能成分1.炭水化物((3)多糖類の構造と種類①a.でんぷん)を読んでおくこと。(40分)				
3	・植物性食品③ 豆類とその加工品, 種実類とその加工品				教科書第2章「植物性食品」豆類を読んでおくこと。 第5章「食品の成分」一次機能成分1.炭水化物(3)多糖類の構造と種類②食物繊維, 2.たんぱく質(4)たんぱく質の性質と変性を読んでおくこと。(40分)				
4	・植物性食品④ 野菜類とその加工品, 果実類とその加工品				教科書第2章「植物性食品」野菜類, 果実類を読んでおくこと。 第5章「食品の成分」二次機能成分1.色素成分を読んでおくこと。(40分)				
5	・植物性食品⑤ きのこと類, 海藻類とその加工品 ・動物性食品① 卵類とその加工品				教科書第2章「植物性食品」きのこ類, 海藻類を読んでおくこと。 第3章「動物性食品」卵類を読んでおくこと。 第5章「食品の成分」一次機能成分2.たんぱく質(4)たんぱく質の性質と変性を読んでおくこと。(40分)				
6	・動物性食品② 魚介類とその加工品				教科書第3章「動物性食品」魚介類を読んでおくこと。 第5章「食品の成分」一次機能成分2.たんぱく質(4)たんぱく質の性質と変性を読んでおくこと。(40分)				
7	・動物性食品③ 肉類とその加工品				教科書第3章「動物性食品」肉類を読んでおくこと 第5章「食品の成分」二次機能成分1.色素成分(2)ポリフィリン系色素②ヘムを読んでおくこと。(40分)				
8	・動物性食品④ 乳類とその加工品				教科書第3章「動物性食品」の乳類, 卵類を読んでおくこと。(40分)				
9	・その他の食品① 油脂類, 調味料(発酵調味料除く), 香辛料類				教科書第4章「その他の食品」油脂, 調味料, 香辛料を読んでおくこと。 第5章「食品の成分」一次機能成分3.脂質を読んでおくこと。(40分)				
10	・その他の食品② 嗜好品類(非アルコール類), 微生物利用食品類(アルコール飲料, 発酵調味料)				教科書第5章の嗜好飲料, 第6章の微生物利用食品を読んでおくこと。(40分)				
教科書	『絵巻でひろがる食品学』石川伸一著(化学同人)								
参考文献	<ul style="list-style-type: none"> ①『八訂食品成分表2024』(女子栄養大学出版部) ②イラスト『食品学各論』北越香織他著(東京教学社) ③『新◆櫻井総合食品事典』横井芳人監修(同文書院) ④『NEW 調理と理論 第二版』山崎清子他著(同文書院) 								
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・授業回毎に、小テストを行う。小テストの実施及びフィードバックはLMS上で行う。 ・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)

民間食品検査機関で、食品検査及び食品加工施設の衛生調査、食品表示に関する業務に従事してきた。これらの経験から各々の食品成分と加工方法について一貫した講義を行う事ができる。

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-FOH-06				
		●								
科目名	食品学実験Ⅱ（応用）				単位認定者	藤枝 弥生子		授業内課題等	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	1 単位	評価の方法	試験（筆記）	30 %
					授業形態	実験	授業時間数		44 時間	受講態度
							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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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）。 課題作成は、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				<ul style="list-style-type: none"> 参考文献①の「卵類」を読んでおくこと。（40分） 教科書の「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 キーワード：穀類、いも類、炭水化物、多糖類				・教科書の「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	・でんぷんの形状観察及び糊化観察 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				<ul style="list-style-type: none"> 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（米麴を用いた糖化実験） キーワード：でんぷん、米麴、アミラーゼ、加熱温度									
8	・バター加工・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	・米の鮮度判定（酸化） キーワード：米の構造、精米、脂質、脂肪酸、pH ・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				<ul style="list-style-type: none"> 教科書の「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				・教科書の「ペクチンの分離・分析」を読んでおくこと。（40分）					
教科書	『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	<ul style="list-style-type: none"> ①『絵巻でひろがる食品学』石川伸一著（化学同人）【講義「食品加工学」指定教科書】 ②イラスト『食品学総論 第9版』江藤義春他著（東京教学社）【講義「食品学」指定教科書】 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 第二版』山崎清子他著（同文書院） ⑥『八訂食品成分表2024』（女子栄養大学出版部） 									
備考	<ul style="list-style-type: none"> 実験テーマごとに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。 この科目は、藤枝弥生子と藤井由智恵の2名が担当する。 									

※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)

民間食品検査機関で、食品検査及び食品加工施設の衛生調査、食品表示に関する業務に従事してきた。これらの経験から各々の食品成分と加工方法について一貫した実験指導を行う事ができる。

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-FOS-05				
		●	●							
科目名	調理学実習Ⅱ(応用)				単位 認定者	後藤 未希		試験(筆記)	35 %	
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	評価の方法	授業内課題 (実習ノート等)	35 %
						授業時間数	45 時間		授業内課題 (実技確認)	10 %
				授業形態	実習	授業回数	12 回		受講態度	20 %
授業の概要	<p>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。</p>									
到達目標	<p>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。</p>									
学修者への期待等	<p>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。</p>									
回	授業計画				準備学修					
1	ガイダンス, 塩分計算, 郷土料理の献立作成について				事後:【課題】郷土料理について調べ、翌授業時に提出すること。(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				事前:配布資料を読んでおくこと。(概ね30分)					
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				事前:配布資料を読んでおくこと。(概ね30分)					
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				事前:配布資料を読んでおくこと。(概ね30分)					
5	西洋料理①小麦粉の加熱温度による違い(ホワイトルウ), 魚のバター焼きの調理				事前:配布資料を読んでおくこと。(概ね30分)					
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				事前:配布資料を読んでおくこと。(概ね30分) 事後:【課題】第2~6回の内容を実習ノートにまとめておくこと。(概ね2時間)					
7	日本料理③出身地方の郷土料理				事前: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				事前:配布資料を読んでおくこと。(概ね30分)					
9	西洋料理③:クリスマス料理(略式)				事前:配布資料を読んでおくこと。(概ね30分)					
10	日本料理④正月料理:重詰め料理の献立				事前:配布資料を読んでおくこと。(概ね30分)					
11	日本料理⑤祝い膳:ひな祭りの献立				事前:配布資料を読んでおくこと。(概ね30分) 事後:【課題】第7~11回の内容を実習ノートにまとめておくこと。(概ね2時間)					
12	まとめ, 実技確認, 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 『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) 									
備考	<p>後藤未希と高橋朱莉が担当し、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。</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-4-SEM-01			
	●	●							
科目名	栄養基礎演習				単位認定者	山田 文也 高泉 佳苗 星 由美子	中村 吉孝 藤枝 弥生子 後藤 未希	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	評価の方法	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	科学基礎を学ぶ：仙台市科学館(学外学修)				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。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)				
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) 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)				
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：企業で行う食育活動（外部講師）	
14	食の原点について学ぶ：水産品に関する講義（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）
15	食の原点について学ぶ：うみの杜水族館（学外学修）	
16	海外の食文化について学ぶ：海外の食文化に関する講義（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 【合同開講：2年科目「栄養総合演習」第30回】	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』佐藤智明他編（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』寿山泰二他著（北大路出版）	
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・提出課題は、確認後にフィードバックを行う。 	

※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)

- 【山田】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。これらの経験から授業を行う。
- 【中村】食品メーカーの研究所における乳幼児栄養研究、栄養調査および粉ミルク開発等の実務経験がある。これら経験を活かした授業を行う。
- 【高泉】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。この経験を活かした授業を行う。
- 【藤枝】民間食品検査機関で、食品検査及び食品加工施設の衛生調査、食品表示に関する業務に従事してきた。これらの経験から授業を行う。
- 【星】栄養士・管理栄養士として学校給食の給食管理、大量調理の運営に携わった経験を活かした授業を行う。

栄養学科 2年生

■ 年間予定表

■ シラバス

2024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	オリエンテーション	3	(入学式)	4	1	5	AM1/PM健康診断	6
	7	8	1	9	1	10	栄養総合演習	11	2	12	2	13
	14	15	2	16	2	17	1	18	3	19	3	20
	21	22	3	23	3	24	2	25	4	26	4	27
	28	29		30	4	1	3	2	5	3	憲法記念日	4
5月	5	こどもの日	6	7	5	8	4	9	6	10	5	11
	12		13	4	14	6	5	15	7	16	6	17
	19		20	5	21	7	6	22	8	23	7	24
	26		27	6	28	8	7	29	9	30	8	1
6月	2		3	7	4	9	5	8	6	10	7	9
	9		10	8	11	10	9	12	11	13	10	14
	16		17	9	18	11	10	19	12	20	11	21
	23		24	10	25	12	11	26	13	27	12	28
	30		1	11	2	13	12	3	14	4	13	5
7月	7		8	12	9	14	10	13	11	15	12	14
	14		15	海の日	16	15	17	14	18	予備日	19	15
	21		22	13	23	月14	24	15	25	予備日	26	予備日
	28		29	15	30	予備日	31	予備日	1	定期試験	2	定期試験
8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
	11		12	山の日	13		14		15		16	
	18		19		20		21	不合格者発表	22		23	
	25		26		27	補講	28		29	再試験	30	再試験
9月	1		2	校外実習	3	校外実習	4	校外実習	5	校外実習	6	校外実習
	8		9	校外実習	10	校外実習	11	校外実習	12	校外実習	13	校外実習
	1		16	敬老の日	17		18		19		20	

※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。

2024年度 栄養学科2年生 年間予定表

後期

		日	月	1	水	木	金	土						
9月	22	秋分の日	23	24	1	25	1	26	1	27	1	28		
	29		30	1	1	2	2	2	3	2	4	2	5	
10月	6		7	2	8	3	9	3	10	3	11	3	12	
	13		14		15	4	16	4	17	4	18	4	19	
	20		21	3	22	5	23	5	24	5	25	せいよう祭準備	26	せいよう祭
	27		28	4	29	6	30	6	31	6	1	5	2	
11月	3		4		5	7	6	7	7	7	8	6	9	
	10		11	5	12	8	13	8	14	8	15	7	16	
	17		18	6	19	9	20	9	21	9	22	8	23	
	24		25	7	26	10	27	10	28	10	29	9	30	
12月	1		2	8	3	11/テーブルマナー	4	11	5	11	6	10	7	
	8		9	9	10	12	11	12	12	12	13	11	14	
	15		16	10	17	13	18	13	19	13	20	12	21	
	22		23	11	24	14	25	予備日	26		27		28	
	29		30		31		1		2		3		4	
1月	5		6	12	7	15	8	14	9	14	10	13	11	
	12		13		14	予備日	15	15	16	15	17	14・15	18	
	19		20	定期試験	21	定期試験	22	定期試験	23		24		25	
	26		27		28		29		30		31		1	
2月	2		3	不合格者発表	4		5		6	補講	7		8	
	9		10	再試験	11	建国記念日	12	再試験	13		14		15	
	16		17		18		19		20		21		22	
	23	天皇誕生日	24		25		26		27		28		1	
3月	2		3		4		5		6		7		8	
	9		10		11		12		13		14		15	
	16		17		18	卒業式	19		20	春分の日	21		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	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-HS0-03				
	●				●					
科目名	現代の社会				単位認定者	吉田 理		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	後期	単位数	2 単位	評価の方法	※筆記試験はマークシート(60%)とレポート(20%)を同時内に実施 ※詳細は備考欄を参照すること。	
				授業形態	講義	授業時間数	30 時間		受講態度	20 %
						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、いづ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-特に文化と思想・宗教、歴史)				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。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	『2024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。(ただし第15回は対面講義を予定している)。なお、理解の妨げとなるので早送りなどしないこと。 試験は、同時内にマークシート解答(60%)とレポート作成(20%)を実施する。レポート作成の要領については講義内で説明するので集中して聞くこと。なお、持込一切不可である。 受講態度は、確認テスト解答の返信確認で判断するが、白紙など不誠実なものは減点或いは評価しない。(課題の解説は次回講義の際に講義内で行なう)。									

※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	CO-0-HS0-04				
	●									
科目名	法律入門				単位認定者	鈴木 一樹		授業内課題（小テスト・提出物）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	後期	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	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習を通じて、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。									
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（1）基本的人権 一平等権，精神的自由等一				前回講義の内容について適宜小テストを実施するため，レジュメを参照して復習すること（30分程度）					
3	憲法（2）基本的人権 一経済的自由，その他の人権一				前回講義の内容について適宜小テストを実施するため，レジュメを参照して復習すること（30分程度）					
4	憲法（3）人権総括，統治機構				前回講義の内容について適宜小テストを実施するため，レジュメを参照して復習すること（30分程度）					
5	民法（1）総則				前回講義の内容について適宜小テストを実施するため，レジュメを参照して復習すること（30分程度）					
6	民法（2）物権				前回講義の内容について適宜小テストを実施するため，レジュメを参照して復習すること（30分程度）					
7	民法（3）債権（契約等）				前回講義の内容について適宜小テストを実施するため，レジュメを参照して復習すること（30分程度）					
8	民法（4）債権（不法行為）				前回講義の内容について適宜小テストを実施するため，レジュメを参照して復習すること（30分程度）					
9	民法（5）親族・相続				前回講義の内容について適宜小テストを実施するため，レジュメを参照して復習すること（30分程度）					
10	刑法（1）総論				前回講義の内容について適宜小テストを実施するため，レジュメを参照して復習すること（30分程度）					
11	刑法（2）各論				前回講義の内容について適宜小テストを実施するため，レジュメを参照して復習すること（30分程度）					
12	会社法（1）総論，株式				前回講義の内容について適宜小テストを実施するため，レジュメを参照して復習すること（30分程度）					
13	会社法（2）機関，組織再編				前回講義の内容について適宜小テストを実施するため，レジュメを参照して復習すること（30分程度）					
14	消費者法				前回講義の内容について適宜小テストを実施するため，レジュメを参照して復習すること（30分程度）					
15	まとめ（小テスト）				前回講義の内容について適宜小テストを実施するため，レジュメを参照して復習すること（30分程度）					
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布する。									
参考文献	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。講義内容は、進度に応じて変更する場合がある。各回の授業内課題については、その回で学んだことや印象に残ったことを記述したものとする（様式は特に問わない。LMSで提出とする）。また、授業内課題の評価については、この他第15回実施の小テストの結果も含むものとする。小テストの実施方法は後日連絡する。課題については、講義内でフィードバックを行う。									

※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)

公認会計士として上場企業等の法定監査，税理士として税務業務に従事。

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	齋藤 享子		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	前期	単位数	1 単位	評価の方法	授業内課題等	20	%
					授業形態	講義	授業時間数		20 時間	授業態度	10
							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社会人として、職場や日常生活で人間関係づくりに必要な基本的なマナーを実践できるようになる。 ②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	様々な価値観が存在する現代で、自分が社会人として活躍している事をイメージしながら臨むこと。										
回	授業計画					準備学修					
1	授業ガイダンス ビジネスマナーとは 導入 (授業の進め方と受講の仕方、評価について)					シラバスを確認し、準備物を含む概要を理解し臨む。 自己目標を設定し提出する(概ね1時間)					
2	社会人としての心構え 仕事に取り組む心構え、職場での人間関係等					教科書の第1章社会人としての心構えを読んで授業に臨んでください(概ね1時間)					
3	基本動作(お辞儀の仕方、歩き方・表情・身だしなみ等) ロールプレイング					教科書の第2章基本動作を読み、自分なりに動きを確認し授業に臨んでください(概ね2時間)					
4	言葉づかいの基本(話し方・聞き方、敬語の種類等)					教科書の第3章言葉遣いの基本を読み、P30の練習問題を終了させ授業に臨んでください(概ね2時間)					
5	来客応対① 接遇とは(名刺の取り扱い、受付対応の基本用語等) ロールプレイング					教科書の第4章来客応対P32~39を読み授業に臨んでください(概ね1時間)					
6	来客応対② 受付・取り次ぎ・案内・お見送りの要領 (ケーススタディ含む)					教科書の第4章来客応対P41~55を読み授業に臨んでください(概ね1時間)					
7	電話応対① 対応の注意、受け方の基本、電話対応の基本用語					教科書の第5章電話応対P58~63を読み授業に臨んでください(概ね1時間)					
8	電話応対② 伝言メモの作成、電話のかけ方ポイント、様々な応対 (ケーススタディ含む)					教科書の第5章電話応対P65~76を読み授業に臨んでください(概ね1時間)					
9	訪問のマナー・冠婚葬祭について					教科書の第6章訪問のマナー、資料編を読み授業に臨んでください(概ね2時間)					
10	まとめ(言葉づかい、来客・電話応対等) ロールプレイング					基本動作、言葉遣い、来客応対、電話応対の復習をし授業に臨んでください(概ね2時間)					
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。 小テストは採点した後に返却し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	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-02				
	●		●							
科目名	人間関係論				単位認定者	真 覚 健		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	評価の方法	授業内課題	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	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	1: 業務における人間関係の機能について説明できる。 2: 対人認知のプロセスやメカニズムについて説明できる。 3: コミュニケーション・プロセスについて理解し、コミュニケーション上の配慮を実践できる。									
学修者への期待等	<ul style="list-style-type: none"> 資料をあらかじめ配布するので事前に熟読すること。 グループワークやロールプレイングには積極的に参加すること。 学んだ知識を活かしたコミュニケーションができるよう実践することを期待します。 									
回	授業計画				準備学修					
1	人間関係の捉え方				他者と良好な人間関係を形成することの意義について調べておくこと (30分程度)					
2	対人印象と相互理解 (グループワーク)				暗黙のパーソナリティ理論について調べておくこと (30分程度)					
3	対人魅力 (ペア学習)				自己開示について調べておくこと (30分程度)					
4	交流分析の理解				5つの自我状態について調べておくこと (30分程度)					
5	コミュニケーションプロセスとミスコミュニケーション (ペア学習)				コミュニケーションプロセスについて調べておくこと (30分程度)					
6	言語コミュニケーションの理解				言語の機能について調べておくこと (30分程度)					
7	非言語コミュニケーションの理解				非言語コミュニケーションについて調べておくこと (30分程度)					
8	説得的コミュニケーション (ペア学習)				態度変容について調べておくこと (30分程度)					
9	話を聴くスキル				傾聴について調べておくこと (30分程度)					
10	アサーティブコミュニケーション (ロールプレイ)				アサーティブ・コミュニケーションについて調べておくこと (30分程度)					
教科書	資料を配付する									
参考文献	特になし									
備考	毎回小レポートを実施し、次回の授業でフィードバックを行う。									
※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-0-HSO-03				
	●									
科目名	心理学				単位認定者	真 健		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	1 単位	評価の方法	授業内課題	20 %
					授業形態	講義	授業時間数		20 時間	受講態度
				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	1：心理学の基礎的知識について説明できる。 2：心理学的な見方や考え方を理解し、説明できる。 3：社会に対する心理学の役割について説明できる。									
学修者への期待等	資料をあらかじめ配布するので事前に熟読すること。 日常生活で経験する事象と結びつけて理解するよう期待します。									
回	授業計画				準備学修					
1	心理学とは（心理学と自然科学）				心を科学的に扱うための工夫、心理学の対象について調べておくこと（30分程度）					
2	感覚・知覚・認知				感覚的順応、恒常性、対比と同化について調べておくこと（30分程度）					
3	学習				随伴性学習、技能学習について調べておくこと（30分程度）					
4	記憶				短期記憶・長期記憶の特徴について調べておくこと（30分程度）					
5	知能				知能の定義、知能の測定法について調べておくこと（30分程度）					
6	欲求と動機づけ				内発的動機づけ、適応機制について調べておくこと（30分程度）					
7	パーソナリティ				類型論と特性論について調べておくこと（30分程度）					
8	感情・情動				基本的感情、表情について調べておくこと（30分程度）					
9	社会・集団				集団の種類、集団規範について調べておくこと（30分程度）					
10	心理学の対象となる日常生活上の問題				心理学の近接領域について調べておくこと（30分程度）					
教科書	特に指定しません。資料は配付します。									
参考文献	特になし									
備考	毎回小レポートを実施し、次の授業でフィードバックを行う。									

※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-1-SLH-03				
	●				●					
科目名	公衆衛生学				単位認定者	山田 文也		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	後期	評価の方法	単位数	2 単位	授業内課題等	10 %
							授業時間数	30 時間	授業態度	10 %
				授業形態	講義		授業回数	15 回		
授業の概要	公衆衛生学は、この地球上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。(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。(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。(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 2024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 2023/2024』(厚生労働統計協会) 『公衆衛生マニュアル2024』中村好一編 (南山堂)									
備考	課題(小テスト)及びその評価は、すべて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。 講義の進行状況によりシラバスの授業計画は前後することがある。 授業態度は出欠により評価する。									

※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)

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	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		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	評価の方法	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	<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	特になし									
備考	小テストは翌週返却して解説する。課題は採点して返却する。									

※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）

--

学習成果	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-05				
	●	●								
科目名	生化学実験				単位認定者	中村 吉孝		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	評価の方法	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	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子についても、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				準備学修					
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) (牛血清)				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 (牛血清)				翌週レポート提出 (概ね1時間)					
5	尿成分の定性・定量分析 (モデル尿)				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 (牛血清)				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① 核酸の抽出・定量									
10	遺伝子実験① 核酸の電気泳動 遺伝子実験② 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② PCR産物の制限酵素反応, 電気泳動				②のテーマについて翌週レポート提出 (概ね1時間)					
教科書	教員作成の実験書									
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	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。 この科目は、中村吉孝と藤井由智恵の2名が担当する。									

※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)

食品メーカーの研究所において26年半の乳幼児栄養研究等の実務経験あり。授業では実務事例等も適宜紹介する。

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-1-HBF-06				
	●									
科目名	医学概論				単位認定者	櫻井 雅浩		試験 (レポート)	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	評価の方法	小テスト	50 %
						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	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				復習小テストのための復習。 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				復習小テストのための復習。 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				復習小テストのための復習。 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				復習小テストのための復習。 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				復習小テストのための復習。 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				復習小テストのための復習。 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、クリストファー・ケリー著 (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』渡邊早苗他編 (医歯薬出版) 『現代医学概論 第3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) 『休み時間のワークブック薬理学』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)

医師として5年以上の臨床経験あり。

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	授業内課題 (実習ノート)	55 %
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 (食事計画等)	25 %
						授業時間数	45 時間		受講態度	20 %
				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	本授業では、毎回授業内容を実習ノートにまとめ、その都度提出をしてもらう。計算機、計量器は各自準備すること。									
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									
2	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）				
3	離乳食の食事計画					事後：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）				
4	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）				
5	離乳食：5・6か月食（初期）、7・8か月食（中期）									
6	離乳食：9～11か月食（後期）、12～18か月食（完了期）									
7	幼児期の食事計画					事後：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）				
8	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）				
9	幼児期（3～5歳児）の食事									
10	食物アレルギーの食事の管理を中心とした栄養管理									
11	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）				
12	生活習慣病の予防に配慮した食事計画					事後：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	高齢期の食事計画					事後：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）				
15	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）				
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』（女子栄養大学出版社）									
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） 『四訂 応用栄養学実習 第2版』五関正江・小林三智子編著（建帛社）									
備考	後藤未希と高橋朱莉が担当し、A・Bの2クラスに分かれて実施する。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)

--

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-04				
	●	●								
科目名	食品衛生学				単位認定者	山田 文也		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	2 単位	評価の方法	授業内 小テスト	10 %
					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	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) 教科書の該当ページの「食中毒の発生状況」及び「細菌性食中毒」を予習しておくこと。(概ね1時間程度) (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) 教科書の該当ページの「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) (事後) 配布資料を参考に細菌性食中毒の特徴について復習しておくこと。(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) 教科書の該当ページの「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) (事後) 配布資料を参考に細菌性職住毒の特徴について復習しておくこと。(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			(事前) 教科書の該当ページの「ウイルス性食中毒」について予習しておくこと。(概ね30分程度) (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)					
6	食中毒(5)	原虫、寄生虫性食中毒と真菌性食中毒			(事前) 教科書の該当ページの「寄生虫症」及び「真菌性食中毒」について予習しておくこと。(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)					
7	食中毒(6)	自然毒、化学物質による食中毒			(事前) 教科書の該当ページの「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) 教科書の該当ページ「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) 教科書の該当ページ「食品添加物」を予習しておくこと。(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)					
10	食品の器具、容器包装の衛生と食品への異物混入				(事前) 教科書の該当ページ「食品の器具・容器包装、異物」を予習しておくこと。(概ね30分程度) (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)					
11	食品の安全確保とHACCPによる調理施設の衛生管理				(事前) 教科書の該当ページ「HACCP」について予習しておくこと。(概ね30分程度) (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)					
12	食品の腐敗と変質				(事前) 教科書の該当ページ「食品の変質」について予習しておくこと。(概ね30分程度) (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)					
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、小テスト及びその結果はすべてLMSを使用して行う。 講義の進行状況によりシラバスの授業計画は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)

行政研究機関で食中毒の衛生検査及び原因究明調査に従事し、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	地球理解力	NT-3-FOH-04				
	●	●		●						
科目名	食品衛生学実験				単位認定者	山田 文也		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	後期	単位数	1 単位	評価の方法	授業内課題等	40 %
				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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品の安全性を確保するための衛生検査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. 衛生検査の結果を理解し、食品の安全性を評価できるようになる。 									
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り、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り、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り、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り、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り、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り、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り、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り、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 魚介類の寄生虫検査				事前に配布する資料に目をとおり、実験の原理および手技を理解すること。(事後)第7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り、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り、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	特になし									
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	実験は、山田文也と藤井由智恵が担当し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。レポートの提出及び評価はすべて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)										
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	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-NUH-05				
	●	●								
科目名	臨床栄養学				単位認定者	五十嵐 祐子		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	評価の方法	受講態度	10 %
					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	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	<ul style="list-style-type: none"> 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と身につけてほしい。 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ー 医療と臨床栄養ー管理栄養士・栄養士の役割と職業倫理ー				教科書P.327～ 1.臨床栄養学の意義と目的, P.333～ 2.医療と臨床栄養を読んで授業に臨んで下さい。(概ね30分)					
2	栄養アセスメント, 栄養スクリーニング方法, 栄養状態のモニタリングと評価, 栄養ケアマネジメントの意義について				教科書P.363～ 6.栄養アセスメント, P.381～ 7.栄養状態の判定, P.385～ 8.栄養介入, P.399～ 9.栄養状態のモニタリングと評価を読んで授業に臨んで下さい。(概ね30分)					
3	栄養補給法, 食物と薬剤の相互作用, 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について				教科書P.403～ 10.栄養補給法, P.427～ 12.食物と薬剤の相互作用, P.435～ 13.臨床検査を読んで授業に臨んで下さい。(概ね30分)					
4	消化器疾患(食道・胃・腸), 肝臓・胆嚢・膵臓疾患の病態の理解と栄養管理				教科書P.3～ 1.消化器疾患の病態生理と食事療法, P.35～ 2.肝臓・胆嚢・膵臓疾患の病態生理と食事療法を読んで授業に臨んで下さい。(概ね30分)					
5	代謝・内分泌疾患の病態生理(肥満, 脂質異常症, 糖尿病, 高尿酸血症)の病態の理解と栄養管理				教科書P.63～ 3.代謝・内分泌疾患の病態生理と食事療法を読んで授業に臨んで下さい。(概ね30分)					
6	循環器疾患(メタボリックシンドローム, 動脈硬化症, 高血圧症, 虚血性心疾患等)の病態の理解と栄養管理I				教科書P.101～ 4.循環器疾患の病態生理と食事療法を読んで授業に臨んで下さい。(概ね30分)					
7	循環器疾患(メタボリックシンドローム, 動脈硬化症, 高血圧症, 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修し臨んで下さい。(概ね30分)					
8	呼吸器疾患, 慢性閉塞性肺疾患の病態の理解と栄養管理				教科書P.133～ 5.呼吸器疾患の病態生理と食事療法を読んで授業に臨んで下さい。(概ね30分)					
9	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病態の理解と栄養管理				教科書P.143～ 6.腎臓疾患の病態生理と食事療法を読んで授業に臨んで下さい。(概ね30分)					
10	貧血, 免疫・アレルギーの病態の理解と栄養管理				教科書P.179～ 7.血液疾患の病態生理と食事療法, P.191～ 8.免疫・アレルギー疾患の病態生理と食事療法を読んで授業に臨んで下さい。(概ね30分)					
11	骨・関節疾患, 歯科疾患の病態の理解と栄養管理				教科書P.213～ 10.骨・関節疾患の病態生理と食事療法, P.223～ 11.歯科疾患の病態生理と食事療法を読んで授業に臨んで下さい。(概ね30分)					
12	栄養障害, 低栄養, 心身症の病態の理解と栄養管理				教科書P.227～ 12.栄養障害, 低栄養の病態生理と食事療法, P.235～ 13.心身症の病態生理と食事療法を読んで授業に臨んで下さい。(概ね30分)					
13	悪性疾患(がん), および緩和ケア(終末期医療含む)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修して臨んで下さい。(概ね30分)					
14	外科の病態の理解と栄養管理, 急性期医療の栄養管理				教科書P.243～ 14.外科の病態生理と食事療法を読んで授業に臨んで下さい。(概ね30分)					
15	小児疾患, 高齢者疾患の病態の理解と栄養管理				教科書P.269～ 15.小児の特異性, 小児疾患の食事療法, P.307～ 17.高齢者疾患, 高齢者の病態生理と食事療法を読んで授業に臨んで下さい。(概ね30分)					
教科書	『エッセンシャル臨床栄養学 第9版』 佐藤和人他編 (医歯薬出版)									
参考文献	『栄養食事療法必携第4版』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3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	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-NUH-06					
		●									
科目名	臨床栄養学実習				単位認定者	高泉 佳苗		評価の方法	授業内課題	55	%
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		小テスト	25	%
					授業形態	実習	授業時間数		45 時間	受講態度	20
							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, 食事計画										
2	流動食, 経腸栄養剤					事前: 第2章「流動食」について教科書を読む。(概ね20分)					
3	軟食					事前: 第2章「軟食」について教科書を読む。(概ね20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。(概ね30分)					
7	エネルギーコントロール食(肥満症)					事前: 第3章「エネルギーコントロール食」について教科書を読む。(概ね20分)					
8	糖尿病食事療法のための食品交換表, 献立作成										
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。(概ね20分)					
10	たんぱく質コントロール食・カリウムコントロール食(慢性腎臓病), 献立課題の説明					事前: 第3章「たんぱく質コントロール食」について教科書を読む。(概ね20分) 事後: 献立を作成する。(概ね2時間)					
11	脂質コントロール食(慢性膵炎)										
12	基本食から治療食への献立展開, 小テスト					事前: 小テストに向けた学修を行う。					
13	脂質コントロール食(脂質異常症)										
14	エネルギーコントロール食・脂質コントロール食・食塩制限食(虚血性心疾患)										
15	水分コントロール食(透析療法)					事前: 第3章「水分コントロール食」について教科書を読む。(概ね20分)					
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	<ul style="list-style-type: none"> 全ての授業回を高泉佳苗と伊藤千恵が担当します。授業の順番は年間予定表の都合で前後する場合があります。 授業はA・Bの2クラスに分かれて行います。第1・8・12回目の授業は教室で行います。 課題は内容を確認して返却し、授業内で総括します。小テストの解説は、LMSに提示します。 										

※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	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-02				
					●					
科目名	公衆栄養学概論				単位 認定者	高橋 睦子		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	評価の方法	授業内課題 (レポート)	10 %
					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	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・復習をして授業に臨んでください。									
回	授業計画				準備学修					
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、世界とわが国の栄養問題について考えて授業に臨んで下さい。(概ね45分程度)					
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」を読んで授業に望んで下さい。(概ね45分程度)					
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」、健康状態の変化、食事の変化を読んで授業に望んで下さい。(概ね45分程度)					
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」を読んで授業に臨んで下さい。(概ね45分程度)					
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」を読んで授業に望んで下さい。(概ね45分程度)					
6	栄養政策①(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」公衆栄養活動を読んで授業に臨んで下さい。(概ね45分程度)					
7	栄養政策②(国民健康・栄養調査)				事前：第3章「栄養政策」、特に「国民健康・栄養調査」は熟読して授業に望んで下さい。(概ね45分程度)					
8	栄養政策③(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」、指針、バランスガイド、健康日本21を読んで授業に望んで下さい。(概ね45分程度)					
9	栄養政策④(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」、特に「特定健康診査・特定保健指導」は熟読し、授業に望んで下さい。(概ね45分程度) 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。10回目の授業で提出を行って下さい。提出方法は、事務から連絡がいきますので指示に従って下さい。					
10	栄養疫学①(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・方法を読んで授業に臨んで下さい。(概ね45分程度)					
11	栄養疫学②(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・評価方法を読んで授業に臨んで下さい。(概ね45分程度)					
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」の概念とプロセス、アセスメント、目標設定、計画を読んで授業に望んで下さい。(概ね45分程度)					
13	公衆栄養マネジメント②(事業の実施から評価まで)				事前：第5章「公衆栄養マネジメント」の実施、評価を読んで授業に望んで下さい。(概ね45分程度)					
14	公衆栄養プログラムの展開①(地域特性に対応したプログラムの展開、食環境づくり)、試験についての連絡				事前：第6章「公衆栄養プログラムの展開」、展開、在宅医療、介護支援、危機管理と食支援を読んで授業に望んで下さい。(概ね45分程度)					
15	公衆栄養プログラムの展開②(地域集団の特性別プログラムの展開、公衆栄養関連法規)				事前：第6章「公衆栄養プログラムの展開」、特性別プログラムの展開を読んで授業に望んで下さい。(概ね45分程度)					
教科書	健康・栄養科学シリーズ『公衆栄養学』改訂第8版 編集 吉池信男・林宏一(南江堂)									
参考文献										
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・講義は全て対面で実施予定ですが、一部のみ遠隔(オンデマンド)で実施する場合があります。 ・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。回収し、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)

【概要】33年間保健所、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。実務担当者、管理職を経験し、部署の総括、予算管理、人事管理など様々な業務に携わった。
【関連性】担当者としての実務経験や室長としての管理職経験を活かした授業を実施する。特に、実務経験がなく、事業の実際をイメージしにくい学生に対して、単元ごとの説明に事例を用い、工夫して授業を進める。国民健康・栄養調査や24時間食事思い出し法、陰膳法などの食事調査の実際は写真媒体を活用し一連のプロセスを、また、災害時の食支援や食育計画書作成などは、地域のアセスメントの重要性についても教授することが出来る。

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	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	45 時間			
				授業形態	実習	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	・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。 ・全ての授業回でパソコンを使用します。第9・11回では「ベーシックデータ」と「食品成分表」を使用します。									
回	授業計画				準備学修					
1	授業の導入 幼児期における栄養教育の立案（指導案提出）				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（概ね20分）					
2	幼児期における栄養教育の教材作成，発表シナリオ作成，リハーサル									
3	幼児期における栄養教育の実践 学童・思春期における栄養指導の立案（指導案提出）				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（概ね20分）					
4	学童・思春期における栄養教育の教材作成，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教育の実践 職域・地域における栄養教育の立案（指導案提出），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（概ね20分）					
6	高齢者における栄養教育 食事記録法について				事後：レポート課題（概ね30分） 事後：食事記録用紙に食事記録をつける（概ね1時間）					
7	職域・地域における栄養教育の教材作成，発表シナリオ作成，リハーサル									
8	職域・地域における栄養教育の実践，評価アンケート集計・評価				事後：レポート課題（概ね2時間）					
9	個人教育：栄養アセスメント①（問診，食事調査の聞き取り，栄養計算）									
10	個人教育：栄養アセスメント②（身体計測）									
11	個人教育：問題点の抽出，食事摂取基準を活用した評価，教育計画，教材（リーフレット）作成									
12	個人教育：行動科学理論を活かした栄養教育，指導の進め方と実践，SOAPによる記録，記録の提出				事前：個人教育の記録を提出のためにまとめておく					
教科書	『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）									
参考文献	特になし									
備考	・全ての授業回を高泉佳苗と伊藤千恵が担当します。授業はAクラスとBクラスに分かれて行います。 ・授業の進捗に関わりますので、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。 ・グループ作業，レポートの提出，指導案の提出，課題のフィードバックはMicrosoft Teamsを使用します。 ・個人教育の記録は，内容を評価して返却します。									

※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)

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	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
評価の方法						授業内課題 (実習ノート)	30 %
						授業内課題 (献立)	30 %
						授業内課題 (各種帳票)	10 %
						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. 季節や地域性を踏まえながら、施設別、対象者別の給食施設の献立作成ができる。 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ます。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、対象者別給食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、対象者別給食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、対象者別給食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、対象者別給食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、対象者別給食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、対象者別給食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	特になし						
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2023』（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、星由美子・吉岡今日子・伊藤千恵が担当します。 ・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。 ・授業では栄養価計算ソフト(Excel)を使用します。 ・課題は確認後返却します。						

※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)

【星】栄養士・管理栄養士として学校給食の給食管理、大量調理の運営に携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-FOH-07				
	●	●								
科目名	食品とアレルギー				単位認定者	大場 泉		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	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	<p>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。</p>									
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授業に臨む（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2021』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)

医師として19年間の病院における臨床経験あり。

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 松根 ひろ子		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	<p>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。</p> <p>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。</p>									
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実践の方法について理解する。 									
学修者への期待等	皆さんは、近い将来栄養士となり食育をされる側からする側になります。本科目をきっかけとして、まずは自身の食生活について考え、食育の理解に活かすことを期待します。									
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	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)			松根 ひろ子	
6	保育園における食育の実際① 3歳未満児					第6回・第7回の授業内容をもとに、課題をまとめること (概ね30分)			松根 ひろ子 畠山 真咲	
7	保育園における食育の実際② 3歳以上児								松根 ひろ子 畠山 真咲	
8	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)			松根 ひろ子	
9	【遠隔 (オンデマンド)】 保育と食育の関係					「保育所における食育に関する指針」を読んでおく (概ね30分)			松根 ひろ子 後藤 未希	
10	【遠隔 (オンデマンド)】 食事のマナー (子どもに教える意義)					第2章-2. 食行動に関する問題「6食事のマナー」を読んでおく (概ね30分)			松根 ひろ子 後藤 未希	
11	【遠隔 (オンデマンド)】 食教育の方法と評価方法					第4章「食教育の方法」、第6章「食育活動の実践例」を読んでおく (概ね1時間)			松根 ひろ子 後藤 未希	
12	食教育の方法を実践する (グループワーク)					食の問題について、事前に調べておく (概ね1時間)			松根 ひろ子 後藤 未希	
13	食育活動の実践例: DVD鑑賞								松根 ひろ子 後藤 未希	
14	小学校の食育								松根 ひろ子 後藤 未希	
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	授業内課題は、第6回に指示する。内容確認後に返却する。授業計画は順序が前後することがある。対面または遠隔 (オンデマンド) は、実施形式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)

【畠山】保育園園長として12年間の実務経験あり。

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-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 未定		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	後期	単位数	1 単位	評価の方法	授業内課題	10 %
					授業形態	講義	授業時間数		20 時間	受講態度
				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、神経の学修が摂食・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 摂食・嚥下のメカニズム				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)			未定		
2	口と歯の働き ①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 ②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 ③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・嚥下障害とは 摂食嚥下障害に関わる病気				教科書1章P10～嚥下障害の原因を読んでおくこと。(30分程度)			大宮 由布子		
7	摂食・嚥下障害者に対する口腔ケア				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)			未定		
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)			未定		
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)			未定		
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)			未定		
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	『歯科衛生士のための摂食嚥下リハビリテーション第2版』公益社団法人日本歯科衛生士会監修（医歯薬出版株式会社）									
備考	特になし									

※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）

【大宮】歯科衛生士として5年間の実務経験あり。

科目ナンバリング
NT-3-NUH-07

学修成果	1	2	3	4	5						
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力						
		●									
科目名	スポーツと栄養				単位 認定者	高泉 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	2年	開講時期	後期	単位数	2 単位		授業内課題 （レポート）	5	%
					授業形態	講義	授業時間数		30 時間	受講態度	20
							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	・ 授業の理解度を高めるためにワークシートと復習問題を出題し、これらの取り組み状況で受講態度を評価します。復習問題は解説を読み、学修を深めるためにしっかりと復習してください。 ・ この授業は、1年次で履修した「栄養学」「生化学」「食品学」「解剖学」「生理学」の内容が含まれます。これらの科目を復習しながら学修に取り組んでください。										
回	授業計画					準備学修					
1	授業のガイダンス（スポーツ栄養関連資格について） 健康と身体活動					事後：ワークシート，レポート課題（概ね1時間）					
2	運動の効用，運動強度について					事後：復習問題①（概ね30分）					
3	ライフステージ別の運動と栄養①：子ども，青年期					事後：講義内容をまとめておくこと（概ね30分）					
4	ライフステージ別の運動と栄養②：成人期，高齢者					事後：講義内容をまとめておくこと（概ね30分）					
5	運動によって変化する生理機能，身体組成					事後：復習問題②（概ね30分）					
6	エネルギー・栄養素					事後：復習問題③（概ね30分）					
7	スポーツ・運動のエネルギー供給系					事後：ワークシート，復習問題④（概ね1時間）					
8	運動と栄養①：糖質					事後：復習問題⑤（概ね30分）					
9	運動と栄養②：脂質・たんぱく質					事後：復習問題⑥（概ね30分）					
10	運動と栄養③：ビタミン・ミネラル					事後：復習問題⑦（概ね30分）					
11	運動と水分，熱中症の予防					事後：復習問題⑧（概ね30分）					
12	試合前後の食事 食事とサプリメント					事後：復習問題⑨（概ね30分）					
13	目的別①：ウエイトコントロール					事後：ワークシート，復習問題⑩（概ね1時間）					
14	目的別②：コンディション，ケガ 競技別：筋力・瞬発力型，持久力型，混合型					事後：復習問題⑪（概ね30分）					
15	対象別：女性アスリート，ジュニアスポーツ選手 スポーツ選手における実践的食事管理					事後：復習問題⑫（概ね30分）					
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	『スポーツ栄養学－理論と実践－』田口素子編（市村出版）										
備考	・ 復習問題はLMSで出題し，回答と解説はLMSに掲載します。解答期間は授業後2週間です。不正な取り組みは評価の対象外です。 ・ レポートの提出と評価のフィードバックはLMSで行います。 ・ 授業計画は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）

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。病院で運動指導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-FOS-07				
		●	●	●						
科目名	校外実習				単位認定者	山田 文也 高泉 佳苗 星 由美子	中村 吉孝 藤枝 弥生子 後藤 未希	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	評価の方法	実習態度	30 %
				授業形態	実習	授業時間数	45 時間			
						授業回数	集中			
授業の概要	<p>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。</p>									
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 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	<p>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。</p>									
授業計画					準備学修					
<p>①実習期間 2024年4月～2025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)</p> <p>②実習計画</p> <ol style="list-style-type: none"> 【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。 実習施設の法的根拠について知る。 実習施設の目的・目標について知る。 実習施設における給食年間計画立案について知る。 実習施設の献立計画を知り、体験する。 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。 実習施設における食材料管理について知り、体験する。 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。 実習施設における食事サービスの実際を知り、体験する。 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。 実習施設における施設・設備管理の実際について知る。 実習施設における作業管理の実際を知り、体験する。 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。 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。 実習施設における実習の評価・まとめを行う。 					<p>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)</p>					
教科書	特になし									
参考文献	<p>『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ー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2023』（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）</p>									
備考	<ul style="list-style-type: none"> 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。 1年次までのすべての専門科目の単位を修得していることが履修条件になる。 栄養総合演習の事前・事後指導を受講する必要がある。 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。 実習ノートは確認後返却する。 									

※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)

- 【山田】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。これらの経験から実習指導を行う。
- 【中村】食品メーカーの研究所における粉ミルク開発および保護者向け乳幼児栄養指導等の実務経験がある。これら経験を活かした実習指導を行う。
- 【高泉】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。この経験を活かした実習指導を行う。
- 【藤枝】民間食品検査機関で、食品検査及び食品加工施設の衛生調査、食品表示に関する業務に従事してきた。これらの経験から実習指導を行う。
- 【星】栄養士・管理栄養士として学校給食の給食管理、大量調理の運営に携わった経験を活かした実習指導を行う。

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-FOS-08				
		●		●						
科目名	調理学実習Ⅲ(実践・実験)				単位認定者	宮地 洋子		授業内課題(レポート等)	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	評価の方法	授業内課題(実技確認)	20 %
							授業時間数		45 時間	受講態度
				授業形態	実習	授業回数	12 回			
授業の概要	<p>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。</p>									
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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、より実践的な食事作りができる。 ・ 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	<p>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。調理実習・調理実験後にレポートを提出する。作成した献立の提出は提出期日を守ること。計量器、電卓は各自が準備する。</p>									
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(DVDの鑑賞)、実技確認について				調理・献立作成の基礎(p49～p58)を読んでもくる。(概ね30分)					
2	昼食の献立作成：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(グループワーク)				各班で作成する昼食の献立(案)を考えてくる。(概ね30分)					
3	作成した昼食献立の栄養価計算、食材、調味料の購入表の作成(グループワーク)				調理・献立作成の基礎(p27～43)を読んでもくる。(概ね1時間)、献立、購入表の提出					
4	実習①：作成した昼食献立の調理				栄養価計算表の提出。食材の購入等準備をしてくる。(概ね1時間)					
5	夕食の献立作成：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(グループワーク)				各班で作成する夕食献立(案)を考えてくる。(概ね30分)					
6	作成した夕食献立の栄養価計算、食品・調味料の購入表の作成(グループワーク)				献立、購入表の提出					
7	実習②：作成した夕食献立の調理				栄養価計算表の提出。食材の購入等準備をしてくる。(概ね1時間)					
8	実習③：アフタヌーンティー、テーブルコーディネート				実習プリントを読み操作手順を確認しておくこと。					
9	実習④：災害食の調理				実習プリントを読み操作手順を確認しておくこと。					
10	実験①：食品の目測、寒天ゼリーの硬さ・甘さの官能評価(順位法)				配布プリントを読んでおくこと。					
11	実験②：ハンバーグの官能評価(評点法)				配布プリントを読んでおくこと。					
12	実技確認、まとめ、調理器具の整理				実技確認、実習ノート提出の準備をしておく。					
教科書	『栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎』坂本裕子・森美奈子編(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)									
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) 『八訂食品成分表2023』香川明夫監修(女子栄養大学出版社)									
備考	授業はA・Bの2クラスに分かれて行う。食材の調達状況等により、内容が変更または順序が入れ替わる場合がある。レポートは内容を確認後に返却する。全回宮地洋子・高橋朱莉の2名が担当する。									

※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	NT-4-SEM-02				
		●	●	●	●					
科目名	栄養総合演習				単位認定者	山田 文也 高泉 佳苗 星 由美子	中村 吉孝 藤枝 弥生子 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 %
				授業形態	演習	授業時間数	60 時間			
						授業回数	30 回			
授業の概要	<p>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。</p>									
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 校外実習施設の種類と各施設による栄養士業務の相違を理解する。 2. 校外実習の体験をまとめ、その報告ができる。 3. 各施設の報告を聞き、様々な施設の栄養士業務について理解する。 4. 各講話を聴き、栄養士としての総合的実践能力を身につける。 									
学修者への期待等	<ul style="list-style-type: none"> ・欠席した授業についても講義内容を演習ノートやレポートにまとめてください。 ・校外実習に備えて事前準備をしっかりと行うことで充実した実習を体験してください。 ・校外実習後は実習報告をすることで人に伝えることの技術を修得し、他施設の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	リクルースタイルについて（外部講師） 校外実習に向けての身だしなみ					リクルー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	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									
7	学校給食について（外部講師） 演習ノート記入					事前：学校給食について調べておく。（概ね30分）				
8	病院栄養士について（外部講師） 演習ノート記入					事前：病院栄養士について調べておく。（概ね30分）				
9	高齢者施設給食について（外部講師） 演習ノート記入					事前：高齢者施設給食について調べておく。（概ね30分）				
10	味噌に関する講話（外部講師） 演習ノート記入									
11	保育所・こども園の給食について（外部講師） 演習ノート記入					事前：保育所給食について調べておく。（概ね30分）				
12	セントラルキッチンについて（外部講師） 演習ノート記入					事前：セントラルキッチン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					事前：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）	事後：講話の内容をまとめ、レポートを期限までに提出すること。（概ね1時間）
18	寒天に関する講話（外部講師）	事後：講話の内容をまとめ、レポートを期限までに提出すること。（概ね1時間）
19	食に関する講話（外部講師）	事後：講話の内容をまとめ、レポートを期限までに提出すること。（概ね1時間）
20	実習報告スライド作成②・提出	
21	実習報告スライド修正・発表準備	
22	実習報告 学校給食・高齢者施設	事後：実習報告（プレゼンテーション）をする学生は、事前にスライド確認や発表練習をしておく。（概ね1時間） 事後：各施設の実習報告をまとめ、レポートを期限までに提出すること。（概ね30分）
23	実習報告 病院①	
24	実習報告 病院②	
25	実習報告 病院③・自衛隊	
26	実習報告 保育所①	
27	実習報告 保育所②	
28	実習報告 保育所③	
29	就職後の心構えに関する講話（外部講師）	事後：講話の内容をまとめ、レポートを期限までに提出すること。（概ね1時間）
30	1年生への校外実習体験発表 【合同開講：1年 栄養基礎演習 第20回】	
教科書	特になし	
参考文献	特になし	
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・全授業回を単位認定者が担当します。 ・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」と「レポート用紙」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とレポートは、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)

<p>【山田】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。これらの経験から授業を行う。</p> <p>【中村】食品メーカーの研究所における乳幼児栄養研究、栄養調査および粉ミルク開発等の実務経験がある。これら経験を活かした授業を行う。</p> <p>【高泉】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。この経験を活かした授業を行う。</p> <p>【藤枝】民間食品検査機関で、食品検査及び食品加工施設の衛生調査、食品表示に関する業務に従事してきた。これらの経験から授業を行う。</p> <p>【星】栄養士・管理栄養士として学校給食の給食管理、大量調理の運営に携わった経験を活かした授業を行う。</p>

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

専門教育分野		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	
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 (学科長)	やまだ ふみや 山田 文也	山田 研究室	022-302-4891	f_yamada@seiyogakuin.ac.jp
2	教授	なかむら よしたか 中村 吉孝	中村 研究室	022-395-5894	y_nakamura@seiyogakuin.ac.jp
3	教授 (副学科長)	たかいずみ かなえ 高泉 佳苗	高泉 研究室	022-302-4892	k_takaizumi@seiyogakuin.ac.jp
4	准教授	ふじえだ みおこ 藤枝 弥生子	藤枝 研究室	022-302-4894	m_fujieda@seiyogakuin.ac.jp
5	准教授	ほし ゆみこ 星 由美子	星 研究室	022-302-4887	y_hoshi@seiyogakuin.ac.jp
6	講師	ごとう みき 後藤 未希	後藤 研究室	022-302-5722	m_gotou@seiyogakuin.ac.jp
7	助手	ふじい ゆちえ 藤井 由智恵	共同 研究室	022-302-3988	y_fujii@seiyogakuin.ac.jp
8	助手	いとう ちえ 伊藤 千恵			c_itou@seiyogakuin.ac.jp
9	助手	たかはし あかり 高橋 朱莉			a_takahashi@seiyogakuin.ac.jp

2024（令和6）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 実務経験を有する科目一覧

	科目	担当教員名	実務の概要
1	法律入門	鈴木 一樹	10年以上の実務経験があり、公認会計士として上場企業などの法定監査、税理士として税務業務に従事。
2	食生活論	星 由美子	栄養士・管理栄養士として学校等における17年間の実務経験あり。
3	公衆衛生学	山田 文也	と畜検査員、防疫吏員として30年以上衛生研究所等における実務経験あり。
4	解剖学	小野寺 健	歯科医師として5年以上の臨床経験あり。
5	生化学	中村 吉孝	食品メーカーの研究所において26年半の乳幼児栄養研究等の実務経験あり。
6	医学概論	櫻井 雅浩	医師として5年以上の臨床経験あり。
7	食品学	藤枝 弥生子	民間食品分析施設において12年半、食品検査及び衛生指導、表示関連業務等の実務経験あり。
8	食品学実験Ⅰ (基礎)	藤枝 弥生子	民間食品分析施設において12年半、食品検査及び衛生指導、表示関連業務等の実務経験あり。
9	栄養学実験	山田 文也	と畜検査員、防疫吏員として30年以上衛生研究所等における実務経験あり。
		中村 吉孝	食品メーカーの研究所において26年半の乳幼児栄養研究等の実務経験あり。
10	栄養教育論	高泉 佳苗	栄養士・管理栄養士として概ね5年間の病院における実務経験あり。
11	給食計画実務論	星 由美子	栄養士・管理栄養士として学校等における17年間の実務経験あり。
12	給食管理実習Ⅰ (基礎)	星 由美子	栄養士・管理栄養士として学校等における17年間の実務経験あり。
13	食品衛生学	山田 文也	と畜検査員、防疫吏員として30年以上衛生研究所等における実務経験あり。
14	食品衛生学実験	山田 文也	と畜検査員、防疫吏員として30年以上衛生研究所等における実務経験あり。
15	食品加工学	藤枝 弥生子	民間食品分析施設において12年半、食品検査及び衛生指導、表示関連業務等の実務経験あり。
16	食品学実験Ⅱ (応用)	藤枝 弥生子	民間食品分析施設において12年半、食品検査及び衛生指導、表示関連業務等の実務経験あり。
17	臨床栄養学	五十嵐 祐子	管理栄養士として25年間の病院における実務経験あり。
18	臨床栄養学実習	高泉 佳苗	栄養士・管理栄養士として概ね5年間の病院における実務経験あり。
19	公衆栄養学概論	高橋 睦子	栄養士・管理栄養士として30年以上の保健所、市役所等における実務経験あり。
20	栄養教育実習	高泉 佳苗	栄養士・管理栄養士として概ね5年間の病院における実務経験あり。
21	給食管理実習Ⅱ (応用)	星 由美子	栄養士・管理栄養士として学校等における17年間の実務経験あり。

	科目	担当教員名	実務の概要
22	食品とアレルギー	大場 泉	医師として19年間の病院における臨床経験あり。
23	子どもと食育	畠山 眞咲	保育園園長として12年間の実務経験あり。
24	摂食・嚥下機能と口腔ケア	大宮 由布子	歯科衛生士として5年間の実務経験あり。
25	スポーツと栄養	高泉 佳苗	栄養士・管理栄養士として概ね5年間の病院における実務経験あり。
26	校外実習	山田 文也	と畜検査員、防疫吏員として30年以上衛生研究所等における実務経験あり。
		中村 吉孝	食品メーカーの研究所において26年半の乳幼児栄養研究等の実務経験あり。
		高泉 佳苗	栄養士・管理栄養士として概ね5年間の病院における実務経験あり。
		藤枝 弥生子	民間食品分析施設において12年半、食品検査及び衛生指導、表示関連業務等の実務経験あり。
		星 由美子	栄養士・管理栄養士として学校等における17年間の実務経験あり。
27	栄養基礎演習	山田 文也	と畜検査員、防疫吏員として30年以上衛生研究所等における実務経験あり。
		中村 吉孝	食品メーカーの研究所において26年半の乳幼児栄養研究等の実務経験あり。
		高泉 佳苗	栄養士・管理栄養士として概ね5年間の病院における実務経験あり。
		藤枝 弥生子	民間食品分析施設において12年半、食品検査及び衛生指導、表示関連業務等の実務経験あり。
		星 由美子	栄養士・管理栄養士として学校等における17年間の実務経験あり。
28	栄養総合演習	山田 文也	と畜検査員、防疫吏員として30年以上衛生研究所等における実務経験あり。
		中村 吉孝	食品メーカーの研究所において26年半の乳幼児栄養研究等の実務経験あり。
		高泉 佳苗	栄養士・管理栄養士として概ね5年間の病院における実務経験あり。
		藤枝 弥生子	民間食品分析施設において12年半、食品検査及び衛生指導、表示関連業務等の実務経験あり。
		星 由美子	栄養士・管理栄養士として学校等における17年間の実務経験あり。