

授業計画

(令和3年度入学生用)

シラバス
Syllabus

修紅短期大学

目 次

[食物栄養学科]

I. 教養に関する教育科目

| | | |
|---------------------|----------------------------|----|
| 生活と環境 (講義) | 千葉 正・鈴木 美樹子・高橋 秀子・高橋 正紀 .. | 1 |
| 日本国憲法 (講義) | 高橋 秀 憲 | 2 |
| 現代社会論 (講義) | 千葉 正 | 3 |
| 食物栄養基礎科学 (講義) | 高橋 秀子・阿部 友衣子 | 4 |
| 体育実技 (実技) | 千葉 正 | 5 |
| 英語 I (演習) | 小野寺 美紀子 | 7 |
| 英語 II (演習) | 小野寺 美紀子 | 9 |
| 栄養情報処理 (演習) | 佐藤 一 樹 | 10 |

II. 専門に関する教育科目

(1) 食物栄養

| | | |
|----------------------|---------------------|----|
| 公衆衛生学 (講義) | 野村 暢 郎 | 11 |
| 社会福祉概論 (講義) | 館山 壮 一 | 12 |
| 解剖生理学 (講義) | 鈴木 一 憲 | 13 |
| 運動生理学 (講義) | 鈴木 一 憲 | 14 |
| 生化学 (講義) | 青山 裕 二 | 15 |
| 生化学実験 (実験) | 青山 裕 二 | 16 |
| 病理学 (講義) | 大和田 雅 信 | 17 |
| 食品学 (講義) | 高橋 秀子 | 18 |
| 食品学実験 (実験) | 高橋 秀子 | 19 |
| 食品加工学 (講義) | 高橋 秀子 | 20 |
| 食品加工実習 (実習) | 高橋 秀子 | 21 |
| 食品衛生学 (講義) | 横山 恵 | 22 |
| 食品衛生学実験 (実験) | 横山 恵 | 23 |
| 基礎栄養学 (講義) | 青山 裕 二 | 24 |
| 応用栄養学 (講義) | 青山 裕 二 | 25 |
| 栄養学実習 (実習) | 渡邊 美紀子 | 26 |
| 臨床栄養学総論 (講義) | 渡邊 美紀子 | 27 |
| 臨床栄養学各論 (講義) | 渡邊 美紀子 | 28 |
| 臨床栄養学実習 (実習) | 渡邊 美紀子 | 29 |
| 栄養指導論 I (講義) | 渡邊 美紀子 | 30 |
| 栄養指導論 II (講義) | 富岡 佳奈絵 | 31 |
| 栄養指導実習 (実習) | 富岡 佳奈絵・横山 恵 | 32 |
| 公衆栄養学 (講義) | 栗山 孝 雄 | 34 |
| 調理学 (講義) | 富岡 佳奈絵 | 35 |
| 調理学実習 I (実習) | 高橋 秀子 | 36 |
| 調理学実習 II (実習) | 横山 恵 | 37 |
| 調理学実習 III (実習) | 富岡 佳奈絵 | 38 |
| 給食管理 (演習) | 渡邊 美紀子 | 39 |
| 給食管理実習 I (実習) | 渡邊 美紀子・富岡 佳奈絵 | 41 |
| 給食管理実習 II (実習) | 渡邊 美紀子・富岡 佳奈絵 | 42 |
| 校外実習指導 (演習) | 渡邊 美紀子・富岡 佳奈絵 | 43 |
| 校外実習 (実習) | 富岡 佳奈絵 | 44 |
| 食生活・消費流通論 (講義) | 佐藤 佳 織・菊原 百合 | 45 |

| | | |
|------------------|------------------------------------|----|
| 食品の官能評価・鑑別論（講義） | 横山 恵 | 46 |
| フードスペシャリスト論（講義） | 横山 恵 | 47 |
| フードコーディネーター論（講義） | 横山 恵 | 48 |
| 有機化学（講義） | 青山 裕二 | 49 |
| 食物栄養学特講（講義） | 青山 裕二 | 50 |
| 卒業研究（実験・実習） | 渡邊 美紀子・青山 裕二・高橋 秀子・ 富岡 佳奈絵・横山 恵 | 51 |

<開講せず>

日本の文化と言葉（講義）
 健康管理概論（講義）
 心理学概論（講義）

食 物 栄 養 学 科

I. 教養に関する教育科目

| | | | | | |
|-------------------------------|--|-----|------------------|-----------------------------|----------------|
| 授業科目(英語) | 生活と環境 (Life and environment) | | 担当教員名 | 千葉 正・鈴木 美樹子・ 高橋 秀子・高橋 正紀 | |
| 科目ナンバー | I A2--1 | | 担当形態 | 単独・複数・ オムニバス ・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 1年次・前期 | 単位数 | 2 | 授業時間数・回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格 等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | <ul style="list-style-type: none"> ・本学の建学の精神「信愛・健康・報恩」の意義と教育目的を理解し、自らの目標とする。 ・本学をとりまく地域の歴史と伝統、本学の歴史を知る。 ・幼児教育に関連する基本的事項と最近の話題を知る。 ・食と食育の基本的重要性を基に、心身ともに豊かな人間性を考える。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 本学をとりまく地域の環境的・歴史的特色を知り、学生として身につけるべき基本教養を習得しながら、将来の社会人として、また専門的職業人として必要な他者へ敬意や共感力を身につけるための科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 板書・配付資料・パワーポイントを活用しながら講義形式で進める。レスポンスカードにて意見・疑問点の記述を求める。担当教員ごとに1回、講義に対する意見等をまとめてレポート等の提出を課す。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 修紅短期大学の建学の精神「信愛」「健康」「報恩」と教育目標・ 短期大学生をめぐる最近の話題とこれからの社会人 (千葉) | | | | |
| 2 | オリンピックの歴史並びに東京オリンピック開催のメリットとデメリットについて (千葉) | | | | |
| 3 | 修紅短期大学における体育・運動教育の重要性 (千葉) | | | | |
| 4 | 修紅短期大学の歴史－黎明期－ (高橋秀子) | | | | |
| 5 | 修紅短期大学の歴史－昭和期－ (高橋秀子) | | | | |
| 6 | 修紅短期大学の歴史－平成期－ (高橋秀子) | | | | |
| 7 | 岩手の先人たち (高橋正紀) | | | | |
| 8 | 岩手の産業 (高橋正紀) | | | | |
| 9 | 岩手の伝統文化 (高橋正紀) | | | | |
| 10 | 東日本大震災からの教訓①学生たちが企画作成した東日本大震災から10年の特別番組から (鈴木) | | | | |
| 11 | 東日本大震災からの教訓②「子どもたちに伝えたい。津波の体験、復興のことを」 (鈴木・特別講師) | | | | |
| 12 | 東日本大震災からの教訓③「子どもを守り、命を守る」 (鈴木) | | | | |
| 13 | 地域の歴史と伝統に生きる (千葉・特別講師) | | | | |
| 14 | 地域の文化と産業の発展のために (千葉・特別講師) | | | | |
| 15 | 地域創生に向けて (千葉・特別講師) | | | | |
| アクティブラーニング の取り入れ状況 | 毎時間、レスポンスカード等を用いて意見・疑問点等を求める。 次回の講義時間初頭に意見・疑問等について解説や質疑応答を行う。 | | | | |
| 事前学修 | 次回の講義内容をみて、重要語句について調べておくこと (90分) | | | | |
| 事後学修 | 配付資料やノートにより復習して、知識を確実なものとする (90分) | | | | |
| 課題(試験やレポート等) に対するフィードバック方法 | レスポンスカードの意見・疑問への解説と質疑応答を行う。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | レポート・レスポンスカードの内容(90%)、授業態度(10%)を合わせて総合評価する。 | | | | |
| 教科書 | 特になし | | | | |
| 参考書等 | 一関市史編纂委員会 「一関市史 第3巻」 一関市発行 | | | | |
| オフィスアワー | 担当教員の指定する曜日・時間 | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|---|-----|--------------|-----------------------------|----------------|
| 授業科目 (英語) | 日本国憲法 (The constitution of Japan) | | 担当教員名 | 高橋 秀憲 | |
| 科目ナンバー | I A2①-2 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 2年次・前期 | 単位数 | 2 | 授業時間数・回数 | 30時間 2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | ① 新聞・テレビ・ニュース等で報道される憲法問題の論点を理解し、説明できる。 ② 日本国憲法の基本的な考え方とか仕組みを理解できる。 ③ 主権者国民・有権者の一人として、こうした問題に対し意思表示を求められるときには、あわてふためくことなく自分なりの判断を下せるようになる。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 社会人としての豊かな教養と他者への共感力を身につけ、専門職業人としての意識と責任感を身につけるための科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 板書とテキスト・配付プリントを活用し、対話形式を進めます。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | はじめに…「六法」と法令秩序 | | | | |
| 2 | 憲法とは何か?…「最高法規」、近代憲法の原則と現代憲法の原則 | | | | |
| 3 | 「日本」憲法…大日本帝国憲法と日本国憲法、改憲問題 | | | | |
| 4 | 「国民の要件」…国民の3つの地位と権能、外国人の人権と国籍条項 | | | | |
| 5 | 選挙…参政権、近代選挙法の原則と選挙制度、定数問題 | | | | |
| 6 | 象徴天皇制…「象徴」、天皇の地位と権能、摂政と臨時代行 | | | | |
| 7 | 地方自治…「地方自治の本旨」、首長制と住民の直接請求権 | | | | |
| 8 | 平和国家…「戦争の放棄」の歴史、9条と自衛隊、安全保障法制と国際貢献 | | | | |
| 9 | 「個人の尊厳」…「基本権」の考え方、裁判規範性からする基本権分類 | | | | |
| 10 | 新しい人権…プライバシーの権利・知る権利・環境権と「幸福追求権」 | | | | |
| 11 | 国会…権力分立と「国権の最高機関」、両院制と衆議院の優越、国政調査権 | | | | |
| 12 | 内閣…内閣総理大臣と内閣、「法律による行政の原理」 | | | | |
| 13 | 裁判所…「司法の独立」、違憲立法審査権、裁判所の審級と裁判員制度 | | | | |
| 14 | 財政…租税法律主義と予算制度、公の財産の支出又は利用の制限 | | | | |
| 試験 | 試験 | | | | |
| 15 | 試験の解説および総括 (日本国憲法の課題を考える) | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 質疑応答など対話形式を中心に進める他に、テキストの音読協力・板書問題への参加を求めます。レスポンスカードも配付します。(毎回) | | | | |
| 事前学修 | 日々、新聞・テレビ・ニュース等で報道される憲法の問題に関心を怠らず、テキストの該当部分と照合し、授業に臨んで欲しいと思います。なお、テキストは、シラバスの進行にこだわらず、あらかじめ通読し、疑問点・不明点などをチェックしておくとう理解が深まると思います。(90分) | | | | |
| 事後学修 | メモ・ノートの整理と関連資料の自発的収集・チェック、次回講義時の質問事項のピックアップ等、忘れないうちに復習しておいて下さい。(90分) | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 課題レポートについては、添削の上、◎○△×の4段階評価を付して返却します。どこが問題なのか自身で確認して、何度でもチャレンジしてみてください。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 定期試験70%、課題レポート20%、授業へのとりくみ10%で評価します。 | | | | |
| 教科書 | 伊藤正己「憲法入門〔第4版補訂版〕」有斐閣双書 | | | | |
| 参考書等 | 「六法」他、資料プリントを配付し、その都度指示したいと思います。 | | | | |
| オフィスアワー | 授業終了時教室で | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|---|-----|--------------|-----------------------------|----------------|
| 授業科目 (英語) | 現代社会論 (Theories on contemporary society) | | 担当教員名 | 千葉 正 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ A2--4 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 2年次・後期 | 単位数 | 2 | 授業時間数・回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | ① 現代生活を取り巻く諸問題を社会制度の中で考えることができる。 ② 時事問題、新聞記事、雑誌評論等を題材にして現代社会の仕組みを理解し、一般的な知識を習得し、個々の課題などを自分で考え発表する力を養うことができる。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 専門職業人としての意識と責任感を身につける科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 現代社会における課題を提示し講義した後、学生の担当グループを決め、課題に対する考察をまとめプレゼンテーションを行う。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 現代日本の社会問題について | | | | |
| 2 | 家族の役割と機能の変容①民主化と戸主の解体について | | | | |
| 3 | 家族の役割と機能の変容②核家族について | | | | |
| 4 | 家族の役割と機能の変容③結婚・子育てについて | | | | |
| 5 | 家族の役割と機能の変容④介護について | | | | |
| 6 | 地域社会の変容①少子高齢化について | | | | |
| 7 | 地域社会の変容②都市化・過疎化について | | | | |
| 8 | 地域社会の変容③人口移動について | | | | |
| 9 | メディアの発表①新聞・雑誌について | | | | |
| 10 | メディアの発表②テレビ・ラジオ等について | | | | |
| 11 | メディアの発表③インターネット等について | | | | |
| 12 | 環境問題の理解 - 大気汚染等について- | | | | |
| 13 | 動物・殺処分問題について | | | | |
| 14 | 女性差別問題について | | | | |
| 15 | ヘイトスピーチと外国人問題について | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | グループワークをした後グループでのプレゼンテーションを行う。(15回) | | | | |
| 事前学修 | シラバスを確認しそれに伴う要点を習得しておくこと。(90分) | | | | |
| 事後学修 | 毎授業後期間内に、与えられた課題・レポートを提出する。(90分) | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 講義終了後に提出されたレポートに対し、コメントを記載し返却する。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 授業への取り組み(30%)、レポート(70%) | | | | |
| 教科書 | 特になし | | | | |
| 参考書等 | 松田健著「テキスト現代社会学[第3版]」ミテルヴァ書房 | | | | |
| オフィスアワー | 体育館2階 301研究室 月曜日 5限 | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|--|-----|--------------|-----------------------------|----------------|
| 授業科目(英語) | 食物栄養基礎科学 (Fundamental science of food and nutrition) | | 担当教員名 | 高橋 秀子 ・ 阿部 友衣子 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ A2--5 | | 担当形態 | 単独・ 複数 ・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 1年次・前期 | 単位数 | 2 | 授業時間数・回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | 1. 食物栄養学における数学的な考え方と、実際に必要な計算の基本を身につける。 2. 調理と栄養の基礎となる物質を化学的な側面から理解できるようになる。 3. 生物の構造と働きを理解する。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養に関する専門的な知識と技能を身につけるために必要な科目の基礎となる科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 問題を解説した後練習問題を解く。練習問題の解答は学生が黒板に示して説明する。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 生物領域 食品と栄養 (高橋) | | | | |
| 2 | 生物領域 からだのしくみ 食生活と健康 (高橋) | | | | |
| 3 | 化学領域 物質の基本 原子 (高橋) | | | | |
| 4 | 化学領域 イオン 周期律 結合 (高橋) | | | | |
| 5 | 化学領域 分子間引力 原子量 分子量 式量 (高橋) | | | | |
| 6 | 化学領域 酸と塩基 (高橋) | | | | |
| 7 | 化学領域 水素イオン濃度とpH 酸化と還元 (高橋) | | | | |
| 8 | 数学領域 ギリシャ語の示す接頭語 世界共通の単位 (高橋) | | | | |
| 9 | 数学領域 不確かさの扱い方:有効数字 計算の決まり (高橋) | | | | |
| 10 | 数学領域 一般成分の計算 たんぱく質評価法の計算 (高橋) | | | | |
| 11 | 数学領域 四則が混じった計算 小数の計算 分数の計算 (高橋) | | | | |
| 12 | 数学領域 指数計算 対数計算 パーセント(百分率)の扱い方 (高橋・阿部) | | | | |
| 13 | 数学領域 比重 率と比 モル (高橋・阿部) | | | | |
| 14 | 数学領域 調理で用いる計算 (高橋・阿部) | | | | |
| 試験 | 筆記試験 | | | | |
| 15 | 試験の解説 実験で用いる計算 (高橋) | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 解答演習 (15回) | | | | |
| 事前学修 | 問題を解答しておく。(90分) | | | | |
| 事後学修 | 復習する。(90分) | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 試験の解説を行う。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 筆記試験(90%) 授業への取組(10%) | | | | |
| 教科書 | 小野廣紀・日比野久美子・吉澤みな子著「栄養士・管理栄養士をめざす人の基礎トレーニングドリル」(株)化学同人 | | | | |
| 参考書等 | 適宜紹介する。 | | | | |
| オフィスアワー | 授業終了後 4階 409研究室で 30分間程度 | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 高橋 私立高等学校教諭・理科 | | | | |

| | | | | | |
|----------------|---|-----|--------------|-----------------------------|----------------|
| 授業科目(英語) | 体育実技 (Physical education) | | 担当教員名 | 千葉 正 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ A1--6 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 1年次・通年 | 単位数 | 2 | 授業時間数・回数 | 60時間・2時間/週・30回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | ① 様々な運動やスポーツを通して、スポーツを楽しみ、健康づくりの意義を理解しつつ、自己体力の現況を認識し、防衛体力・行動体力を維持・向上を図る。 ② 各種スポーツの技能等を習得することによって、スポーツに親しみ、人間形成の育成や余暇善用の技術、生涯スポーツのきっかけとなる体験をする。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 社会・地域の人々の健康の増進・保持のため、栄養士に必要な知識を身に付ける科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 種目の特徴および技能・ルールの説明をした後、実践する。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | オリエンテーション並びに体力測定 | | | | |
| 2 | ゴルフの歴史、ルール解説、用具の説明 | | | | |
| 3 | ゴルフの基本練習 ① スイング(インパクトと正しい構え方) | | | | |
| 4 | ゴルフの基本練習 ② 左手のグリップ(スクウェアグリップ)、右手のグリップ(インターロッキング) | | | | |
| 5 | ゴルフの基本練習 ③ 前傾角度の3つのポイント、正しい重心の位置とボールの位置 | | | | |
| 6 | ゴルフの基本練習 ④ ボールをまっすぐ飛ばすための正しい打ち方 | | | | |
| 7 | ゴルフの基本練習 ⑤ 打つ時に前傾角度を維持、スイングを安定させる腕の三角型、顔の向きをまっすぐに保つ | | | | |
| 8 | ゴルフの基本練習 ⑥ ボールを曲げないフェースの向き、シャフトの向き・位置 | | | | |
| 9 | ゴルフの基本練習 ⑦ ミドルアイアン、ロングアイアン、 | | | | |
| 10 | ゴルフの基本練習 ⑧ アプローチ、パッティング | | | | |
| 11 | ソフトボールのルール説明、ボールの握り方、キャッチング、バットの握り方、走塁 | | | | |
| 12 | ソフトボールの基本練習 ① 送球法、守備位置でのノック、トスバッティング、簡易ゲーム | | | | |
| 13 | ソフトボールの基本練習 ② 塁間キャッチボール、ハーフバッティング、簡易ゲーム | | | | |
| 14 | ソフトボールの応用編 ① 簡易ゲーム(スローピッチルールのゲーム) | | | | |
| 15 | ソフトボールの応用編 ② 簡易ゲーム(// 、守備の戦術、攻撃の戦術含む) | | | | |
| 16 | バスケットボール基本練習 ① パス→ショット、ドリブル→ショット、ジャンプショット | | | | |
| 17 | バスケットボール基本練習 ② パス→ジャンプショット、三角パス、簡易ゲーム | | | | |
| 18 | バスケットボール基本練習 ③ ドリブルサークル鬼ごっこ、ドリブル相撲、簡易ゲーム | | | | |
| 19 | バスケットボール基本練習 ④ リバウンドから1対1、コンビネーションプレー2対2、簡易ゲーム | | | | |
| 20 | バスケットボール基本練習 ⑤ ハーフコートの3対3、簡易ゲーム | | | | |
| 21 | バスケットボール応用編 ① ルールと審判法、正規ゲームⅠ(リーグ戦) | | | | |
| 22 | バスケットボール応用編 ② 正規ゲームⅡ(リーグ戦) | | | | |
| 23 | バレーボール基本練習 ① ボールを使用したトレーニング | | | | |
| 24 | バレーボール基本練習 ② パス(オーバーハンド、アンダーハンド) | | | | |
| 25 | バレーボール基本練習 ③ トス(オープン、バック、2段)、サーブ(アンダーハンド、変化球、フローター) | | | | |
| 26 | バレーボール基本練習 ④ スパイク(オープン、セミ、クイック)、ブロック、簡易ゲーム | | | | |
| 27 | バレーボール基本練習 ⑤ レシーブ(サーブ、スパイク)、フォーメーションプレー、簡易ゲーム | | | | |

(次へ続く)

| 回 | 授 業 内 容 |
|---------------------------------------|--|
| 28 | バレーボール応用編 ① ルールと審判法、正規ゲームⅠ(リーグ戦) |
| 29 | バレーボール応用編 ② 正規ゲームⅡ(リーグ戦) |
| 30 | バレーボール応用編 ③ 正規ゲームⅢ(リーグ戦) |
| アクティブラーニング の取り入れ状況 | 実習 (30回) |
| 事 前 学 修 | 戸内外の種目を問わず運動やスポーツに取り組み汗を流す習慣を心掛ける。(20分) 授業時の服装はスポーツウェア、室内靴は指定運動靴、安全上ピアス、ネックレス等の装飾品を外し、髪の毛の長さが肩に掛かる際には、必ず束ねてから参加すること。 |
| 事 後 学 修 | 授業後期限内にレポートを提出すること。(25分) |
| 課題(試験やレポート等)に 対するフィードバック方法 | レポートにコメントを記入し返却する。 |
| 成績評価の方法と基準 | 授業の取り組み(60%)、課題や簡易実技テスト(40%) |
| 教 科 書 | 特になし |
| 参 考 書 等 | 大学生の健康・スポーツ科学研究会編『大学生の健康・スポーツ科学 第5版』 道和書院 |
| オフィスアワー | 体育館2階 301研究室 月曜日 5限 |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし |

| | | | |
|-----------------|--|------------------|-----------------------------|
| 授業科目 (英語) | 英語 I (English I) | 担当教員名 | 小野寺 美紀子 |
| 科目ナンバー | I A1--7 | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け |
| 開講年次・期間 | 1年次・前後期 | 単位数 | 2 |
| | | 授業時間数・回数 | 60 時間・2 時間/週・30 回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | 卒業・免許・資格 等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 |
| 到達目標 | ・英語を読む、聞く、話す、書くの4領域の活動を通して基本的な知識や技能を身に付け、 コミュニケーション能力を高める。 ・外国語学習を通して、自然・文化への理解を深め、視野を広げる。 | | |
| 学位授与の 方針との関連 | 専門的職業人としての意識と責任感を身につける科目である。 | | |
| 授 業 計 画 | | | |
| 授業の方法 | 配布印刷物、板書、CDを活用しながら演習を行う。 | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | |
| 1 | Orientation and Self-Introduction | | |
| 2 | Unit 1 仕事や学校でのコミュニケーション ① How did you do on the test? | | |
| 3 | ② You look upset. Is something wrong? | | |
| 4 | ③ Would you mind opening the window a little? | | |
| 5 | ④ I hope everything goes well. | | |
| 6 | ⑤ May I speak to Mr.Noda? | | |
| 7 | ⑥ I have just talked to my boss. | | |
| 8 | ⑦ I think they' re getting along nicely. | | |
| 9 | Unit 2 家族や友だちとのコミュニケーション ① I think I can get home in about ten minutes. | | |
| 10 | ② What are you going to do? | | |
| 11 | ③ It' s good to see you again. | | |
| 12 | ④ It looks like it' s going to be sunny tomorrow. | | |
| 13 | ⑤ How are you feeling? I have a headache. | | |
| 14 | ⑥ I' m sorry about what happened. | | |
| 試験 | 試験 | | |
| 15 | 試験の解説 および 英文メールの書き方 | | |
| 16 | Unit 3 趣味についてのコミュニケーション ① What do you do on weekends? | | |
| 17 | ② Please make yourself at home. | | |
| 18 | ③ I have an appointment at one. | | |
| 19 | ④ I really need to go on a diet. | | |
| 20 | Unit 4 旅行や買い物でのコミュニケーション ① Let' s look at the showtimes. | | |
| 21 | ② I' d like to make a reservation. | | |
| 22 | ③ I' m just looking, thank you. | | |
| 23 | Unit 5 食事でのコミュニケーション ① Are you ready to order? | | |
| 24 | ② Would you prefer sparkling or still water? | | |
| 25 | ③ How would you like your steak? | | |
| 26 | ④ Thank you for everything. | | |
| 27 | Unit 6 いろいろな表現 ① make を使った表現 I think she' d make a fine cook. | | |
| 28 | ② have を使った表現 I' ll have my secretary send you the documents. | | |
| 29 | ③ go を使った表現 I must be going now. | | |
| 試験 | 試験 | | |
| 30 | 試験の解説 および | | |
| | Unit 6 ④ 道案内 How can I get to the bank? / あいさつ Have a nice day. | | |

(次へ続く)

| | |
|---------------------------|--|
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 演習 30回 |
| 事前学修 | 授業前に次回のプリントを読み、重要語句について調べておくこと。(20分) |
| 事後学修 | 毎授業後期限内にレポートを提出すること。(25分) |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 試験終了後、解答の解説を行います。 レポートを添削指導し、コメントを記入し返却します。 |
| 成績評価の方法と基準 | 試験50%、授業中の発表及びレポート50% |
| 教科書 | 講義プリントを配付する。 |
| 参考書等 | 英和辞典 |
| オフィスアワー | 授業終了時教室で |
| 科目に関連する実務経験 | 高等学校教諭・英語 |

| | | | |
|---------------------------|---|--------------|-----------------------------|
| 授業科目（英語） | 英語Ⅱ (English II) | 担当教員名 | 小野寺 美紀子 |
| 科目ナンバー | I A2--9 | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け |
| 開講年次・期間 | 2年次・後期 | 単位数 | 1 |
| | | 授業時間数・回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 |
| 到達目標 | 外国語学習を通して豊かな教養を身につけ、社会のさまざまな場面で必要とされるコミュニケーション能力を高める。 | | |
| 学位授与の方針との関連 | 専門職業人としての意識と責任感を身につける科目である。 | | |
| 授 業 計 画 | | | |
| 授業の方法 | 配付印刷物、板書、CDを活用しながら演習を行う。 | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | |
| 1 | Unit 1 First Step to Childcare English | | |
| 2 | Unit 2 Welcome to Minato Nursery School! | | |
| 3 | Unit 3 Times and Numbers | | |
| 4 | Unit 4 Directions | | |
| 5 | Unit 5 Davy Meets His Classmate Takashi | | |
| 6 | Unit 6 Dropping Davy Off and Picking Him Up | | |
| 7 | Unit 7 Jobs at Nursery School | | |
| 8 | Unit 8 Lunchtime | | |
| 9 | Unit 9 Toilet Dialog | | |
| 10 | Unit 10 Fighting | | |
| 11 | Unit 11 Injuries and Illnesses | | |
| 12 | Unit 12 Telephone Calls | | |
| 13 | Unit 13 Field Trip | | |
| 14 | Unit 14 Graduation Day | | |
| 試験 | 試験 | | |
| 15 | 試験の解説および総括 | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 演習 14回 | | |
| 事前学修 | 授業前に次回のプリントを読み、重要語句について調べておくこと。（20分） | | |
| 事後学修 | 毎授業後期限内にレポートを提出すること。（25分） | | |
| 課題（試験やレポート等）に対するフィードバック方法 | 試験終了後、試験の解説および総括をします。 レポートにコメントを記入し返却します。 | | |
| 成績評価の方法と基準 | 試験 50%、授業内の発表と課題 50% | | |
| 教科書 | 講義プリントを配付する。 | | |
| 参考書等 | 赤松直子・久富陽子著 「保育の英会話」 萌文書林 英和辞典 | | |
| オフィスアワー | 授業終了時教室で | | |
| 科目に関連する実務経験 | 高等学校教諭・英語 | | |

| | | | | | |
|---------------------------|---|---------------------------------------|--------------|-----------------------------|----------------|
| 授業科目(英語) | 栄養情報処理 (Practice of personal computing for nutritionist) | | 担当教員名 | 佐藤 一樹 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ A2--8 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 1年次・前期 | 単位数 | 2 | 授業時間数・回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | <p>コンピュータの基本的な知識や技術を、演習を通して身につけ、社会活動や教育活動に役立てることができる。</p> <p>1. インターネット利用上のモラルや危険性を理解し、正しい情報モラルがわかる。</p> <p>2. 図書館利用、文献検索、データベース活用などを学び、課題解決のための情報を検索することができる。</p> <p>3. 情報を分析評価し整理することができる。</p> <p>4. 様々な文書、表計算、グラフ、スライド等作成の演習を通して、レポート、論文、プレゼンテーションなどの情報発信ができる。</p> | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養士に必要な知識と技能を身につける科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 課題を明示し、重要な事項について説明し、演習を行う。適宜、課題の提出と発表を求める。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | Web ブラウザ | ガイダンス、自己紹介、メールアカウントの作成 | | | |
| 2 | | インターネットの活用と問題点、情報モラルについて | | | |
| 3 | Word | インターネット等による情報収集、図書館利用法、文献検索法、データベース活用 | | | |
| 4 | | 基本操作、文書作成演習① 基本 | | | |
| 5 | | 文書作成演習② 応用 | | | |
| 6 | | 旅行計画書の作成① 基本 | | | |
| 7 | Excel | 旅行計画書の作成② 応用 | | | |
| 8 | | 基本操作、表の作成 | | | |
| 9 | | 関数を使った計算 | | | |
| 10 | | グラフの作成① 基本 | | | |
| 11 | PowerPoint | グラフの作成② 応用 | | | |
| 12 | | 基本操作、自己紹介スライドの作成 | | | |
| 13 | | 旅行計画スライドの作成① 基本 | | | |
| 14 | | 旅行計画スライドの作成② 応用 | | | |
| 15 | | 発表会① テーマの設定・問題点の抽出 | | | |
| | | 発表会② 考察 | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 演習 (15回) | | | | |
| 事前学修 | 事前に教科書を読み、高校などで行った内容を復習しておくこと。積極的にコンピュータや使用する office ソフトを使用してみること。(90分) | | | | |
| 事後学修 | 授業で学んだ内容を確認して、使えるようにしておくこと。(90分) | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 提出課題にコメントを付し返却する。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 演習への取り組み(20%)、提出課題(70%)、および発表(10%)を総合して評価する。 | | | | |
| 教科書 | 若山芳三郎(著)「学生のための情報リテラシー Office 2013/Windows 8.1版」東京電機大学出版局 (2014/11/20) | | | | |
| 参考書等 | 特に指定なし | | | | |
| オフィスアワー | 授業終了時教室で | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

Ⅱ. 専門に関する教育科目

(1) 食 物 栄 養

| | | | |
|-------------------------------|--|------------------|-----------------------------|
| 授業科目 (英語) | 公衆衛生学 (Public health) | 担当教員名 | 野村 暢郎 |
| 科目ナンバー | Ⅲ B1④-1 | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け |
| 開講年次・期間 | 1年次・後期 | 単位数 | 2 |
| | | 授業回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | 卒業・免許・資格 等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 |
| 到達目標 | ・栄養士に必要な公衆衛生の基礎的な知識を修得する。特に、地球レベルと個人レベルの環境衛生、食の安全・安心に関する知識、健康管理と健康増進に関する公私の取り組みについて理解する。 | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養士に必要な知識と技能を身につける科目である。 | | |
| 授 業 計 画 | | | |
| 授業の方法 | パワーポイントによる映像と資料の紹介を行い、重要事項について説明をする。 | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | |
| 1 | 公衆衛生を学ぶにあたって・オリエンテーション | | |
| 2 | 公衆衛生の意義と理念 | | |
| 3 | 健康と環境 (1) 地球環境 | | |
| 4 | 健康と環境 (2) 食品環境 | | |
| 5 | 公衆衛生と現代社会 | | |
| 6 | 地域保健 (1) 母子保健 | | |
| 7 | 地域保健 (2) 成人保健 | | |
| 8 | 地域保健 (3) 高齢者保健 | | |
| 9 | 精神保健・難病 | | |
| 10 | 感染症対策 (1) 感染症についての総論・法律 | | |
| 11 | 感染症対策 (2) 感染症の各疾患 | | |
| 12 | 学校保健と産業保健 | | |
| 13 | 職場と健康 | | |
| 14 | 災害保健と健康危機管理 | | |
| 試験 | 試験 | | |
| 15 | 試験の解説、まとめ・公衆衛生の課題について | | |
| アクティブラーニング の取り入れ状況 | 講義内容に関する質疑応答の演習を行う。(15回) | | |
| 事前学修 | 教科書の重要事項について指示するので予習しておく。(90分) | | |
| 事後学修 | 講義の復習をし、まとめておくこと。(90分) | | |
| 課題(試験やレポート等)に 対するフィードバック方法 | 試験問題の解説を行う。 | | |
| 成績評価の方法と基準 | 筆記試験 (90%) 受講態度 (10%) | | |
| 教科書 | 神馬 征峰 著「公衆衛生－健康支援と社会保障制度〈2〉」(医学書院) | | |
| 参考書等 | 特になし | | |
| オフィスアワー | 授業終了時教室で | | |
| 科目に関連する実務経験 | 医師 | | |

| | | | | | |
|---------------------------|--|-----|--------------|--------------------------------------|----------------|
| 授業科目 (英語) | 社会福祉概論 (Introduction to social welfare) | | 担当教員名 | 館山 壮一 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2④-2 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 2年次・後期 | 単位数 | 2 | 授業時間数・回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・ <u>栄養士必修</u> ・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 現代社会における社会福祉の意義と歴史の変遷について理解する。 2. 社会福祉と児童福祉及び児童の人権や家庭支援との関連性について理解する。 3. 社会福祉の制度や実施体系等について理解する。 4. 社会福祉における相談援助や利用者保護の仕組みについて理解する。 5. 社会福祉の動向と課題について理解する。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養士に必要な知識と技能を身につける科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | スライドや板書で講義した後、小テスト、グループでの討議等で様々な事例に取り組み理解を深める。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 社会福祉とは何かー社会福祉の理念ー | | | | |
| 2 | 現代の社会・経済情勢と福祉の課題 | | | | |
| 3 | 社会学の発達と社会福祉の歴史ーノーマライゼーションについて学ぶー | | | | |
| 4 | 子ども家庭福祉を学ぶー子どもの福祉の変遷と権利の歴史ー | | | | |
| 5 | 児童養護施設や里親の役割について学ぶ | | | | |
| 6 | 高齢者福祉について学ぶー介護保険制度及び様々な施設ー | | | | |
| 7 | 社会保険料から日本の社会保障制度を考える | | | | |
| 8 | 相談援助の基本ーバイステックの7原則を生かした支援ー | | | | |
| 9 | ソーシャルワークとアセスメント技術ー面接・面談の技法を学ぶー | | | | |
| 10 | コミュニケーションについて学ぶ1ーコンセンサス法ー | | | | |
| 11 | コミュニケーションについて学ぶ2ーアセスメントを取るー | | | | |
| 12 | 現代における社会福祉の論点1ー低所得者に対する支援と制度の変遷ー | | | | |
| 13 | 現代における社会福祉の論点2ー障がい者支援と権利擁護ー | | | | |
| 14 | 現代における社会福祉の論点3ー家族の変遷と家庭支援の原則ー | | | | |
| 試験 | 試験 | | | | |
| 15 | 試験の解説及び社会的養護の本質 | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 前半に基礎的な知識を講義形式で学習した後、それに基づいて各回ごとに議題を決めてグループで事例検討・討議を行い、プレゼンテーションする。(14回) | | | | |
| 事前学修 | シラバスを確認し、関連するニュースなどで気になる単語を調べる。(90分) | | | | |
| 事後学修 | 講義後、レポートなどを作成して提出する。(90分) | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 前回のグループワークのまとめを行うとともに、理解度確認テストなどを実施して、解答の解説を行う。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 試験50%、授業への取り組み50% | | | | |
| 教科書 | 特に指定しない | | | | |
| 参考書等 | 岩田正美他著「社会福祉入門」改訂版(有斐閣アルマ) 有斐閣 | | | | |
| オフィスアワー | 授業終了時教室で | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 社会福祉士および介護施設生活相談員 | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|---|-----|------------------|--------------------------------------|----------------|
| 授業科目 (英語) | 解剖生理学 (Anatomy and Physiology) | | 担当教員名 | 鈴木 一憲 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2④-3 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 1年次・後期 | 単位数 | 2 | 授業時間数・回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格 等の必修 | 卒業必修・ 栄養士必修 ・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | 栄養士に求められる正常な人体の構造について細胞学、組織学、系統解剖学に基づいて理解し、説明できること。栄養士に求められる正常な人体の機能について各機能系に基づいて理解し、説明できること。栄養士に求められる傷病の理解と栄養学の理解のための関連性について理解し、説明できること。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養士に必要な知識と技能を身につける科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 板書・資料配付等により教授する。適宜、小テストを行い、理解度の確認を行う。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 体の成り立ち：細胞と組織の構造と機能 | | | | |
| 2 | 組織学総論 1 上皮組織、支持組織（結合組織、軟骨組織、骨組織） | | | | |
| 3 | 組織学総論 2 筋組織、神経組織 | | | | |
| 4 | 消化器系 1 消化管 | | | | |
| 5 | 消化器系 2 実質性臓器（肝臓、胆嚢、膵臓） 消化生理 | | | | |
| 6 | 循環器系 1 血液 | | | | |
| 7 | 循環器系 2 心臓 | | | | |
| 8 | 循環器系 3 循環、血管系 | | | | |
| 9 | リンパ免疫系 | | | | |
| 10 | 呼吸器系 | | | | |
| 11 | 泌尿器系 | | | | |
| 12 | 生殖器系 | | | | |
| 13 | 内分泌器系 | | | | |
| 14 | 感覚器・皮膚体温調節 | | | | |
| 15 | 神経系 | | | | |
| 試験 | 試験 試験後に問題の解説 | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | なし | | | | |
| 事前学修 | 授業前に教科書を読み、不明な語句や理解できない内容を確認すること。（90分） | | | | |
| 事後学修 | 授業で理解できなかった点は教科書等を調べて理解を深めること。（90分） | | | | |
| 課題（試験やレポート等）に対するフィードバック方法 | 小テスト（理解度確認）の解説を授業中に行う。試験後には問題の解説をする。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 筆記試験 100% | | | | |
| 教科書 | 志村二三夫ほか「解剖生理学」羊土社 | | | | |
| 参考書等 | 特になし | | | | |
| オフィスアワー | 授業前後の空き時間。場所は空いている部屋を使う。 メールでの質問・連絡は随時。k-suzuki1954 アットマーク outlook.jp. | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|---|-----|---|--------------|-----------------------------|
| 授業科目(英語) | 運動生理学 (Exercise physiology) | | | 担当教員名 | 鈴木 一憲 |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2④-5 | | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け |
| 開講年次・期間 | 2年次・後期 | 単位数 | 2 | 授業時間数・回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 |
| 到達目標 | <ul style="list-style-type: none"> 体の仕組みを理解し、健康の増進と保持のために運動が必要であることを学び、生活習慣病の予防に運動が有効であることを理解し、説明できる。 運動に必要な栄養素とエネルギー代謝を学び、トレーニングについて理解し、説明できる。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養士に必要な知識と技能を身につける科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 板書・資料配付等により教授する。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 運動と健康 | | | | |
| 2 | 運動時の解剖生理 1 運動器 | | | | |
| 3 | 運動時の解剖生理 2 循環器、呼吸器 | | | | |
| 4 | 運動時のエネルギー代謝 | | | | |
| 5 | 運動と栄養素代謝 1 | | | | |
| 6 | 運動と栄養素代謝 2 | | | | |
| 7 | 運動と栄養素代謝 3 | | | | |
| 8 | 運動と食事 | | | | |
| 9 | 運動と疲労 | | | | |
| 10 | 運動と環境 | | | | |
| 11 | メディカルチェック | | | | |
| 12 | 運動処方 | | | | |
| 13 | 身体活動基準 | | | | |
| 14 | 身体トレーニング | | | | |
| 15 | 運動療法 | | | | |
| 試験 | 試験 試験後に問題の解説 | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | なし | | | | |
| 事前学修 | 授業前に教科書を読み、不明な語句や理解できない内容を確認すること。(90分) | | | | |
| 事後学修 | 必要に応じて教科書、配布物等を調べてさらに理解を深める。(90分) | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 小テスト(理解度確認)は授業中に解説を行う。試験後には問題の解説をする。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 筆記試験(100%) | | | | |
| 教科書 | 編著:岸恭一、上田伸男、塚原丘美「運動生理学」(株)講談社 | | | | |
| 参考書等 | 特になし | | | | |
| オフィスアワー | 授業前後の空き時間。場所は空いている部屋を使う。 メールでの質問・連絡は随時。k-suzuki1954 アットマーク outlook.jp. | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|--|-----|------------------|--------------------------------------|----------------|
| 授業科目 (英語) | 生化学 (Biochemistry) | | 担当教員名 | 青山 裕二 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2④-6 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 1年次・前期 | 単位数 | 2 | 授業時間数・回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格 等の必修 | 卒業必修・ 栄養士必修 ・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | <ul style="list-style-type: none"> 生命現象は全て生体内の化合物の化学反応によって営まれている。生体内の化学反応(酵素反応)を理解するために酵素の性質と反応速度論を学び、糖、アミノ酸、タンパク質、脂質、核酸の代謝、そしてそれらの調節機構について学習する。 急速に発展している遺伝情報の発現について理解を深める。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養士に必要な科学的知識を身につける科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 配付資料をパワーポイントで示し説明し進める。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 酵素タンパク質の生合成 | | | | |
| 2 | 酵素反応機構 Km とは何か アロステリック酵素 | | | | |
| 3 | 水溶性ビタミンと脂溶性ビタミンの働き | | | | |
| 4 | 糖代謝1 解糖系の準備段階とペイオフ段階 | | | | |
| 5 | 糖代謝2 解糖系の調節機構 | | | | |
| 6 | エネルギー産生のメカニズム TCAサイクルと電子伝達系 | | | | |
| 7 | アミノ酸代謝(グルタミン、アラニン、アスパラギン酸)とペントースリン酸回路、尿素サイクル | | | | |
| 8 | タンパク質代謝 | | | | |
| 9 | タンパク質分解機構 プロテオソームとオートファジー | | | | |
| 10 | 脂質代謝 脂肪酸の生合成とβ酸化 | | | | |
| 11 | 核酸代謝 | | | | |
| 12 | アミノ酸、糖、脂質、核酸の代謝の相互関係 | | | | |
| 13 | 遺伝子の構造 DNA複製 | | | | |
| 14 | 遺伝子の構造 RNAの機能 | | | | |
| 15 | 遺伝子の発現と調節 | | | | |
| 試験 | 試験・解説と総括 | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 毎回講義開始 10 分間で前回の復習を兼ねて質問を提示し、それに数名に答えてもらう。(15回) | | | | |
| 事前学修 | 配付資料に目を通し、不明の箇所や語句を調べて理解して講義に臨む。(90分) | | | | |
| 事後学修 | 講義内容をまとめて、理解する。次回、質問に答えられるようにしておく。(90分) | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 小試験、本試験の問題解説を行う。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 筆記試験(90%)、小試験(5%)、授業への貢献度(5%) | | | | |
| 教科書 | 林典夫、廣野治子著「シンプル生化学(改訂6版)」南江堂 プリントを配付する。 | | | | |
| 参考書等 | E. E. Conn, P. K. Stump 著「コーン・スタンプ生化学(第5版)」東京化学同人 大島泰郎著「生化学辞典(第3版)」東京化学同人 村松正廣著「分子細胞生物学辞典」東京化学同人 日本生化学会編「健康細胞機能と代謝マップ I, II」東京化学同人 | | | | |
| オフィスアワー | 3階 304 研究室 授業終了時 | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|--|-----|------------------|--------------------------------------|----------------|
| 授業科目 (英語) | 生化学実験 (Biochemical experiment) | | 担当教員名 | 青山 裕二 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2④-7 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 1年次・後期 | 単位数 | 1 | 授業時間数・回数 | 45時間・3時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・ 実験 ・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格 等の必修 | 卒業必修・ 栄養士必修 ・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | <ul style="list-style-type: none"> ・化学実験の基礎を身につけ、生化学で学んだ知識を基に生体の各成分の分析、定量が実際にできる。 ・分子生物学の知識を実験により深め、遺伝子の働きや構造について理解する。 ・栄養学を横断的に理解する。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養士に必要な科学的知識と実験技能を身につける科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 個人またはグループで実験を行う | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 修紅短期大学動物実験指針に基づく動物実験教育訓練 | | | | |
| 2 | 生化学実験の注意事項、心構え | | | | |
| 3 | 動物実験の説明 動物実験のための飼料作成 (ラット飼育開始) | | | | |
| 4 | 生化学実験の基礎 天秤、オートピペット、分光光度計などの機器の使い方 | | | | |
| 5 | UV法及びBradford法によるタンパク質定量 標準曲線の作成 | | | | |
| 6 | ネズミ肝臓の細胞分画(細胞質の分画)とタンパク質定量 | | | | |
| 7 | ネズミ肝臓細胞質のAST活性の測定 | | | | |
| 8 | ネズミ肝臓細胞質のSDS-電気泳動によるタンパク質の分離及びWestern Blotting | | | | |
| 9 | ASTタンパク質の分子量測定及びASTタンパク質の免疫学的同定 | | | | |
| 10 | ネズミ血清の血糖の測定 | | | | |
| 11 | ネズミ血清の中性脂肪の測定 | | | | |
| 12 | 薄層クロマトグラフィーによるアミノ酸の同定 | | | | |
| 13 | PCR法による学生各人のアルデヒド脱水素酵素2 (ALDH2)の多型の検出1—ジェノミックDNAの調製とALDH2の多型部分のPCRによる増幅 | | | | |
| 14 | PCR法による学生各人のアルデヒド脱水素酵素2 (ALDH2)の多型の検出2—PCR生成物の制限酵素処理 | | | | |
| 15 | PCR法による学生各人のアルデヒド脱水素酵素2 (ALDH2)の多型の検出3—アクリルアミドゲル電気泳動によるPCR生成物の遺伝子型分析 | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | グループで実験ごとにデータをまとめて提示し、説明する。(15回) | | | | |
| 事前学修 | 次回の実験内容を理解する。 | | | | |
| 事後学修 | 実験データの整理と解釈を行う。 | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | レポートはコメントを書いて返却する。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 実験レポート(80%)、実験貢献度(20%)。 | | | | |
| 教科書 | 自作の実験書を配付する。 | | | | |
| 参考書等 | 林典夫、廣野治子監修「シンプル生化学(改訂6版)」南江堂 E. E. Conn, P. K. Stump著「コーン・スタンプ生化学(第5版)」東京化学同人 村松正廣著「分子細胞生物学辞典」東京化学同人 日本生化学会編「細胞機能と代謝マップI、II」東京化学同人 化学同人編集部「新版 実験を安全におこなうために」化学同人 化学同人編集部「新版 続実験を安全におこなうために」化学同人 | | | | |
| オフィスアワー | 3階 304研究室 授業終了時 | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|---|-----|------------------|--------------------------------------|----------------|
| 授業科目(英語) | 病理学 (Morbid anatomy) | | 担当教員名 | 大和田 雅信 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2④-8 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 1年次・後期 | 単位数 | 2 | 授業時間数・回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格 等の必修 | 卒業必修・ 栄養士必修 ・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 生体の恒常性の維持、エネルギー代謝の基礎を身につける。 2. それらの破綻が慢性病の原因になることを理解する。 3. 栄養士として必須の知識である糖尿病食事療法について理解する。 4. 「栄養士は科学者である」ことの自覚を身につける。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養士に必要な知識と技能を身につける科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 重要事項について解説し理解を深める講義を行う。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 病理学総論 | | | | |
| 2 | 感染症 | | | | |
| 3 | 食中毒 | | | | |
| 4 | 生命誕生 | | | | |
| 5 | 先天異常 | | | | |
| 6 | 悪性腫瘍 | | | | |
| 7 | 肥満 | | | | |
| 8 | ダイエット | | | | |
| 9 | 高血圧症 | | | | |
| 10 | 人体の器官、消化器 (1) | | | | |
| 11 | 消化器 (2) | | | | |
| 12 | 死について | | | | |
| 13 | 内分泌 | | | | |
| 14 | 糖尿病 | | | | |
| 15 | 脂質異常症 レポート作成 定期試験は実施しない | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | なし | | | | |
| 事前学修 | 事前に関連する本を読み予習しておくこと。(90分) | | | | |
| 事後学修 | 授業後には、授業中に出てきた新しい語句や内容を復習して、関連する本などを調べ、さらに深い理解と定着に努めること。(90分) | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | レポートにコメントを付し、返却する。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | レポート (70%) 受講態度 (30%) | | | | |
| 教科書 | 特になし | | | | |
| 参考書等 | 早川欣也・藤井雅彦編者「栄養科学シリーズNEXT病理学」講談社 | | | | |
| オフィスアワー | 授業終了時教室で | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 医師 | | | | |

| | | | | | |
|-------------------------------|--|-----|------------------|-----------------------------|----------------|
| 授業科目 (英語) | 食品学 (Food science) | | 担当教員名 | 高橋 秀子 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B1④b9 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 1年次・前期 | 単位数 | 2 | 授業時間数・回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格 等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | 食品に深い興味と関心を持ち、食品の特徴が理解できるようになる。 1. 食品に含まれる栄養成分について、化学的構造、化学的性質を理解する。 2. ヒトにおける働きや栄養成分間の関わりを理解する。 3. 食品の栄養成分以外の性質による機能についても理解できるようになる。 | | | | |
| 学位授与の 方針との関連 | 栄養に関する専門的な知識と技能を身につける科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 黒板に重要事項を板書し講義する。練習問題を配付する。調査課題を出すので調べて発表する。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 食品の歴史の変遷、食料と環境問題、食品の分類 | | | | |
| 2 | 食品成分を理解するための有機化学の基礎・食品成分を構成する原子、分子を構成する結合 | | | | |
| 3 | 食品成分を理解するための有機化学の基礎・炭化水素と官能基 | | | | |
| 4 | 食品の成分①水 | | | | |
| 5 | 食品の成分②糖 | | | | |
| 6 | 食品の成分③炭水化物 | | | | |
| 7 | 食品の成分④脂肪酸 | | | | |
| 8 | 食品の成分⑤脂質 | | | | |
| 9 | 食品の成分⑥アミノ酸 | | | | |
| 10 | 食品の成分⑦たんぱく質 | | | | |
| 11 | 食品の成分⑧ビタミン | | | | |
| 12 | 食品の成分⑨無機質、核酸 | | | | |
| 13 | 食品の成分⑩色、学生による調査の実施説明 | | | | |
| 14 | 食品の成分⑪味、香り | | | | |
| 試験 | 筆記試験 | | | | |
| 15 | 試験の解説 (30 分間) 食品の機能性と健康食品、食品成分表、学生による調査の発表会 | | | | |
| アクティブラーニング の取り入れ状況 | 調査と発表会 (1 回)。 | | | | |
| 事前学修 | 事前に教科書を読み理解を深め、専門用語について調べておくこと。(90分) | | | | |
| 事後学修 | 練習問題を解答しておくこと。調査課題に取り組む。(90分) | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に 対するフィードバック方法 | 練習問題の解答を回収し、添削し返却する。試験の解説を行う。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 筆記試験 (90%)、調査の発表会への取組 (5%)、練習問題への取組 (5%) | | | | |
| 教科書 | 喜多野宣子・近藤民恵・水野裕士「<はじめて学ぶ>健康・栄養系教科書シリーズ3 食べ物と健康 食品成分を理解するための基礎 第2版」(株)化学同人 | | | | |
| 参考書等 | 文部科学省「日本食品標準成分表」準拠「食品成分表」医歯薬出版編 | | | | |
| オフィスアワー | 授業終了後 4階 409 研究室で 30 分間程度 | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|---|-----|--------------|-----------------------------|----------------|
| 授業科目(英語) | 食品学実験 (Food science experiment) | | 担当教員名 | 高橋 秀子 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2④-10 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 1年次・後期 | 単位数 | 1 | 授業時間数・回数 | 45時間・3時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | 1. 実験に用いる器具を、安全に確実に操作できるようになる。 2. 食品の5大栄養素の分析定量方法を理解する。 3. 食品の栄養成分に対する理解を深める。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養に関する専門的な知識と技能を身につける科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 実験プリントを配付する。食品学実験の目的を講義し、実験内容を説明した後、グループで実験を行う。学生には実験後に内容をまとめたノートを提出させる。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 実験の心得と基礎知識・ガラス細工 | | | | |
| 2 | 実験の心得と基礎知識・溶液調製法 | | | | |
| 3 | 容量分析①中和滴定 | | | | |
| 4 | 定量分析②食酢中の酢酸の定量 | | | | |
| 5 | 定量分析③きな粉の水分の定量 | | | | |
| 6 | 定量分析④ケルダール法によるきな粉のたんぱく質の定量 講義 実験準備 | | | | |
| 7 | 定量分析⑤ケルダール法によるきな粉のたんぱく質の定量 試料の分解 | | | | |
| 8 | 定量分析⑥ケルダール法によるきな粉のたんぱく質の定量 試料の蒸留と滴定による定量 | | | | |
| 9 | 定量分析⑦ソックスレー法によるきな粉の粗脂肪の定量 | | | | |
| 10 | 定量分析⑧直接灰化によるきな粉の灰分の定量 | | | | |
| 11 | 定量分析⑨オルソフェナントロリン法によるきな粉の鉄分の試薬添加量の調査実験 | | | | |
| 12 | 定量分析⑩オルソフェナントロリン法によるきな粉の鉄分の定量 | | | | |
| 13 | 定量分析⑪最小二乗法による実験データの分析 | | | | |
| 14 | 定量分析⑫インドフェノール法によるレモンのビタミンCの定量 | | | | |
| 15 | 定量分析⑬インドフェノール法によるジャガイモのビタミンCの定量 | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 実験 (15回) | | | | |
| 事前学修 | 実験プリントを配付するので、よく読んでおくこと。 | | | | |
| 事後学修 | 実習内容をまとめたノートの提出をすること。 | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | ノートを添削し返却する。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | ノートの提出 (70%)、授業への貢献度 (30%) | | | | |
| 教科書 | 滝田聖親・渡部俊弘・大石祐一・服部一夫共著「新基礎食品学実験書」(株)三共出版 プリントを配付する。 | | | | |
| 参考書等 | 文部科学省「日本食品標準成分表」準拠「食品成分表」医歯薬出版編 | | | | |
| オフィスアワー | 授業終了後 4階 409研究室で 30分間程度 | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|---|-----|---|--------------|-----------------------------|
| 授業科目 (英語) | 食品加工学 (Food processing) | | | 担当教員名 | 高橋 秀子 |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2④ b11 | | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け |
| 開講年次・期間 | 1年次・前期 | 単位数 | 2 | 授業時間数・回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 |
| 到達目標 | 1. 食品素材の構造、成分、特性を理解する。 2. 加工食品の加工の理論について理解する。 3. 個別の食品の加工に関する知識を身につける。 4. 加工食品の包装や規格・表示について理解する。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養に関する専門的な知識と技能を身につける科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 黒板に重要事項を板書し講義する。練習問題を配付する。調査課題を出すので調べて発表する。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 穀類の特性 | | | | |
| 2 | 穀類の加工品 | | | | |
| 3 | イモ類の特性とその加工品 | | | | |
| 4 | 種実類の特性とその加工品 | | | | |
| 5 | 豆類の特性とその加工品 | | | | |
| 6 | 野菜類の特性とその加工品 | | | | |
| 7 | 果実類の特性とその加工品 | | | | |
| 8 | キノコ類の特性とその加工品 | | | | |
| 9 | 藻類の特性とその加工品 | | | | |
| 10 | 魚介類の特性とその加工品 | | | | |
| 11 | 食肉類の特性とその加工品、学生による調査の実施の説明 | | | | |
| 12 | 卵類の特性とその加工品 | | | | |
| 13 | 乳類の特性とその加工品 | | | | |
| 14 | 食用油脂・調味料・香辛料・嗜好品の特性 | | | | |
| 試験 | 筆記試験 | | | | |
| 15 | 試験の解説、食品の保存と規格、学生による調査の発表会 | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 調査と発表会 (1回)。 | | | | |
| 事前学修 | 事前に教科書を読み理解を深め、専門用語について調べておくこと。(90分) | | | | |
| 事後学修 | 練習問題を解答しておくこと。調査課題に取り組む。(90分) | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 練習問題の解答を回収し、添削し返却する。試験の解説を行う。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 筆記試験 (90%)、グループ調査の発表会への取組 (5%) 練習問題への取組 (5%) | | | | |
| 教科書 | 喜多野宣子・上村昭子・久木久美子著「<初めて学ぶ>健康・栄養系教科書シリーズ4 食べ物と健康Ⅱ第2版知っておきたい食品素材と加工の基礎」(株)化学同人 | | | | |
| 参考書等 | 授業で指示する。 | | | | |
| オフィスアワー | 授業終了後 4階 409研究室で 30分間 | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|---|--------------------------|--------------|-----------------------------|----------------|
| 授業科目 (英語) | 食品加工実習 (Practice food processing) | | 担当教員名 | 高橋 秀子 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2④ b12 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 2年次・後期 | 単位数 | 1 | 授業時間数・回数 | 45時間・3時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | 1. 実習をすることで、加工食品がどのようにして作られるのかを理解する。 2. 食品加工学の基礎理論と実際の加工機器の操作との関連を理解する。 3. 食品の加工技術に対して正しい科学的な知識をもつ。 4. 現代社会における加工食品の役割を理解する。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養に関する専門的な知識と技能を身につける科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 実習プリントを配付し、加工実習の目的を講義し、実習内容を説明した後、グループで加工製造実習を行う。学生には実習後に内容をまとめたノートを提出させる。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 果実類 | グレープフルーツ果汁入り飲料 (出栓機の使用) | | | |
| 2 | 果実類 | みかんシラップ漬け缶詰 (缶詰巻き締め機の使用) | | | |
| 3 | 野菜類 | トマトケチャップ | | | |
| 4 | 果物類 | イチゴジャム | | | |
| 5 | イモ類 | 卵ボーロ | | | |
| 6 | 豆類 | ディスプレイ和菓子 | | | |
| 7 | 豆類 | 味噌 (豆すり機使用) | | | |
| 8 | 豆類 | 豆腐 | | | |
| 9 | 豆類 | 小豆餡 | | | |
| 10 | 穀類 | 小麦まんじゅう | | | |
| 11 | 穀類 | クッキー | | | |
| 12 | 乳類 | ヨーグルト | | | |
| 13 | 肉類 | ウィンナーソーセージ | | | |
| 14 | 魚類 | サンマ缶詰 | | | |
| 15 | 実技 | 包丁研ぎ | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 実習 (15回) | | | | |
| 事前学修 | 実習プリントを予習すること。 | | | | |
| 事後学修 | 実習内容をまとめたノートの提出をすること。 | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | ノートを添削し返却する。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | ノートの提出 (70%)、授業への貢献度 (30%) | | | | |
| 教科書 | プリントを配付する。 | | | | |
| 参考書等 | 喜多野宣子・上村昭子・久木久美子著「<初めて学ぶ>健康・栄養系教科書シリーズ4 食べ物と健康Ⅱ 第2版知っておきたい食品素材と加工の基礎」(株)化学同人 | | | | |
| オフィスアワー | 授業終了後 4階 409研究室で 30分間 | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|--|-----|--------------|--|----------------|
| 授業科目 (英語) | 食品衛生学 (Food hygiene) | | 担当教員名 | 横山 恵 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2④ b13 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 1年次・前期 | 単位数 | 2 | 授業時間数・回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・ 栄養士必修 ・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | 食品の安全性や衛生管理を実施するために必要な法律や制度を理解する。 1. 病原性微生物、有害物質による食品の汚染と防止法を理解し、安全な食品・食事の提供ができるよう、基礎を身につける。 2. 食品添加物の役割と安全性を理解する。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養士に必要な知識と技能、専門職業人としての意識と責任感を身につける科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 教科書とスライドを使用した講義形式で行う。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 食品衛生と法規① (リスク分析、食品安全基本法と食品衛生法、食品安全関連法規) | | | | |
| 2 | 食品衛生と法規② (食品衛生行政組織、国際機関) | | | | |
| 3 | 食品の変質① (微生物による変質、化学的変質) | | | | |
| 4 | 食品の変質② (変質の防止法、鮮度・腐敗・酸敗の判定法) | | | | |
| 5 | 食中毒① (食中毒の定義、発生状況) | | | | |
| 6 | 食中毒② (細菌性食中毒、ウイルス性食中毒) | | | | |
| 7 | 食中毒③ (自然毒食中毒、化学性食中毒) | | | | |
| 8 | 食品による感染症・寄生虫症 | | | | |
| 9 | 食品中の有害物質① (カビ毒、化学物質、有害元素・放射性物質) | | | | |
| 10 | 食品中の有害物質② (食品成分の変化により生ずる有害物質、異物混入、残留農薬) | | | | |
| 11 | 食品添加物① (役割、安全性の評価) | | | | |
| 12 | 食品添加物② (有用性と安全性・安全性評価、表示、種類と用途) | | | | |
| 13 | 食品の安全性に関するその他の物質 | | | | |
| 14 | 食品の衛生管理 | | | | |
| 試験 | 試験 | | | | |
| 15 | 試験の解説および総括、指示したテーマについて発表 | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 事前に提示したテーマについて、調べた内容を発表し、ディスカッションする。(1回) | | | | |
| 事前学修 | 次回の講義について、キーワードを示すので、教科書や参考書などを用いて調べる。(授業1回あたり90分) | | | | |
| 事後学修 | 講義で学んだことをまとめる。(授業1回あたり90分) | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 試験後、回収・採点し、解説を行なう。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 試験 80%、授業への貢献度 20% | | | | |
| 教科書 | 植木幸英・阿部尚樹 著「ササ管理栄養士・栄養士養成講座 食品衛生学」第一出版 | | | | |
| 参考書等 | 細貝祐太郎 松本昌雄 廣末トシ子 編「食べ物と健康・食品と衛生 新食品衛生学要説」医歯薬出版株式会社、日本フードスペシャリスト協会 編「食品の安全性」建帛社 | | | | |
| オフィスアワー | 授業終了後、4階410研究室で | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|--|-----|---|--------------|--------------------------------------|
| 授業科目 (英語) | 食品衛生学実験 (Food hygiene experiment) | | | 担当教員名 | 横山 恵 |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2④-14 | | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け |
| 開講年次・期間 | 2年次・前期 | 単位数 | 1 | 授業時間数・回数 | 45時間・3時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・ 実験 ・実習 実技・学外実習 | | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・ 栄養士必修 ・ フードスペシャリスト必修 |
| 到達目標 | <p>病原性微生物，有害物質による食品の汚染と防止法を理解し，安全な食品・食事を提供するための基礎を身につける。また，食品添加物の役割と安全性を理解する。</p> <ol style="list-style-type: none"> 食品の変質とその判定法を理解し，微生物取扱いの基本操作と測定ができる。 食品中の食品添加物（着色料，発色剤等）の定性分析ができる。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養士に必要な知識と技能を身につけるための科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | テキストを用い、実験の目的、手順を解説する。その後グループごとに実習を行なう。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 食品衛生検査の目的と意義 微生物検査の基礎 | | | | |
| 2 | 化学物質の検査 1 食品添加物 1 着色料の試験 | | | | |
| 3 | 化学物質の検査 2 食品添加物 2 発色剤の試験 | | | | |
| 4 | 化学物質の検査 3 食品添加物 3 漂白剤の試験 | | | | |
| 5 | 化学物質の検査 4 変敗 酸価 | | | | |
| 6 | 製造環境の検査 1 手指の細菌検査 1 スタンプ法 培地の種類 | | | | |
| 7 | 製造環境の検査 2 手指の細菌検査 2 ふき取り法 培地の調製法 | | | | |
| 8 | 製造環境の検査 3 空気中の細菌検査 落下細菌 | | | | |
| 9 | 微生物の検査 1 菌数測定と培養法 分離培養法 微生物の増殖に必要な条件 | | | | |
| 10 | 微生物の検査 2 細菌の顕微鏡観察 | | | | |
| 11 | 微生物の検査 3 細菌の形態および染色方法 グラム染色法 | | | | |
| 12 | 製造環境の検査 4 上水検査 | | | | |
| 13 | 製造環境の検査 5 洗浄度検査① でんぷん性残留物、タンパク質性残留物 | | | | |
| 14 | 製造環境の検査 6 洗浄度検査② 脂肪性残留物 | | | | |
| 15 | 製造環境の検査 7 寄生虫、まとめ | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 少人数グループごとに実習を行なう。(15回) 実習の後半では、結果および考察のためのディスカッション、反省を行なう。 | | | | |
| 事前学修 | 事前にテキストを読み、操作手順や実験の概要について調べておく。 食品衛生学・食品学・調理学などの関連科目も復習する。 | | | | |
| 事後学修 | グループで考察した内容をレポートにまとめ、期日までに提出する。 | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | レポートにコメントを記入、または口頭で説明しながら返却する。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | レポート 80%、ディスカッション 10%、積極性・協調性 10% | | | | |
| 教科書 | 編者杉山明他『食品衛生学実験-安全をささえる衛生検査のポイント-』みらい | | | | |
| 参考書等 | 食品衛生学の教科書 細貝祐太郎他 編「食べ物と健康・食品と衛生 新食品衛生学要説」医歯薬出版株式会社 日本フードスペシャリスト協会 編「食品の安全性」建帛社 細貝祐太郎他 編集「新訂原色食品衛生図鑑」建帛社 | | | | |
| オフィスアワー | 授業終了時、教室で | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|---|-----|------------------|-----------------------------|----------------|
| 授業科目 (英語) | 基礎栄養学 (Basic nutrition) | | 担当教員名 | 青山 裕二 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B1④ b15 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 1年次・後期 | 単位数 | 2 | 授業時間数・回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格 等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | <ul style="list-style-type: none"> ・栄養の基本概念及び栄養素（炭水化物、脂質、タンパク質、核酸、ビタミン、無機質）の機能と生体との関わりなどを理解し、食生活を科学的に評価できるようになる。 ・栄養学を分子生物学的視点から理解できるようになる。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養士に必要な科学的知識を身につける科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 配付資料をパワーポイントで示し説明し進める。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 栄養の意義・栄養学の歴史 | | | | |
| 2 | 栄養素と食物・食物の摂取 | | | | |
| 3 | 食品の機能性 栄養と食生活 | | | | |
| 4 | 疾病と栄養 | | | | |
| 5 | 炭水化物の栄養 1 グルコースとエネルギー産生 | | | | |
| 6 | 炭水化物の栄養 2 空腹時と満腹時の糖代謝 | | | | |
| 7 | 脂質の栄養 1 β 酸化、 | | | | |
| 8 | 脂質の栄養 2 空腹時と満腹時の脂質代謝 | | | | |
| 9 | タンパク質の栄養 1 空腹時と満腹時のタンパク質の代謝 | | | | |
| 10 | タンパク質の栄養 2 生物価とプロテインスコア | | | | |
| 11 | エネルギーの代謝 | | | | |
| 12 | 栄養その消化吸收 | | | | |
| 13 | 栄養と遺伝子 1 基礎 | | | | |
| 14 | 栄養と遺伝子 2 遺伝子多型 | | | | |
| 15 | 栄養と遺伝子 3 エピジェネティクス | | | | |
| 試験 | 試験・試験の解説と総括 | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 毎回講義開始10分間で前回の復習を兼ねて質問を提示し、それに数名に答えてもらう。(15回) | | | | |
| 事前学修 | 配付資料に目を通し、不明の箇所や語句を調べて理解して講義に臨む。(90分) | | | | |
| 事後学修 | 講義内容をまとめて理解する。次回、質問に答えられるようにしておく。(90分) | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 小試験、本試験の問題解説を行う。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 試験(90%)、小試験(5%)、授業への貢献度(5%) | | | | |
| 教科書 | 酒井健太郎編 「エキスパート基礎栄養学」(化学同人) | | | | |
| 参考書等 | 林典夫、廣野治子著 「シンプル生化学(改訂6版)」南江堂 大島泰郎著「生化学辞典 第3版」東京化学同人 (社)日本フードスペシャリスト協会編「改訂 栄養と健康」 建帛社 | | | | |
| オフィスアワー | 3階 304 研究室 授業終了時 | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|--|-----|--------------|-----------------------------|----------------|
| 授業科目 (英語) | 応用栄養学 (Applied nutrition) | | 担当教員名 | 青山 裕二 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B1④ b16 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 1年次・後期 | 単位数 | 2 | 授業時間数・回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | ・基礎栄養学で学んだ事柄を基礎にして、ヒトの各ライフステージに特徴的な代謝について理解する。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養士に必要な科学的知識を身につける科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 配付資料をパワーポイントで示し説明し進める。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 栄養ケア・マネジメント | | | | |
| 2 | 食事摂取基準の基礎的理解 | | | | |
| 3 | 発育、発達、高齢化 (老化) | | | | |
| 4 | 母性の栄養 小児期の栄養 | | | | |
| 5 | 学童期の栄養 | | | | |
| 6 | 思春期の栄養 | | | | |
| 7 | 免疫の基礎 | | | | |
| 8 | 花粉症・食物アレルギーの発症機序 | | | | |
| 9 | 食欲と肥満 | | | | |
| 10 | 成人期の栄養 | | | | |
| 11 | 生活習慣病1 ー糖尿病 高血圧症 脂質異常症 高尿酸血症ー | | | | |
| 12 | 生活習慣病2 ー糖尿病とインスリンの作用機序ー | | | | |
| 13 | 生活習慣病関連遺伝子と栄養 | | | | |
| 14 | 節約遺伝子 | | | | |
| 15 | 高齢期の栄養 (アルツハイマー病) | | | | |
| 試験 | 試験・試験の解説と総括 | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 毎回講義開始10分間で前回の復習を兼ねて質問を提示し、それに数名に答えてもらう。(14回) | | | | |
| 事前学修 | 配付資料に目を通し、不明の箇所や語句を調べて理解して講義に臨む。(90分) | | | | |
| 事後学修 | 講義内容をまとめて、理解する。次回、質問に答えられるようにしておく。(90分) | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 小試験、本試験の問題解説を行う。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 筆記試験(90%)、小試験(5%)、授業への貢献度(5%) | | | | |
| 教科書 | 大中政治編「新ガイドライン準拠 エキスパート管理栄養士養成シリーズ 応用栄養学」化学同人 | | | | |
| 参考書等 | 林典夫、廣野治子「シンプル生化学(改訂6版)」南江堂 大島泰原著「生化学辞典(第3版)」東京化学同人 (社)日本フードスペシャリスト協会編 「改訂 栄養と健康」 建帛社 | | | | |
| オフィスアワー | 3階 304 研究室 授業終了時 | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|--|-----|--------------|--------------------------------------|----------------|
| 授業科目 (英語) | 栄養学実習 (Practice in nutrition) | | 担当教員名 | 渡邊 美紀子 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2④-17 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 2年次・前期 | 単位数 | 1 | 授業時間数・回数 | 45時間・3時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・ <u>実験</u> ・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・ <u>栄養士必修</u> ・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | ・栄養学の基礎を理解した上で、特別な配慮を必要とするライフステージの特性を理解し、献立の作成、調理実習することで栄養ケア実践の技術が身につく。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養士に必要な知識と技術および実践力を身につけるための科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 講義、献立作成演習、調理実習を組み合わせで行う。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | オリエンテーション〈実習の説明、献立作成演習〉 | | | | |
| 2 | 乳児期の栄養ケア①〈乳児期の栄養・咀嚼機能の発達〉 | | | | |
| 3 | 乳児期の栄養ケア②〈離乳食調理実習、市販ベビーフードの試食〉 | | | | |
| 4 | 幼児期の栄養ケア①〈幼児期の栄養・咀嚼機能の発達・食物アレルギー〉 | | | | |
| 5 | 幼児期の栄養ケア②〈幼児期の献立作成〉 | | | | |
| 6 | 幼児期の栄養ケア③〈幼児期の献立調理〉 | | | | |
| 7 | 学童期の栄養ケア①〈学童期の献立作成〉 | | | | |
| 8 | 学童期の栄養ケア②〈学童期の献立調理〉 | | | | |
| 9 | 成人期の栄養ケア①〈生活習慣病予防の献立作成〉 | | | | |
| 10 | 成人期の栄養ケア②〈生活習慣病予防の献立調理〉 | | | | |
| 11 | 成人期の栄養ケア③〈糖尿病の献立作成〉糖尿病交換表 | | | | |
| 12 | 成人期の栄養ケア④〈糖尿病の献立調理〉 | | | | |
| 13 | 高齢期の栄養ケア①〈高齢期の栄養、嚥下困難者用献立の調理実習〉 | | | | |
| 14 | 高齢期の栄養ケア②〈高齢者（軟食）の献立作成〉 | | | | |
| 15 | 高齢期の栄養ケア③〈高齢者（軟食）の献立調理〉 | | | | |
| | 筆記試験は実施しない | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 献立作成等演習（8回）、調理実習（7回） | | | | |
| 事前学修 | 関連する科目を復習し、理解を深める。献立作成に必要な資料を揃えておくこと | | | | |
| 事後学修 | 献立作成等の課題を出すため、授業時間外も、各自またはグループで学習に励むこと。 | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 献立作成・調理実習後に評価およびコメントをする。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 提出課題（70%）、実習の参加状況〈積極性・協調性・調理技術〉（30%） | | | | |
| 教科書 | 本田佳子編「栄養食事療法の実習」医歯薬出版 日本糖尿病学会編「食品交換表」文光堂 文部科学省「日本食品標準成分表」準拠「食品成分表」医歯薬出版編 | | | | |
| 参考書等 | 食事摂取基準の実践・運用を考える会編「日本人の食事摂取基準の実践・運用」第一出版 | | | | |
| オフィスアワー | 4階 402 研究室 木 曜日 5 限 | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 病院 管理栄養士 | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|---|-----|--------------|-----------------------------|----------------|
| 授業科目 (英語) | 臨床栄養学総論 (Principles of clinical nutrition) | | 担当教員名 | 渡邊 美紀子 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B1④-18 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 1年次・後期 | 単位数 | 2 | 授業時間数・回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 傷病者の栄養の管理を実践するために必要な知識を身に付ける。 ・ 医療行為の一つである栄養ケアの役割・他職種協働など、チーム医療を理解し栄養アセスメントに生かすことができる。 ・ 症候の概要・病態・鑑別診断を概説できる。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養士に必要な知識と技能を身に付ける科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 教科書を中心とした講義形式で進める。必要に応じて配付資料・スライド等を活用する。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 医療と臨床栄養学 | | | | |
| 2 | 摂食支援とQOL | | | | |
| 3 | 医療保健制度と栄養ケア | | | | |
| 4 | 栄養食事指導 (演習含む) | | | | |
| 5 | チーム医療・他職種連携、役割分担 | | | | |
| 6 | 栄養アセスメントの方法・臨床検査 (演習含む) | | | | |
| 7 | 栄養アセスメントの方法・身体測定 (演習含む) | | | | |
| 8 | 栄養ケアプランの作成、記録のまとめ方 (演習含む) | | | | |
| 9 | 静脈栄養法 | | | | |
| 10 | 経腸栄養法 | | | | |
| 11 | 経口栄養法 | | | | |
| 12 | 薬と栄養・食事の相互作用 | | | | |
| 13 | 症候への栄養ケア① 肥満症 | | | | |
| 14 | 症候への栄養ケア② るいそう 心因性の摂食障害 | | | | |
| 試験 | 筆記試験 | | | | |
| 15 | 試験の解説および総括、栄養ケアの課題について | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 栄養アセスメント演習 (2回)、栄養ケアプラン作成 (1回)、栄養食事管理録演習 (1回) | | | | |
| 事前学修 | 事前に教科書を読み専門用語について調べておくこと。(90分) | | | | |
| 事後学修 | 授業内容を復習し理解を深める。(90分) | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 試験の問題解説を行う。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 試験 (80%)、提出課題 (20%) | | | | |
| 教科書 | 本田佳子編「新臨床栄養学 栄養ケアマネジメント」医歯薬出版 | | | | |
| 参考書等 | 本田佳子編著「栄養食事療法の実習」医歯薬出版 | | | | |
| オフィスアワー | 4階 402 研究室 木曜日5限 | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 病院 管理栄養士 | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|---|-----|---|--------------|-----------------------------|
| 授業科目 (英語) | 臨床栄養学各論 (Particular of clinical nutrition) | | | 担当教員名 | 渡邊 美紀子 |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2④-19 | | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け |
| 開講年次・期間 | 2年次・前期 | 単位数 | 2 | 授業回数・回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 |
| 到達目標 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 傷病者の栄養の管理を実践するために必要な知識を身に付ける。 ・ 疾患の概要や栄養生理を理解し診断基準に対応した食事療法を説明できる。 ・ 疾患・病態に対応した栄養評価、栄養補給法、栄養成分必要量を的確に判断できる。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養士に必要な知識と技能を身に付ける科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 教科書を中心とした講義形式で進める。必要に応じて配付資料・スライドや資料映像を活用する。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 疾患別の栄養ケア① 鉄欠乏性貧血 | | | | |
| 2 | 疾患別の栄養ケア② 胃・十二指腸潰瘍 | | | | |
| 3 | 疾患別の栄養ケア③ 潰瘍性大腸炎 クロウン病 膵臓疾患 | | | | |
| 4 | 疾患別の栄養ケア④ 糖尿病 (演習含む) | | | | |
| 5 | 疾患別の栄養ケア⑤ 糖尿性腎症 (演習含む) | | | | |
| 6 | 疾患別の栄養ケア⑥ 脂質異常症 | | | | |
| 7 | 疾患別の栄養ケア⑦ 脳梗塞・脳出血 | | | | |
| 8 | 疾患別の栄養ケア⑧ 高血圧症 虚血性心疾患 | | | | |
| 9 | 疾患別の栄養ケア⑨ 骨粗鬆症 | | | | |
| 10 | 疾患別の栄養ケア⑩ ネフローゼ症候群 腎疾患・透析 | | | | |
| 11 | 疾患別の栄養ケア⑪ 肝疾患 | | | | |
| 12 | 疾患別の栄養ケア⑫ 食物アレルギー | | | | |
| 13 | 疾患別の栄養ケア⑬ 摂食嚥下障害 | | | | |
| 14 | 加齢に伴う症候と栄養ケア サルコペニア フレイル | | | | |
| 試験 | 筆記試験 | | | | |
| 15 | 試験の解説および総括、臨床栄養ケアの課題について | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 食品交換表を使った演習 (2回)。 | | | | |
| 事前学修 | 事前に教科書を読み専門用語について調べておくこと。(90分) | | | | |
| 事後学修 | 授業内容を復習し理解を深める。(90分) | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 試験の問題解説を行う。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 試験 (80%)、提出課題 (20%) | | | | |
| 教科書 | 本田佳子編 「新臨床栄養学 栄養ケアマネジメント」 医歯薬出版 日本糖尿病学会編「食品交換表」文光堂 | | | | |
| 参考書等 | 本田佳子編著「栄養食事療法の実習」医歯薬出版 | | | | |
| オフィスアワー | 4階 402 研究室 木曜日5限 | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 病院 管理栄養士 | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|---|-----|--------------|-----------------------------|----------------|
| 授業科目 (英語) | 臨床栄養学実習 (Practice in clinical nutrition) | | 担当教員名 | 渡邊 美紀子 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2④-20 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 2年次・前期 | 単位数 | 1 | 授業時間数・回数 | 45時間・3時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | ・臨床栄養学総論・各論で学んだ知識をもとに各疾患における栄養療法の基礎を理解し、治療食の献立作成、調理、病態別栄養指導の実習を通し、栄養ケア実践の技術が身につく。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養士に必要な知識と技術および実践力を身に付けるための科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 講義、献立作成演習、調理実習を組み合わせで行う。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | オリエンテーション〈実習内容説明、常食献立作成〉 | | | | |
| 2 | 疾患別の栄養ケア「高尿酸血症」①〈高尿酸血症の病態と食事療法〉 | | | | |
| 3 | 疾患別の栄養ケア「高尿酸血症」②〈高尿酸血症の献立作成〉 | | | | |
| 4 | 疾患別の栄養ケア「高尿酸血症」③〈高尿酸血症の調理実習〉 | | | | |
| 5 | 疾患別の栄養ケア「脂質異常症」①〈脂質異常症の病態と食事療法〉 | | | | |
| 6 | 疾患別の栄養ケア「脂質異常症」②〈脂質異常症の献立作成〉 | | | | |
| 7 | 疾患別の栄養ケア「脂質異常症」③〈脂質異常症の調理実習〉 | | | | |
| 8 | 疾患別の栄養ケア「腎臓病」①〈腎臓病の病態と食事療法〉 | | | | |
| 9 | 疾患別の栄養ケア「腎臓病」②〈腎臓病の献立作成〉 | | | | |
| 10 | 疾患別の栄養ケア「腎臓病」③〈腎臓病の調理実習〉 | | | | |
| 11 | 受講生のグループによる病態別栄養指導・調理実習〈企画準備〉 | | | | |
| 12 | 受講生のグループ1による病態別栄養指導・調理実習「高血圧」 | | | | |
| 13 | 受講生のグループ2による病態別栄養指導・調理実習「貧血」 | | | | |
| 14 | 受講生のグループ3による病態別栄養指導・調理実習「骨粗鬆症」 | | | | |
| 15 | 受講生のグループ4による病態別栄養指導・調理実習「メタボリックシンドローム」 試験は実施しない。 | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 献立作成演習 (6回)、調理実習 (7回) グループによる栄養指導・調理実習 (2回) | | | | |
| 事前学修 | 臨床栄養学総論・各論と関連づけて学んで欲しいため、よく復習しておくこと。 献立作成に必要な資料を揃えておくこと | | | | |
| 事後学修 | 献立作成等の課題を出すため、授業時間外も、各自またはグループで学習に励むこと。 | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 献立作成・調理実習・グループ発表後に評価およびコメントをする。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 提出課題 (70%)、実習の参加状況〈積極性・協調性・調理技術〉 (30%) | | | | |
| 教科書 | 本田佳子編著「栄養食事療法の実習」医歯薬出版 文部科学省「日本食品標準成分表」準拠「食品成分表」医歯薬出版編 | | | | |
| 参考書等 | 本田佳子編「新臨床栄養学 栄養ケアマネジメント」医歯薬出版 玉川和子・口羽章子・木地明子著「臨床調理」医歯薬出版 | | | | |
| オフィスアワー | 4階 402 研究室 木曜日 5 限 | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 病院 管理栄養士 | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|--|-----|--------------|-----------------------------|----------------|
| 授業科目 (英語) | 栄養指導論 I (Nutrition guidance I) | | 担当教員名 | 渡邊 美紀子 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B1④-21 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 1年次・後期 | 単位数 | 2 | 授業時間数・回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | ・社会・地域の人々の健康増進保持のため、科学的な根拠に基づいた食に関わる教育指導を行う際に必要な基礎知識が身につく。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養士に必要な知識と技能を身に付ける科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 教科書を中心とした講義形式で進める。必要に応じて配付資料・スライド等を活用する。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 特定給食施設における栄養教育①〈病院給食の意義・運営と組織・栄養管理〉 | | | | |
| 2 | 特定給食施設における栄養教育②〈学校給食〉 | | | | |
| 3 | 特定給食施設における栄養教育③〈児童を除く社会福祉施設〉 | | | | |
| 4 | 特定給食施設における栄養教育④〈児童福祉施設〉 | | | | |
| 5 | 栄養指導の概念〈栄養指導の意義・目的・沿革・関係法規〉 | | | | |
| 6 | 食生活・栄養に関する諸調査〈情報の収集・処理〉 | | | | |
| 7 | 食行動変容と栄養教育 | | | | |
| 8 | 栄養教育の方法〈対象の把握、問題点の提起〉 | | | | |
| 9 | 栄養教育の方法〈教育の計画、実施、評価〉 | | | | |
| 10 | 教育の対象と方法〈集団指導〉 | | | | |
| 11 | 教育の対象と方法〈個別指導カウンセリング〉(演習を含む) | | | | |
| 12 | 栄養教育のための基礎知識〈健康づくりのための食生活指針、食事バランスガイド〉 | | | | |
| 13 | 栄養教育のための基礎知識〈日本人の食事摂取基準〉(演習を含む) | | | | |
| 14 | 栄養教育のための基礎知識〈日本食品標準成分表〉(演習を含む) | | | | |
| 試験 | 筆記試験 | | | | |
| 15 | 試験の解説および総括 | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 栄養カウンセリングのロールプレイング(1回)、日本人の食事摂取基準の演習(1回)、日本食品標準成分表の演習(1回) | | | | |
| 事前学修 | 事前に教科書を読み専門用語について調べておくこと。(90分) | | | | |
| 事後学修 | 授業内容を復習し理解を深める。(90分) | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 試験の問題解説を行う。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 試験(80%)、提出課題(20%) | | | | |
| 教科書 | 大野知子・辻とみ子編著「ヘルス21 栄養教育・栄養指導論」医歯薬出版 芦川修頂貳編著「給食の運営管理論 計画と実務」同文書院 文部科学省「日本食品標準成分表」準拠「食品成分表」医歯薬出版編 | | | | |
| 参考書等 | 全国栄養士養成施設協会編「栄養士実力認定試験過去問題集」 | | | | |
| オフィスアワー | 4階 402 研究室 木曜日 5限 | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 病院 管理栄養士 | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|---|-----|---|--------------|-----------------------------|
| 授業科目 (英語) | 栄養指導論Ⅱ (Nutrition guidance II) | | | 担当教員名 | 富岡 佳奈絵 |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2④-22 | | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け |
| 開講年次・期間 | 2年次・前期 | 単位数 | 2 | 授業回数・回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 |
| 到達目標 | 1. 栄養指導の多様な場における対象者のライフステージや身体・精神的状況、価値観、社会的背景等の特徴を理解できる。 2. 対象者に応じた栄養指導プログラムを計画するための知識が身についている。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 社会・地域の人々の健康の増進・保持のため、栄養士に必要な知識を身につけるための科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | スライド、DVD、配付資料を活用しながら講義形式で進める。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | ライフステージ別栄養教育・指導① 妊娠・授乳期 | | | | |
| 2 | ライフステージ別栄養教育・指導② 乳児期 | | | | |
| 3 | ライフステージ別栄養教育・指導③ 幼児期 | | | | |
| 4 | ライフステージ別栄養教育・指導④ 学童期 (実態例の確認) | | | | |
| 5 | ライフステージ別栄養教育・指導④ 学童期 | | | | |
| 6 | ライフステージ別栄養教育・指導⑤ 思春期 | | | | |
| 7 | ライフステージ別栄養教育・指導⑥ 成人期 | | | | |
| 8 | ライフステージ別栄養教育・指導⑦ 高齢期：嚥下障害 (実態例の確認) | | | | |
| 9 | ライフステージ別栄養教育・指導⑧ 高齢期 | | | | |
| 10 | ライフスタイル別栄養教育・指導 スポーツ実施時の栄養教育 | | | | |
| 11 | 臨床栄養教育・指導① 食物アレルギー | | | | |
| 12 | 臨床栄養教育・指導② 肥満・メタボリックシンドローム | | | | |
| 13 | 臨床栄養教育・指導③ 糖尿病・高血圧 | | | | |
| 14 | 活動分野別栄養教育・指導 病院・社会福祉施設・学校 | | | | |
| 試験 | | | | | |
| 15 | 試験の解説および総括 | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | DVD等で実態例を確認後、ディスカッションをする(2回)。 | | | | |
| 事前学修 | 授業内容について、教科書を読み確認する。関連科目の復習をする。(90分) | | | | |
| 事後学修 | 教科書、ノートを見直して授業内容を整理し、理解が不十分な点については教員に質問するなどして疑問点を解決する。(90分) | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 試験後に試験の解説を行なう。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 試験(90%) 授業への取り組み(10%) | | | | |
| 教科書 | 辻とみ子・堀田千津子編「新版 ヘルス21 栄養教育・栄養指導論」医歯薬出版 | | | | |
| 参考書等 | 厚生労働省「日本人の食事摂取基準」 文部科学省「日本食品標準成分表」 文部科学省・厚生労働省・農林水産省「食生活指針」 厚生労働省「国民健康・栄養調査結果の概要」 日本糖尿病学会編「糖尿病食事療法のための食品交換表」文光堂 | | | | |
| オフィスアワー | 4階408研究室 月曜日4限 | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

| | | | | | |
|-------------------|---|-----|--------------|--------------------------------------|----------------------|
| 授業科目 (英語) | 栄養指導実習 (Practice of nutrition guidance) | | 担当教員名 | 富岡 佳奈絵 ・ 横山 恵 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2④-54 | | 担当形態 | 単独・複数・ オムニバス ・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 2年次・通年 | 単位数 | 1 | 授業時間数・回数 | 45時間・3時間/週・前期10回後期5回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・ 実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・ 栄養士必修 ・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | <p>栄養士が行なう栄養指導の意義や目的を理解し、行動変容に関する理論を統合した栄養指導を実践できる力を身につける。</p> <p>1. 生活の質の向上や健康の維持・増進に向けた食習慣形成のための、栄養マネジメントサイクルおよび行動変容の理論を理解し、実践できる。</p> <p>2. 良好なコミュニケーションを通して、対象者のライフステージや身体・精神状況、価値観、社会的背景の特徴を理解し、対応した栄養指導プログラムを計画し、説明する力を身につける。</p> | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | <p>栄養士に必要な知識と技能が身につく、健康の増進・保持のため、食生活の改善を通して、多方面で活躍できる実践力を身につける科目である。</p> | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 教科書、板書で説明後、実習・グループワークを行う。必要に応じて資料を配付する。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 前期 | <p>1 栄養教育と行動科学、集団栄養指導の概要 (横山)</p> <p>2 栄養教育教材の選択と作成 (横山)</p> <p>3 栄養指導 (1) 妊娠・授乳期：栄養指導プログラムの計画、「授乳期母親教室」の指導案作成 (横山)</p> <p>4 栄養指導 (2) 幼児期：栄養指導プログラムの計画・評価、「食育教室」の指導案作成・発表 (横山)</p> <p>5 栄養指導 (3) 学童期：栄養指導プログラムの計画・評価、「給食時間」の指導案作成・発表 (横山)</p> <p>6 栄養指導 (4) 思春期：栄養指導プログラムの計画・評価、「スポーツ栄養教育」の指導案作成 (横山)</p> <p>7 栄養指導 (5) 成人期：栄養指導プログラムの計画・評価、「一次予防」の指導案作成 (横山)</p> <p>8 栄養指導 (6) 高齢期：栄養指導プログラムの計画・評価、「介護予防」の指導案作成・発表 (横山)</p> <p>9 附属認定こども園での栄養教育指導の実践・評価 (横山)</p> <p>10 個別栄養指導の概要 臨床栄養教育「乳幼児期：食物アレルギー」の栄養指導プログラム作成 (横山)</p> | | | | |
| 後期 | <p>11 コミュニケーション体験実習についての説明・準備 (富岡)</p> <p>12・13 コミュニケーション体験実習 (一関地方産業まつり商工祭への参加) (富岡)</p> <p>14 栄養指導案の改善 幼児期・学童期 (富岡)</p> <p>15 模擬栄養指導・評価および一関市立幼稚園・小学校での栄養(食育)指導の実践 (富岡)</p> <p>定期試験は実施しない</p> | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 個別実習または少人数でグループワークを行なう。(13回) | | | | |
| 事前学修 | <p>関連科目の復習をする。栄養アセスメントの手法や指導方法などを確認する。</p> <p>栄養教育に必要な教材の研究および作成を行なう。</p> | | | | |
| 事後学修 | <p>単元ごとにアセスメントシートをまとめ、提出する。</p> <p>第12・13回に関するレポートを提出する。</p> | | | | |

(次へ続く)

| | |
|---------------------------|--|
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 単元ごとに回収したアセスメントシート、指導案を添削し、返却する。 指導内容について、個別にコメントする。 |
| 成績評価の方法と基準 | 指導内容 50%、アセスメントシート・指導案の内容 30%、授業への貢献度 20% |
| 教科書 | 山下静江 編「栄養教育・指導実習ワークブック」みらい 辻とみ子・堀田千津子 編「新版ヘルス 21 栄養教育・栄養指導論」医歯薬出版 |
| 参考書等 | 厚生労働省「日本人の食事摂取基準」 厚生労働省「国民健康・栄養調査結果の概要」 厚生労働省「授乳・離乳の支援ガイド」 農林水産省「食育白書」 文部科学省・厚生労働省・農林水産省「食生活指針」 文部科学省「日本食品標準成分表」 文部科学省「食に関する指導の手引き」 文部科学省「小学校学習指導要領」 日本糖尿病学会編・著「糖尿病食事療法のための食品交換表」文光堂 伊藤浩明 監修「新食物アレルギーの基礎と対応」みらい |
| オフィスアワー | 授業終了後、教室で |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし |

| | | | |
|---------------------------|--|--------------|-----------------------------|
| 授業科目(英語) | 公衆栄養学 (Public health nutrition) | 担当教員名 | 栗山 孝雄 |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2④-25 | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け |
| 開講年次・期間 | 1年次・後期 | 単位数 | 2 |
| | | 授業時間数・回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 |
| 到達目標 | 1 公衆栄養活動を展開するために必要な知識や考え方を身につける。 2 公衆栄養活動の企画から評価までの流れを理解する。 3 日本の食生活や食環境の変化を理解する。 | | |
| 学位授与の方針との関連 | 1 社会・地域の人々の健康の増進・保持のため、食生活の改善を通して多方面で活躍できる実践力を身につけるための科目である。 2 栄養士に必要な知識と技能を身につける科目である。 | | |
| 授 業 計 画 | | | |
| 授業の方法 | 教科書、配付印刷物、板書を活用しながら講義形式で進める。 内容によっては、パワーポイントを使用する場合もある。 | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | |
| 1 | 公衆栄養の概念 | | |
| 2 | 公衆栄養活動(1) 公衆栄養活動の歴史 ～ ヘルスプロモーションのための公衆栄養活動 | | |
| 3 | 公衆栄養活動(2) 住民参加 ～ 少子・高齢社会における健康増進 | | |
| 4 | 日本の食事の変化 | | |
| 5 | 日本の食生活の変化 | | |
| 6 | 日本の食環境の変化 | | |
| 7 | 日本の栄養政策 | | |
| 8 | 公衆栄養関連法規 | | |
| 9 | ミニテスト、国民健康・栄養調査 | | |
| 10 | 公衆栄養活動におけるマネジメント・アセスメント | | |
| 11 | 公衆栄養活動における調査方法 | | |
| 12 | 公衆栄養活動における目標設定 | | |
| 13 | 公衆栄養活動の評価 | | |
| 14 | 栄養疫学の指標 | | |
| 15 | 健康・食生活の危機管理と食支援 | | |
| 試験 | 期末試験 | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 特になし | | |
| 事前学修 | 授業前に次回の範囲を読んで、扱う内容を把握しておく(授業1回あたり90分)。 | | |
| 事後学修 | ポイントを中心に、復習を行う(授業1回あたり90分)。 | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | ミニテスト、期末試験は終了後、解答例を掲示する。 提出物は内容を確認したのち、返却する。 | | |
| 成績評価の方法と基準 | ミニテスト(35%)、期末試験(35%)、提出物(20%)、受講態度(10%) | | |
| 教科書 | 荒巻礼子、今井絵理 編 『公衆栄養学』 化学同人 | | |
| 参考書等 | 適時紹介する。 | | |
| オフィスアワー | 授業終了時に教室で対応する。 | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | |

| | | | | | |
|---------------------------|--|-----|---|--------------|-----------------------------|
| 授業科目(英語) | 調理学 (Cookery science) | | | 担当教員名 | 富岡 佳奈絵 |
| 科目ナンバー | Ⅲ B1④ b26 | | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け |
| 開講年次・期間 | 1年次・前期 | 単位数 | 2 | 授業時間数・回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 |
| 到達目標 | 1. おいしさの要因および関与する性質について説明できる。 2. 調理操作の原理・要点を理解できる。 3. 食事を構成する各食材料についての調理性を説明できる。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養士に必要な知識と技能を身につけるための科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | スライドを活用しながら、講義形式で進める。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 調理の意義、目的 | | | | |
| 2 | 食事計画論、調理と嗜好性 | | | | |
| 3 | 調理操作 非加熱操作①(浸漬、切断、粉碎、混合、混ねつ) | | | | |
| 4 | 調理操作 非加熱操作②(冷却、冷凍、解凍) | | | | |
| 5 | 調理操作 加熱操作 | | | | |
| 6 | 植物性食品の調理性①(穀類) | | | | |
| 7 | 植物性食品の調理性②(いも類・豆類・種実類) | | | | |
| 8 | 植物性食品の調理性③(野菜類) | | | | |
| 9 | 動物性食品の調理性①(食肉類) | | | | |
| 10 | 動物性食品の調理性②(魚介類) | | | | |
| 11 | 動物性食品の調理性③(鶏卵・牛乳・乳製品) | | | | |
| 12 | 成分抽出素材の調理性 | | | | |
| 13 | その他の食品・調味料類 | | | | |
| 14 | エネルギー源および調理器具 | | | | |
| 試験 | 試験 | | | | |
| 15 | 試験の解説および総括 | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 各回の内容について、知っていること、調べたこと、あるいは実際の調理で気づいたことなどを発言する。(13回) | | | | |
| 事前学修 | 家庭で調理に携わる。授業内容について、教科書を読み確認する。(90分) | | | | |
| 事後学修 | 教科書、ノートを見直して授業内容を整理し、理解が不十分な点については教員に質問するなどして疑問点を解決する。(90分) | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 試験後に試験の解説を行なう。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 試験(90%) 授業への取り組み(10%) | | | | |
| 教科書 | 松本美鈴・平尾和子 共編著「新調理学プラス」 光生館 | | | | |
| 参考書等 | 山崎清子・島田キミエ他 共著「NEW 調理と理論」 同文書院 (公社)日本フードスペシャリスト協会編「調理学」 建帛社 | | | | |
| オフィスアワー | 4階 408 研究室 月曜日 4限 | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|---|-----|---|--------------|-----------------------------|
| 授業科目 (英語) | 調理学実習 I (Food preparation I) | | | 担当教員名 | 高橋 秀子 |
| 科目ナンバー | Ⅲ B1④ b27 | | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け |
| 開講年次・期間 | 1年次・前期 | 単位数 | 1 | 授業時間数/回数 | 45時間・4時間/週・12回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 |
| 到達目標 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 調理学において学んだ理論を、実習することで確実に実践できるようになる。 2. 計る・切る・煮る・焼くなどの操作を確実に理解できる。 3. 食品の物理的・化学的な変化が把握できる。 4. 食品の素材としての特徴を理解し、その調理特性を最大限に生かす調理法を習得する。 5. 動物性食品から植物性食品まで多岐にわたる素材、季節感のある素材を取り扱えるようになる。 6. 日本料理の基本を理解し、確実に再現できるようになる。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養に関する専門的な知識と技能を身につける科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 実習プリントを配付する。実習内容を実演し説明した後、グループで実習を行う。学生には実習後に内容をまとめたノートを提出させる。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 実習についての説明 | | | | |
| 2 | 食材の切り方、炊飯、葉菜・果菜類・根菜類の切り方・白飯 | | | | |
| 3 | 汁ものの調理、和え物調理、だしの取り方、一色丼・味噌汁・酢の物 | | | | |
| 4 | 調味飯の炊飯、タケノコ飯・若竹汁・イカのとえ物 | | | | |
| 5 | 肉類の調理、ちらしずし・吉野鶏・ゴマ和え・水ようかん | | | | |
| 6 | 貝類の調理、赤飯・貝汁・クワ焼き・漬物・ | | | | |
| 7 | 魚類の調理、いなりずし・豆腐汁・鯡の酢の物・白玉 | | | | |
| 8 | 魚類の調理、鰹づくし | | | | |
| 9 | 揚げ物調理、そうめん・ナスの揚げ煮・葛餅 | | | | |
| 10 | 野菜類の調理、おはぎ・沢煮椀・茶巾いも・りんご | | | | |
| 11 | 蒸し物調理、太巻き・つみれ汁・かぼちゃ煮・鶯餅・茶碗蒸し | | | | |
| 試験 | 筆記試験と実技試験 | | | | |
| 12 | 試験の解説・寄せ物調理、五目蒸・サバ煮・白和え・果汁かん | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 実習 (12回) | | | | |
| 事前学修 | プリントをよく読んでくること。 | | | | |
| 事後学修 | 実習内容をノートにまとめ提出をすること。 | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 試験の解説を行う。ノートを添削して返却する。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 筆記・実技試験 (50%)、提出物 (45%)、授業中の態度 (5%) | | | | |
| 教科書 | 監修者早坂千枝子、編著者和泉眞喜子 宮下ひろみ「改訂新版調理学実習おいしさと健康」(株)アイ・ケイコーポレーション | | | | |
| 参考書等 | 適宜紹介する。 | | | | |
| オフィスアワー | 授業終了後4階409研究室で30分程度 | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|--|-----|--------------|-----------------------------|----------------|
| 授業科目(英語) | 調理学実習Ⅱ (Food preparation Ⅱ) | | 担当教員名 | 横山 恵 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2④ b28 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 1年次・後期 | 単位数 | 1 | 授業時間数/回数 | 45時間・4時間/週・12回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | 調理学で学んだ理論を実践し、先人から伝わる英知や科学的知見に基づき「おいしく・安全に調理する方法」が身につく。 1. 西洋料理・中国料理と日本の伝統的な食文化を理解し、特徴をとらえ、順序立てて調理できるようになる。 2. 主食、主菜、副菜を組み合わせ、味・食感・彩り・季節感を取り入れた、栄養バランスのとれた献立を計画し、調理および食事を提供する力を身につける。 3. 献立にふさわしい器の選択、食卓のセッティング、マナーなど食卓の演出と食事環境を理解する。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養士に必要な知識や技能を身につけるための科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 教科書、板書で調理理論を説明後、調理の要点をプレゼンテーションする。その後、少人数グループで実習を行なう。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 西洋料理の食文化について、西洋料理の基礎 前菜・スープ | | | | |
| 2 | 西洋料理② 卵料理を中心とした献立 | | | | |
| 3 | 西洋料理③ 魚料理を中心とした献立 | | | | |
| 4 | 西洋料理④ 肉料理を中心とした献立 | | | | |
| 5 | 応用献立(1)世界の料理 | | | | |
| 6 | 行事食① クリスマス料理 | | | | |
| 7 | 行事食② お正月料理 | | | | |
| 8 | 中国料理の食文化について、中国料理の基礎 前菜・湯菜を中心とした献立 | | | | |
| 9 | 中国料理② 炒菜・烤(燻)菜を中心とした献立 | | | | |
| 10 | 中国料理③ 炸菜・煨菜を中心とした献立 | | | | |
| 11 | 中国料理④ 溜菜・蒸菜・点心を中心とした献立 | | | | |
| 試験 | 実技試験と筆記試験 | | | | |
| 12 | 応用献立(2)東北地方の郷土料理、試験の解説 | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | プレゼンテーション後、少人数グループごとに実習を行なう。(12回) | | | | |
| 事前学修 | 次回のレシピを提示するので、教科書を参考にして、調理手順や作業内容を調べ、ノートにまとめる。 | | | | |
| 事後学修 | 実際に調理した内容(手順や理論など)をノートにまとめ、期限までに提出する。 | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | ノートを回収し、添削後、返却する。試験は解説を行なう。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 試験(実技・筆記)50%、ノート課題の提出30%、実習への積極性20% | | | | |
| 教科書 | 早坂千枝子 監修『改訂新版調理学実習おいしさと健康』アイ・ケイコーポレーション | | | | |
| 参考書等 | 西堀すき江 編著『食育に役立つ調理学実習』建帛社 長嶋久美子・福永淑子 著『一食献立による調理実習25』医歯薬出版 松本 伸子 監修『調理のためのベーシックデータ』女子栄養大学出版部 山崎清子・島田キミエ他 共著『NEW調理と理論』同文書院 文部科学省「日本食品標準成分表」準拠『食品成分表』医歯薬出版編 調理学の教科書 | | | | |
| オフィスアワー | 授業終了時、教室で | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|---|-----|--------------|-----------------------------|----------------|
| 授業科目 (英語) | 調理学実習Ⅲ (Practice in food preparation III) | | 担当教員名 | 富岡 佳奈絵 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2④ b29 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 2年次・前期 | 単位数 | 1 | 授業時間数・回数 | 45時間・4時間/週・12回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | <p>1. 実験を中心とした調理操作により、食事を構成する各食材料についての調理性を説明でき、それらを評価できる。</p> <p>2. 調理操作の原理・要点を理解し、各調理に活用できる。</p> <p>3. 調理の疑問を解明し、理解を深めることができる。</p> | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養士に必要な知識と技能および実践力を身につけるための科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 配付テキストを用いて説明後、少人数グループで実験を行なう。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 実習についての説明 | | | | |
| 2 | 食品の計量・計測に関する実験 | | | | |
| 3 | 食品の概量・重量変化・廃棄率に関する実験 (食材の切り方含む) | | | | |
| 4 | だしの種類・塩分に関する実験および官能評価 | | | | |
| 5 | 米に関する実験および官能評価 | | | | |
| 6 | 寒天・ゼラチンに関する実験および官能評価 | | | | |
| 7 | 小麦粉に関する実験および官能評価 | | | | |
| 8 | 野菜に関する実験および官能評価 | | | | |
| 9 | イモ類・でん粉に関する実験および官能評価 | | | | |
| 10 | 砂糖に関する実験および官能評価 | | | | |
| 11 | 肉類・魚介類に関する実験および官能評価 | | | | |
| 試験 | 試験 | | | | |
| 12 | 官能評価、試験の解説および総括 | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 少人数グループによる実習 (11回)。 | | | | |
| 事前学修 | 配付テキストを読み、実験内容のイメージをとらえる。また、各項目の関連部分を調理学の教科書等で復習する。 | | | | |
| 事後学修 | 各実験結果の整理や考察等を行ない、レポートにまとめて深い理解に努める。 | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | レポートにコメントを記入し返却する。 試験後、試験の解説を行なう。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 授業への取り組み (50%) レポート (40%) 試験 (10%) | | | | |
| 教科書 | テキストを配付する。 | | | | |
| 参考書等 | 山崎清子・島田キミエ他 共著「NEW 調理と理論」 同文書院 松本 伸子 監修「調理のためのベーシックデータ」女子栄養大学出版部 (公社)日本フードスペシャリスト協会編「食品の官能評価・鑑別演習」建帛社 | | | | |
| オフィスアワー | 授業終了後、教室で | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

| | | | | |
|----------------|--|-----|------------------|--|
| 授業科目 (英語) | 給食管理 (Food service management) | | 担当教員名 | 渡邊 美紀子 |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2④-30 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け |
| 開講年次・期間 | 1年次・通年 | 単位数 | 2 | 授業時間数・回数 60時間・ 前期 30時間・2時間/週・15回 後期 30時間・集中講義・15回/4日間 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格 等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 |
| 到達目標 | <ul style="list-style-type: none"> 給食施設、特定給食施設の定義・目的・特徴について理解する。 栄養管理・衛生管理・安全管理・経済面等の給食の各管理業務について体系的に学び、給食の運営・経営管理の理解を深める。 給食の献立作成の基礎を理解する。 | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養士に必要な知識と技能を身につける科目である。 | | | |
| 授 業 計 画 | | | | |
| 授業の方法 | 教科書を中心とした講義形式で進める。必要に応じて配付資料・スライド等を活用する。後半は、演習形式で進める。小試験を適宜行う。 | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | |
| 1 | 給食の概念①〈給食の定義と目的〉 | | | |
| 2 | 給食の概念②〈給食の行政指導と関係法規〉 | | | |
| 3 | 給食の組織・人事管理 | | | |
| 4 | 給食の栄養・食事管理 | | | |
| 5 | 給食の調理管理①〈衛生管理 食中毒〉 | | | |
| 6 | 給食の調理管理②〈衛生管理 大量調理施設衛生管理マニュアル〉 | | | |
| 7 | 給食の調理管理③〈食材管理〉 | | | |
| 8 | 給食の調理管理④〈調理作業管理〉 | | | |
| 9 | 給食施設・設備管理①〈設備管理〉 | | | |
| 10 | 給食施設・設備管理②〈調理器具・機器管理〉 | | | |
| 11 | 給食施設・設備管理③〈食器・什器〉 | | | |
| 12 | 施設における給食施設①〈病院給食〉 | | | |
| 13 | 施設における給食施設②〈学校給食〉 | | | |
| 14 | 施設における給食施設③〈保育所給食、老人福祉施設給食、事業所給食〉 | | | |
| 試験 | 筆記試験 | | | |
| 15 | 試験の解説、給食管理の課題について | | | |
| 16 | 献立作成演習①「食品成分表」(演習を含む) | | | |
| 17 | 献立作成演習②「食事摂取基準」(演習を含む) | | | |
| 18 | 献立作成演習③「エネルギー・栄養量の基準の設定」(演習を含む) | | | |
| 19 | 献立作成演習④「食品構成」(演習を含む) | | | |
| 20 | 献立作成演習⑤「献立表の書き方」(演習を含む) | | | |
| 21 | 献立作成演習⑥「献立の評価」(演習を含む) | | | |
| 22 | 献立作成演習⑦「給食献立の作成①食材の目安量について」(演習を含む) | | | |
| 23 | 献立作成演習⑧「給食献立の作成②料理の味付けについて」(演習を含む) | | | |
| 24 | 献立作成演習⑨「給食献立の作成③大量調理に適した献立について」(演習を含む) | | | |
| 25 | 献立作成演習⑩「給食献立の作成④展開食について」(演習を含む) | | | |

(次へ続く)

| 回 | 授 業 内 容 |
|---------------------------------------|--|
| 26 | 大量調理施設について |
| 27 | 大量調理施設見学「一関市千厩学校給食センター施設見学・学校給食の試食体験」 |
| 28 | 大量調理施設セミナー「新調理システム」①講演【特別講師 小関 純史】大量調理機器セミナー「新 |
| 29 | 調理システム」②実演【特別講師 小関 純史】（実習含む） |
| 30 | 大量調理機器セミナー「新調理システム」③調理実習・試食【特別講師 小関 純史】（実習含む） |
| アクティブラーニング の取り入れ状況 | 献立作成演習（10回）、大量調理機器実習（2回） |
| 事 前 学 修 | 事前に教科書を読み専門用語について調べておくこと。（20分） |
| 事 後 学 修 | 授業内容を復習し理解を深める。（25分） |
| 課題(試験やレポート等)に 対するフィードバック方法 | 試験の問題解説を行う。 |
| 成績評価の方法と基準 | 筆記試験・小試験（80%）、提出課題（20%） |
| 教 科 書 | 芦川修頂貳編著『給食の運営管理論 計画と実務』同文書院 文部科学省「日本食品標準成分表」準拠『食品成分表』医歯薬出版編 |
| 参 考 書 等 | 宮澤節子他編著『メニューコーディネートのための食材別料理集』同文書院 |
| オフィスアワー | 4階 402 研究室 木 曜日 5 限 |
| 科目に関連する実務経験 | 病院 管理栄養士 |

| | | | | | |
|-----------------------------|--|-----|--------------|--------------------------------------|-------------------|
| 授業科目 (英語) | 給食管理実習 I (Practice in food service management I) | | 担当教員名 | 渡邊 美紀子 ・ 富岡 佳奈絵 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2④-31 | | 担当形態 | 単独・ 複数 ・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 2年次・前期 | 単位数 | 1 | 授業時間数・回数 | 45 時間・4 時間/週・12 回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・ 実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・ 栄養士必修 ・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | <ul style="list-style-type: none"> ・「給食管理」で学んだ、給食の運営についての理解を深める。 ・大量調理の特徴をとらえた、献立作成の技術をみがく。 ・大量調理について大量調理専門の器具や機器を体験するなど、衛生的で安全かつ合理的な調理法について理解する。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養士に必要な知識と技術および実践力を身に付けるための科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 講義、献立作成演習、調理実習を組み合わせで行う。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 大量調理施設の衛生管理・調理技術について | | | | |
| 2 | 給食管理実習給食提供についての手順・諸注意、実習のグループ編成 | | | | |
| 3 | 給食管理実習給食の栄養基準の設定 | | | | |
| 4 | 給食管理実習給食の帳票類について | | | | |
| 5 | 模擬給食実習① (各種帳票類の準備) | | | | |
| 6 | 模擬給食実習② (大量調理の実施) | | | | |
| 7 | 約 50 人分の大量調理実習① 企画準備 (献立案作成、栄養教育リーフレット案の作成) 試作 (栄養管理、経営管理の帳票類の作成) | | | | |
| 8 | 約 50 人分の大量調理実習② 給食提供 (給食の調理) | | | | |
| 9 | 約 80 人分の大量調理実習① 企画準備 (献立案作成、栄養教育リーフレット案の作成) 試作 (栄養管理、経営管理の帳票類の作成) | | | | |
| 10 | 約 80 人分の大量調理実習② 給食提供 (給食の調理) | | | | |
| 11 | 約 100 人分の大量調理実習① 企画準備 (献立案作成、栄養教育リーフレット案の作成) 試作 (栄養管理、経営管理の帳票類の作成) | | | | |
| 12 | 約 100 人分の大量調理実習② 給食提供 (給食の調理) | | | | |
| 試験 | 筆記試験、試験の解説および総括 | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | グループによる給食の準備と提供 (12 回) | | | | |
| 事前学修 | 給食の献立作成を行うためには、様々なレシピを知っていることが重要である。日々、料理に興味を持ち、資料を集めたり、体験したりするよう心がけること。また、大量調理実習では、迅速かつ正確な調理技術が必須である。普段から、調理を行い、包丁作業の技術等を磨いておくこと。 | | | | |
| 事後学修 | 献立作成等の課題を出すため、授業時間外も各自またはグループで学習に励むこと。 | | | | |
| 課題 (試験やレポート等) に対するフィードバック方法 | 給食提供後に評価及びコメントをする。実習日誌にコメントを記入し返却する。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 筆記試験 (60%)、実習の参加状況 (積極性・協調性・献立作成技術・調理技術) (20%)、実習日誌 (20%) を合わせて総合的に評価する。 | | | | |
| 教科書 | 担当教員が作成した実習資料、実習日誌を配付する。 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」 学建書院 文部科学省「日本食品標準成分表」準拠『食品成分表』医歯薬出版編 | | | | |
| 参考書等 | 赤羽正之他著「給食施設のための献立作成マニュアル」医歯薬出版 | | | | |
| オフィスアワー | 4 階 402 研究室 木 曜日 5 限 | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 渡邊・富岡 病院 管理栄養士 | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|---|-----|--------------|--------------------------------------|----------------|
| 授業科目(英語) | 給食管理実習Ⅱ (Practice in food service managementⅡ) | | 担当教員名 | 渡邊 美紀子 ・ 富岡 佳奈絵 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2④-32 | | 担当形態 | 単独・ 複数 ・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 2年次・前期 | 単位数 | 1 | 授業時間数・回数 | 45時間・4時間/週・12回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・ 実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・ 栄養士必修 ・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | <ul style="list-style-type: none"> ・特定給食施設における給食の運営・管理能力を身につける。つまり、給食施設の資源を総合的に判断し、栄養管理・衛生管理・安全管理・経済面等、給食業務全般のマネジメントを行うことができる。 ・給食運営現場でのグループ行動から、責任感・協調的態度など、円滑な人間関係を保つことの重要性を理解する。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養士に必要な知識と技術および実践力を身につけるための科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 講義、献立作成演習、調理実習を組み合わせで行う。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 大量調理施設の衛生管理「大量調理施設衛生管理マニュアル」の復習と確認テスト | | | | |
| 2 | 大量調理実習室の施設・調理器具・機器の説明と簡単な実演 | | | | |
| 3 | 給食管理実習給食の献立作成 | | | | |
| 4 | 給食管理実習給食の作業工程表、作業動線図について | | | | |
| 5 | 模擬給食実習①(調理作業の内容・手順と注意事項の確認) | | | | |
| 6 | 模擬給食実習②(大量調理の実施、給食試食・検討会、帳票類の整理) | | | | |
| 7 | 約50人分の大量調理実習① 企画準備(献立作成、栄養教育リーフレットの作成) 試作(作業管理、衛生管理の帳票類の作成) | | | | |
| 8 | 約50人分の大量調理実習② 給食提供(給食の提供、給食試食・検討会、帳票類の整理) | | | | |
| 9 | 約80人分の大量調理実習① 企画準備(献立作成、栄養教育リーフレットの作成) | | | | |
| 10 | 約80人分の大量調理実習② 試作(作業管理、衛生管理の帳票類の作成) 給食提供(給食の提供、給食試食・検討会、帳票類の整理) | | | | |
| 11 | 約100人分の大量調理実習① 企画準備(献立作成、栄養教育リーフレットの作成) 試作(作業管理、衛生管理の帳票類の作成) | | | | |
| 12 | 約100人分の大量調理実習② 給食提供(給食の提供、給食試食・検討会、帳票類の整理) | | | | |
| 試験 | 筆記試験 試験の解説および総括 | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | グループによる給食の準備と提供 (12回) | | | | |
| 事前学修 | 給食の献立作成を行うためには、様々なレシピを知っていることが重要である。日々、料理に興味を持ち、資料を集めたり、体験したりするよう心がけること。また、大量調理実習では、迅速かつ正確な調理技術が必須である。普段から、調理を行い、包丁作業の技術等を磨いておくこと。 | | | | |
| 事後学修 | 大量調理実習の準備には、学生がグループで主体的に給食業務全般の活動を行うため、授業時間外の作業も生じる。また、大量調理実習後は、学んだことを実習日誌にまとめ確認する等、理解を深めておくこと。 | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 給食提供後に評価及びコメントをする。実習日誌にコメントを記入し返却する。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 確認テストと筆記試験 (60%)、実習の参加状況〈積極性・協調性・献立作成技術・調理技術〉 (20%)、提出課題 (20%)を合わせて総合的に評価する。 | | | | |
| 教科書 | 担当教員が作成した実習資料、実習日誌を配付する。 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」 学建書院 芦川修頂編著『給食の運営管理論 計画と実務』同文書院 | | | | |
| 参考書等 | 富澤節子・太田美穂・浅野恭代「食材別料理集」同文書院 | | | | |
| オフィスアワー | 4階 402 研究室 木曜日5限 | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 病院 管理栄養士 | | | | |

| | | | | |
|---------------------------|--|-----|--------------|---|
| 授業科目 (英語) | 校外実習指導(Guidance for extramural practice) | | 担当教員名 | 渡邊 美紀子 ・ 富岡 佳奈絵 |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2④-33 | | 担当形態 | 単独・複数・ オムニバス ・クラス分け |
| 開講年次・期間 | 2年次・前期 | 単位数 | 1 | 授業時間数・回数 30時間・ 2時間/週・3回, 集中講義・12回 |
| 授業形態 | 講義・ 演習 ・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・ 栄養士必修 ・ フードスペシャリスト必修 |
| 到達目標 | 1. 校外実習の意義、目的が理解できる。 2. 関連教科の理論と実践を結びつけて理解し、校外実習へ効果的に臨むことができる。 3. 校内外での経験と専門知識との統合を図ることができる。 | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 社会・地域の人々の健康の増進・保持のため活躍できる実践力を身につけ、専門職業人としての意識と責任感を養うための科目である。 | | | |
| 授 業 計 画 | | | | |
| 授業の方法 | スライド、教科書、配付資料等による講義と演習を組み合わせで行なう。 | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | |
| 事前 | 1 校外実習の概要 (富岡・6月) 2 校外実習の意義・目的 (富岡・7月) 3 校外実習の心構え、目標の設定 (富岡・7月) 4 実習施設別ガイダンス① 病院給食 (渡邊) 5 実習施設別ガイダンス② 高齢者福祉施設給食 (渡邊) 6 実習施設別ガイダンス③ 学校給食 (富岡) 7 実習施設別ガイダンス④ 保育所給食 (富岡) 8 コンピューターを用いた給食実務処理 (渡邊) 9 実習前課題の作成 (渡邊・富岡) 10 実習記録の書き方、挨拶・マナーについて (富岡) 11 実習前課題の確認、指導 (渡邊・富岡) 12 腸内細菌検査結果配付、実習前課題最終確認 (富岡) | | | |
| 事後 | 13 お礼状についての説明と作成 (富岡・9月) 14 校外実習報告会への参加① 学校・保育所 (富岡) 15 校外実習報告会への参加② 高齢者福祉施設・病院 (富岡) | | | |
| | } 8月, 集中講義3日間 } 10月, 1日間 定期試験は実施しない | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 演習 (7回) | | | |
| 事前学修 | 校外実習履修者を前提とした科目である。関連する科目を復習し理解を深める。実習施設の特徴を理解する。(15分) | | | |
| 事後学修 | 施設別給食の特徴を復習し、実習前課題へ十分な準備をして取り組む。献立作成に当たっては、必ず試作をする。(30分) | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 実習前課題の確認と指導を行なう。 | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 提出課題 (60%) 授業への取り組み (40%) | | | |
| 教科書 | 富岡和夫編著「給食経営管理実務ガイドブック」同文書院 田上貞一郎・田中ひさよ著「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」萌文書林 授業内で配付するテキスト「校外実習のてびき」 | | | |
| 参考書等 | 厚生労働省「日本人の食事摂取基準」、文部科学省「日本食品標準成分表」 | | | |
| オフィスアワー | 授業終了後、教室で | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|--|-----|--------------|--------------------------------------|------------------|
| 授業科目 (英語) | 校外実習 (Extramural practice) | | 担当教員名 | 富岡 佳奈絵 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2④-35 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 2年次・前期 | 単位数 | 2 | 授業時間数・回数 | おおむね 80 時間・10 日間 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・ <u>学外実習</u> | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・ <u>栄養士必修</u> ・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | 1. 特定給食施設における給食業務の概要と実務の実際について理解できる。 2. 特定給食施設における栄養士業務全般を理解できる。 3. 給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を身につける。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 社会・地域の人々の健康の増進・保持のため活躍できる実践力を身につけ、専門職業人としての意識と責任感を養うための科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 栄養士業務の1つである「給食の運営」の実際について、病院、高齢者福祉施設、学校、保育所等の特定給食施設において、9月に10日間（77時間）の実習を行う。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| | ① 実習受け入れ施設との打ち合せ・準備（7～8月・1時間） ② 各施設における実習（9月・77時間） ・実習施設の組織や運営の特徴、給食施設の特徴、給食の目的、目標の理解 ・給食業務の基本的な流れや給食の特徴の把握 ・献立作成および栄養価算定、食材管理、調理、衛生管理等給食の基本業務 ③ 校外実習報告会の準備・報告（10月・2時間） 定期試験は実施しない | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 実習 | | | | |
| 事前学修 | 既に開講されている栄養士必修科目が修得できていない場合は、履修できない。前年度に開催する校外実習報告会（前年度10月）に必ず出席し、実習内容の理解に努める。実習施設の特徴を理解し、目標をもって十分な準備をする。また、この科目は「校外実習指導」と連携して行なわれる。 | | | | |
| 事後学修 | 実習内容や学んだこと等は実習記録にまとめ、不明な点は調べる等理解を深める。課題に取り組む。実習報告書をまとめ、提出する。（事前事後学修の合計450分） | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 実習中に教員が実習施設を訪問する。 実習記録内に指導担当栄養士からコメントをいただく。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 実習施設からの評価（90%）実習記録（10%） 遅刻、早退、欠席は原則として認めない。欠席した場合は、実習を中止することがある。実習中は実習施設関係者の指示をきちんと守り、責任ある態度で臨むことが前提である。 | | | | |
| 教科書 | 校外実習指導の授業内で配付する「校外実習のてびき」 | | | | |
| 参考書等 | 富岡和夫編著「給食経営管理実務ガイドブック」同文書院 田上貞一郎・田中ひさよ著「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」萌文書林 | | | | |
| オフィスアワー | 4階 408 研究室 月曜日 4限 | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 学外実習科目である。 | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|--|-----|--------------|---------------------------------|----------------|
| 授業科目(英語) | 食生活・消費流通論 (Dietary, consumption and distribution theory) | | 担当教員名 | 佐藤 佳織 ・ 菊原 百合 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2-b36 | | 担当形態 | 単独・複数・ オムニバス ・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 1年次・後期 | 単位数 | 2 | 授業時間数・回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | 食生活、食品の流通と消費に関する専門的知識を習得する。 1. 食生活の変化について理解する。 2. 食品流通について理解する。 3. 外食・中食産業について理解する。 4. 主要食品の流通について理解する。 5. 食料消費の課題について理解する。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 社会・地域の人々の健康の増進・保持のため、食生活の改善を通して多方面で活躍できる実践力を身につける科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 教科書を中心とした講義形式。必要に応じて板書やパワーポイントを用いて講義する。練習問題を配付する。調査課題を出すので調べて発表する。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 食市場の変化①豊かな食生活を支える食市場 | | (佐藤) | | |
| 2 | 食市場の変化②消費者の食品消費の変化 | | (佐藤) | | |
| 3 | 食市場の変化③食生活の多様化 | | (佐藤) | | |
| 4 | 食品の流通①食品流通の役割と社会的使命 | | (佐藤) | | |
| 5 | 食品の流通②卸売流通が必要な食品流通とその変化 | | (佐藤) | | |
| 6 | 食品の流通③食品の小売り流通 | | (佐藤) | | |
| 7 | 外食・中食産業のマーチャンダイジング | | (菅原) | | |
| 8 | 主要食品の流通①商品の分類と流通の特性 | | (菅原) | | |
| 9 | 主要食品の流通②主食・副食の流通 | | (菅原) | | |
| 10 | 主要食品の流通③調味料等・中食・嗜好食品の流通 | | (菅原) | | |
| 11 | 学生のグループ調査の実施の説明 | | (佐藤・菊原) | | |
| 12 | フードビジネスの動向とフードマーケティング | | (佐藤) | | |
| 13 | 食料消費の課題 食料消費と環境問題 | | (佐藤) | | |
| 14 | 食品流通の安全確保 食料消費を取り巻く課題 | | (佐藤) | | |
| 試験 | 筆記試験 | | (佐藤・菊原) | | |
| 15 | 試験の解説(30分間)、学生によるグループ調査の発表会(佐藤・菊原) | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | グループによる調査と発表会(2回)。 | | | | |
| 事前学修 | 事前に教科書を読み理解を深め、専門用語について調べておくこと。(90分) | | | | |
| 事後学修 | 練習問題を解答しておくこと。(90分) | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 練習問題の解答を回収し、添削し返却する。試験の解説を行う。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 筆記試験(80%)、グループ調査の発表会への取組(10%)、練習問題への取組(10%) | | | | |
| 教科書 | (公社)日本フードスペシャリスト協会編「四訂食品の消費と流通」建帛社 | | | | |
| 参考書等 | (公社)日本フードスペシャリスト協会編「フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集」建帛社 | | | | |
| オフィスアワー | 授業終了後 4階 406 研究室で 30分間 | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|--|-----|--------------|-----------------------------|----------------|
| 授業科目(英語) | 食品の官能評価・鑑別論 (Food sensory evolution and discrimination) | | 担当教員名 | 横山 恵 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2-b37 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 1年次・後期 | 単位数 | 2 | 授業時間数・回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | <p>フードスペシャリストに必要とされる知識と技能を身につける。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品について、深い知識と食品の品質を見抜く技能を習得する。 2. 化学的・物理的評価法の技術および嗜好に直接結びつく官能的な食品の評価法を身につける。 3. 認定試験に合格できる力を養う。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 専門職業人としての意識と責任感を身につける科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 教科書とスライドを用いた講義形式 必要に応じて配付資料・参考書を用いる。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 食品の品質、官能評価の概要 | | | | |
| 2 | 官能評価の基本と実施法1：パネルの構成 | | | | |
| 3 | 官能評価の基本と実施法2：テストの管理 | | | | |
| 4 | 官能評価の基本と実施法3：手法の選択 | | | | |
| 5 | 化学的評価法1：食品成分と品質 水分活性、外観、色と品質、褐変 | | | | |
| 6 | 化学的評価法2：化学的品質評価 糖度と酸度、魚の鮮度、油脂 | | | | |
| 7 | 物理的評価法1：食品の状態、レオロジーとテクスチャー | | | | |
| 8 | 物理的評価法2：物理的性質の評価方法 | | | | |
| 9 | 個別食品の鑑別1：穀類、イモ類等 | | | | |
| 10 | 個別食品の鑑別2：豆類、種実類、野菜類、きのこ類、果実類 | | | | |
| 11 | 個別食品の鑑別3：肉類、卵とその加工品、乳と乳製品等 | | | | |
| 12 | 個別食品の鑑別4：魚介類とその加工品等 | | | | |
| 13 | 個別食品の鑑別5：油脂、醸造食品、調味料等 | | | | |
| 14 | 個別食品の鑑別6：嗜好品、加工食品、機能性食品 | | | | |
| 試験 | 筆記試験 | | | | |
| 15 | 解答の解説、評価の必要性とその他の検査法、発表 | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 官能評価を実際に行なう。 適した評価手法について、グループディスカッションし、発表する。(1回) | | | | |
| 事前学修 | 次回の講義について、キーワードを示すので、教科書や参考書などを用いて調べる。 (授業1回あたり90分) | | | | |
| 事後学修 | ノートをまとめ、過去問題集を解いたものを期限までに提出する。 (授業1回あたり90分) | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 試験後、解答の解説を行なう。 回収したノートを添削し、返却する。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 試験70%、ノート課題の提出20%、授業への貢献度10% | | | | |
| 教科書 | 日本フードスペシャリスト協会 編「食品の官能評価・鑑別演習」建帛社 | | | | |
| 参考書等 | 日本フードスペシャリスト協会編「フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集」建帛社 井上裕光著「官能評価の理論と方法-現場で使う官能評価分析」日科技連 | | | | |
| オフィスアワー | 授業終了後、4階410研究室で | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|--|-----|--------------|-----------------------------|----------------|
| 授業科目 (英語) | フードスペシャリスト論 (Food specialist theory) | | 担当教員名 | 横山 恵 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2-b38 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 1年次・前期 | 単位数 | 2 | 授業時間数・回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | <p>フードスペシャリストの意義とその概要について理解する。</p> <p>1. フードスペシャリストが持つ専門性・フードスペシャリストが具備すべき基本知識を修得する。</p> <p>2. 認定試験に合格できる力を養う。</p> | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 専門職業人としての意識と責任感を身につける科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 教科書を中心とした講義形式 必要に応じて、スライドや配付資料・参考書を用いる。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | フードスペシャリストとは フードスペシャリストの概念、業務と専門性、活躍分野、責務 | | | | |
| 2 | 人類と食物(1) 人類の歩みと食物 | | | | |
| 3 | 人類と食物(2) 食品加工・保存技術史 | | | | |
| 4 | 世界の食 食作法 食の禁忌と忌避 世界各地の食事情 | | | | |
| 5 | 日本の食 日本の食物史 食の地域差 | | | | |
| 6 | 現代日本の食生活(1) 食生活の変化と食産業 | | | | |
| 7 | 現代日本の食生活(2) 食料自給率 環境と食 | | | | |
| 8 | 食品産業の役割(1) フードシステムと食品産業 食品製造業 食品卸売業 | | | | |
| 9 | 食品産業の役割(2) 食品小売業 外食産業 | | | | |
| 10 | 食品の品質規格と表示(1) 食品の品質規格 表示にかかわる法律 JAS 法 | | | | |
| 11 | 食品の品質規格と表示(2) 食品表示法 健康や栄養に関する表示制度 | | | | |
| 12 | 食品の品質規格と表示(3) その他の法令等による表示 Codex 規格 | | | | |
| 13 | 食情報と消費者保護(1) 食情報 食品の情報管理 | | | | |
| 14 | 食情報と消費者保護(2) 食品の安全 消費者保護の制度 | | | | |
| 試験 | 筆記試験 | | | | |
| 15 | 解答の解説、総括、発表 | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | テーマについてグループディスカッションし、発表する。(1回) | | | | |
| 事前学修 | 次回の講義について、キーワードを示すので、教科書や参考書などを用いて調べる。(授業1回あたり90分) | | | | |
| 事後学修 | ノートをまとめ、過去問題集を解いたものを期限までに提出する。(授業1回あたり90分) | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 試験後、解答の解説を行なう。 回収したノートを添削し、返却する。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 試験70%、ノート課題の提出20%、授業への貢献度10% | | | | |
| 教科書 | 日本フードスペシャリスト協会 編『フードスペシャリスト論』建帛社 | | | | |
| 参考書等 | 日本フードスペシャリスト協会 編『食品の表示-食品表示法に基づく制度とその実際-』建帛社 日本フードスペシャリスト協会 編『フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集』建帛社 その他必要に応じて資料を配付する。 | | | | |
| オフィスアワー | 授業終了時、教室で | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

| | | | | | |
|-------------------------------|---|-----|------------------|-----------------------------|----------------|
| 授業科目 (英語) | フードコーディネータ論 (Food coordination theory) | | 担当教員名 | 横山 恵 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2-b39 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 2年次・後期 | 単位数 | 2 | 授業時間数/回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格 等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | 食卓の演出、食空間のコーディネータ、食企画の実践コーディネータなどフードコーディネータについての基礎概念を理解する。 1. 食に関するコーディネータに必要な知識・技能の習得と実践力を修得する。 2. 認定試験に合格できる力を養う。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 専門職業人としての意識と責任感を身につける科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 教科書を中心とした講義形式で進める。 必要に応じて、スライドや配付資料・参考書を用いる。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | フードコーディネータの基本理念 | | | | |
| 2 | 食事の文化(1) 食のタブーと宗教 日本の食事の歴史 | | | | |
| 3 | 食事の文化(2) 特別な日の食事 外国の食事 | | | | |
| 4 | 食卓のコーディネータ(1) テーブルコーディネータの要点 日本料理のコーディネータ | | | | |
| 5 | 食卓のコーディネータ(2) 中国料理のコーディネータ 西洋料理のコーディネータ | | | | |
| 6 | 食卓のサービスとマナー(1) サービスとマナーの基本 (日本料理・中国料理・西洋料理) | | | | |
| 7 | 食卓のサービスとマナー(2) パーティプロトコル | | | | |
| 8 | メニュープランニング(1) メニュープランニングの要件 | | | | |
| 9 | メニュープランニング(2) 料理様式とメニュー開発の基礎 | | | | |
| 10 | 食空間のコーディネータ(1) 食空間のコーディネータの基礎 | | | | |
| 11 | 食空間のコーディネータ(2) 食空間のコーディネータ キッチンのコーディネータ | | | | |
| 12 | フードサービスマネジメント(1) フードサービスビジネスの動向と特性 マネジメントの基本 | | | | |
| 13 | フードサービスマネジメント(2) フードサービスの起業 計画の作成 | | | | |
| 14 | 食企画の実践コーディネータ | | | | |
| 試験 | 筆記試験 | | | | |
| 15 | 解答の解説、食企画のプレゼンテーション | | | | |
| アクティブラーニング の取り入れ状況 | グループワークおよび食企画のプレゼンテーション (2回) | | | | |
| 事前学修 | 次回の講義について、キーワードを示すので、教科書や参考書などを用いて調べる。 (90分) | | | | |
| 事後学修 | ノートをまとめ、過去問題集を解いたものを期限までに提出する。(90分) | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に 対するフィードバック方法 | 試験後、解答の解説を行なう。 回収したノートを添削し、返却する。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 試験 70%、ノート提出・課題 20%、授業への貢献度 10% | | | | |
| 教科書 | 日本フードスペシャリスト協会編『フードコーディネータ論』 建帛社 | | | | |
| 参考書等 | 日本フードスペシャリスト協会編『フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集』建帛社 必要に応じて資料を配付する。 | | | | |
| オフィスアワー | 授業終了後、4階 410 研究室で | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|--|-----|--------------|----------------------------|----------------|
| 授業科目 (英語) | 有機化学 (Organic chemistry) | | 担当教員名 | 青山 裕二 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B1--40 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 1年次・前期 | 単位数 | 2 | 授業時間数・回数 | 30時間・2時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・栄養士必修 フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | <p>1. 生命科学に関係する有機化合物 (タンパク質、炭水化物、脂質、核酸) の化学的性質について理解する。</p> <p>2. 我々の体は主に有機化合物、即ちタンパク質、炭水化物、脂質、核酸から成り立っていること、従って食する食品も有機化合物が主となることから、タンパク質、炭水化物、脂質、核酸の化学的性質を理解し生化学および栄養学を理解する。</p> | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養士に必要な科学的知識を身につける科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 配付資料をパワーポイントで示し説明し進める。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 有機化学の基礎 | | | | |
| 2 | 原子・分子の構造 | | | | |
| 3 | 水の化学、モルの概念 | | | | |
| 4 | アミノ酸の化学 構造と性質 | | | | |
| 5 | タンパク質の化学1 化学的性質 | | | | |
| 6 | タンパク質の化学2 物理化学的性質、立体構造、変性 | | | | |
| 7 | 炭水化物の化学1 糖の構造 | | | | |
| 8 | 炭水化物の化学2 立体化学的性質 | | | | |
| 9 | 脂質の化学 構造、化学的性質 | | | | |
| 10 | 核酸の化学1 構造 | | | | |
| 11 | 核酸の化学2 化学的、物理的性質 | | | | |
| 12 | 核酸の化学3 遺伝子としての役割 | | | | |
| 13 | 遺伝子組換えの基礎 | | | | |
| 14 | 遺伝子組換え食品・食の有機化学 | | | | |
| 15 | 遺伝子編集と食への応用 | | | | |
| 試験 | 試験・試験の解説および総括 | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 毎回講義開始 10 分間で前回の復習を兼ねて質問を提示し、それに数名に答えてもらう。(14回) | | | | |
| 事前学修 | 配付資料に目を通し、不明の箇所や語句を調べて理解して講義に臨む。(90分) | | | | |
| 事後学修 | 講義内容をまとめて、理解する。次回、質問に答えられるようにしておく(90分) | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 小試験、本試験の問題解説を行う。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | 本試験(90%)、小試験(5%)、授業への貢献度(5%) | | | | |
| 教科書 | プリントを配付する。 | | | | |
| 参考書等 | 林典夫、廣野治子著 「シンプル生化学(改訂6版)」 南江堂 飯田隆著 「ライフサイエンス有機化学」 共立出版 E. E. Conn, P. K. Stump 著 「コーン・スタンプ生化学(第5版)」 東京化学同人 大島泰郎著 「生化学辞典(第3版)」 東京化学同人 村松正廣著 「分子細胞生物学辞典」 東京化学同人 | | | | |
| オフィスアワー | 3階 304 研究室 授業終了時 | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|---|-----|--------------|-----------------------------|---------------|
| 授業科目(英語) | 食物栄養学特講 (Nutritional sciences special lecture) | | 担当教員名 | 青山 裕二 | |
| 科目ナンバー | Ⅲ B2-- 42 | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・クラス分け | |
| 開講年次・期間 | 1年次・前期 | 単位数 | 2 | 授業時間数・回数 | 30時間・集中講義・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・実験・実習 実技・学外実習 | | 卒業・免許・資格等の必修 | 卒業必修・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 | |
| 到達目標 | これまでの学習を基礎として、科学(生化学、分子生物学等)の最新の知識を理解し、後期の栄養学の導入として役立てる。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養士としての幅広い知識を身につける科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 配付資料をパワーポイントで示し説明し進める。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 分子生物学の重要性 | | | | |
| 2 | 細胞生物学の重要性 | | | | |
| 3 | 分子生物学基礎知識、ウイルスの分子生物学 | | | | |
| 4 | 細胞生物学基礎知識 | | | | |
| 5 | 遺伝子組換え技術の基礎 | | | | |
| 6 | 遺伝子組換え技術の展開 | | | | |
| 7 | 遺伝子組換え作物 | | | | |
| 8 | 遺伝子組換え作物の分子機構と応用 | | | | |
| 9 | ゲノム編集 | | | | |
| 10 | ゲノム編集の展開 | | | | |
| 11 | ES細胞、 | | | | |
| 12 | iPS細胞、 | | | | |
| 13 | クローン動物 | | | | |
| 14 | エピジェネティクスと栄養 | | | | |
| 15 | 生命倫理 | | | | |
| アクティブラーニングの取り入れ状況 | 毎回講義開始10分間で前回の復習を兼ねて質問を提示し、それに数名に答えてもらう。(8回) | | | | |
| 事前学修 | 配付資料に目を通し、不明の箇所や語句を調べて理解して講義に臨む。(90分) | | | | |
| 事後学修 | 講義内容をまとめて理解する。次回、質問に答えられるようにしておく。(90分) | | | | |
| 課題(試験やレポート等)に対するフィードバック方法 | 提示された課題のレポートを提出させる。 | | | | |
| 成績評価の方法と基準 | レポート内容(40%)、授業への貢献度(60%) | | | | |
| 教科書 | 講義資料を配付する。 | | | | |
| 参考書等 | 林典夫、廣野治子著 「シンプル生化学(改訂6版)」南江堂 大島泰郎著 「生化学辞典(第3版)」東京化学同人 酒井健太郎編 「エキスパート基礎栄養学」化学同人 大中政治編 新ガイドライン準拠 「エキスパート管理栄養士養成シリーズ 応用栄養学」化学同人 | | | | |
| オフィスアワー | 3階 304 研究室 授業終了時 | | | | |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし | | | | |

| | | | | | |
|----------------|--|-----|---|------------------|---|
| 授業科目（英語） | 卒業研究 (Graduation research) | | | 担当教員名 | 渡邊 美紀子・青山 裕二・高橋 秀子 富岡 佳奈絵・横山 恵 |
| 科目ナンバー | Ⅲ B1--43 | | | 担当形態 | 単独・複数・オムニバス・ クラス分け |
| 開講年次・期間 | 2年次・通年 | 単位数 | 2 | 授業回数・回数 | 90時間・ 前期 30時間・2時間/週・15回 後期 60時間・4時間/週・15回 |
| 授業形態 | 講義・演習・ 実験 ・ 実習 実技 ・学外実習 | | | 卒業・免許・資格 等の必修 | 卒業必修 ・栄養士必修・ フードスペシャリスト必修 |
| 到達目標 | 食物栄養学に関わる分野の研究をおこなう。 <ul style="list-style-type: none"> これまでの専門知識と実験実習の技能を生かし、研究テーマを設定できる。 研究を遂行する実験、実習あるいは調査などの計画を立てることができる。 実験、実習あるいは調査を実施し、得られた結果を整理し考察することができる。 研究成果をまとめ口頭発表し、質疑に的確に回答できる。 研究成果を論理的に論文としてまとめることができる。 | | | | |
| 学位授与の方針との関連 | 栄養に関する専門的な知識と技能、多方面で活躍できる実践力、専門職業人としての意識と責任感を身につけるための科目である。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 授業の方法 | 担当教員の指導のもとグループで研究テーマを設定し、実験実習調査をし、まとめる。 | | | | |
| 回 | 授 業 内 容 | | | | |
| 1 | 研究倫理に関する理解（研究倫理審査委員長） | | | | |
| 2 | 1年次後期に実施される卒業学年による研究発表会を学び、卒業研究について概要を把握する。 | | | | |
| 3 | 各自の希望の分野を基に決定された卒業研究担当教員の指導の下、研究テーマを設定する。 | | | | |
| 4 | 研究テーマに関する社会的背景と既往の研究を調べる。 | | | | |
| 5 | 研究の方向性を考える。 | | | | |
| 6 | 研究の展開を具体化した実施計画を作成する。 | | | | |
| 7 | 予備実験、予備実習、予備調査を実施する。 | | | | |
| 8 | 計画に則り、実験、実習、調査を実施する。 | | | | |
| 9 | 結果を整理してまとめる。 | | | | |
| 10 | 結果を分析し考察する。 | | | | |
| 11 | 必要に応じて、実験、実習、調査を繰り返し実施する。 | | | | |
| 12 | 更に、結果を整理してまとめる。 | | | | |
| 13 | 全体の分析し考察する。 | | | | |
| 14 | 今後の研究の方向を、再検討する。 | | | | |
| 15 | これまでの研究をまとめ中間発表としての大学祭でのポスター発表の構想をまとめる。 | | | | |
| 16 | 大学祭において発表するポスターの準備を行う。 | | | | |
| 17 | 大学祭においてポスター発表をする。 | | | | |
| 18 | 中間発表の内容の問題点について議論し、さらに、実験、実習、調査を計画する。 | | | | |
| 19 | 実験、実習、調査を実施する。 | | | | |
| 20 | 結果を整理してまとめ、分析し考察する。 | | | | |
| 21 | 必要に応じて、繰り返し、実験、実習、調査を実施する | | | | |
| 22 | 更に、結果を整理してまとめる。 | | | | |
| 23 | 全体の研究について、分析し考察する。 | | | | |
| 24 | 不足な研究について、さらに実験、実習、調査を実施する。 | | | | |
| 25 | 成果を確認する。 | | | | |
| 26 | 研究を要旨にまとめる。 | | | | |

(次へ続く)

| 回 | 授 業 内 容 |
|---------------------------------------|--|
| 27 | 研究をパワーポイントによるスライドにまとめる。 |
| 28 | 卒業研究発表会の口頭発表の準備をする。 |
| 試験 | 卒業研究発表会で口頭発表し、口頭試問を受ける。 |
| 29 | 口頭試問に対する担当教員の助言を得ながら論文にまとめる。 |
| 30 | 論文を完成させる。 |
| アクティブラーニング の取り入れ状況 | 実験あるいは実習（全回）。 |
| 事 前 学 修 | 卒業研究は、これまでの学修の集大成である。今までの学習の中で関連のある分野の内容の復習を行うことが必要である。また、これから展開する研究内容の分野の参考文献を予習することが重要である。 |
| 事 後 学 修 | 研究結果を考察しておく。 |
| 課題(試験やレポート等)に 対するフィードバック方法 | 研究の進捗状況を把握し、助言をおこなう。 |
| 成績評価の方法と基準 | 到達目標は達成できたかで評価する。卒業研究論文（60%）卒業研究発表会（20%） 実験実習調査中の態度意欲（20%） |
| 教 科 書 | 特に指定しない。 |
| 参 考 書 等 | 田口貞一郎・田中ひさよ著「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」萌文書院 |
| オフィスアワー | 授業終了後各担当教員の研究室で30分間程度 |
| 科目に関連する実務経験 | 特になし |