

授業科目名		HG200C 北陸学院セミナーⅡ			開講学科		短大	必修・選択		必修		
担当教員名		矢澤 勸太										
標準履修年次		2年	開講時期		通年		単位		1単位	授業形態		礼拝・セミナー
他学科の履修		不可	関連資格		栄養士							
授業の概要							授業の到達目標					
キリスト教の学びに基づいた礼拝行事への参加、バイブル・セミナーへの参加を中心とする。授業時間を設けず、礼拝出席に伴う奨励感想レポート、セミナー参加による課題提出により評価を行う。また、セミナーと礼拝以外に諸行事への参加を求める。フレッシュマン・セミナーにおいては自己と他者を尊重する心をはぐくむ。学生同士、また教員との交流を通じ、学生生活の基本とする。オースタム・セミナーにおいては、1・2年生合同で実施することにより学年を越えた学びと交流を通じ、多様な考え方について共有を図る。							1) 聖書の言葉を、心を落ち着け、静かに聴いて親しみ、その意味を聴き取る方法を体得する。 2) 賛美歌に親しみ、キリスト教精神を感得する。 3) 祈りに加わり、有限な世界を超えた永遠の世界に思いを馳せる。 4) 生の意味について考え、自分の存在の意味を考える。 5) 世界と歴史の意味に触れる。 6) 自己を発見し、職業選択を含めた、自分に与えられた使命を自覚する。 7) 教職員や友人と交流し、価値観を広げるとともに、学年を超えた交わりを通して意思伝達能力や集団における行動力を育む。					
※SDGs目標番号3関連科目												
教授方法		大学礼拝およびバイブル・セミナーへの参加										
履修条件		キリスト教概論ⅠおよびⅡの単位を取得していることが望ましい。バイブル・セミナーについての学科オリエンテーションと準備作業に参加する。										
授 業 計 画												
実施回		授業内容・目標										担当教員
		大学礼拝：①礼拝：毎週平均2.5回以上の出席。										
		大学礼拝：②献金 キリスト教行事や世界の子ども支援に用いる。										
		大学礼拝：③花の日：6月 花を諸施設に届ける。										
		大学礼拝：④特別伝道礼拝：牧師を招き秋は2・4年生を対象に。2年生は必ず出席。										
		大学礼拝：⑤創立記念礼拝：9月 学院の歴史、建学の精神に触れる。										
		大学礼拝：⑦収穫感謝：11月 果物を各所に届ける。										
		大学礼拝：⑧クリスマス礼拝：12月 学外説教者を招き、特別な礼拝を行う。2年生は必ず出席。										
		バイブル・セミナー 全学科教員で実施に当たる本学独自の行事。全学科1・2年生が出席。聖書の世界に触れ、自分の生き方を考える。学科ごとに準備を行う。2023年度予定：11月10日（金）～11日（土）										
成績評価方法と基準												
評価項目		割合(%)	評価基準				評価項目		割合(%)	評価基準		
礼拝出席回数と姿勢		50	聖書・讃美歌を持参し、週平均2.5回以上大学礼拝に出席し、特別な礼拝にも主体的に参加している。				課題・レポート		10	セミナーの課題やレポートが期日までに提出されている。分量や内容について、指示どおり適切に作成されている。		
バイブル・セミナーへの参加		40	・事前の準備に積極的に参加している。 ・セミナーでの講演を主体的に聴いて理解し、グループでの話し合いなどに参加している。 ・事後のレポート等で振り返りを行っている。									
授業外における学習（事前・事後学習等）							課題（試験やレポート等）に対するフィードバック					
1) 日頃より、聖書・讃美歌に親しむことが望ましい。 2) 地域の諸教会で行われている日曜日の礼拝に出席することが望ましい。〔90分〕 出席する教会については学生要覧を参照、または宗教主事に質問する。 3) セミナーの準備に主体的に参加する。〔60分〕 4) セミナー参加後に、レポート等により問題意識を深める。〔30分〕							セミナーに対する感想や疑問の要点を捉え、大学礼拝での奨励の主題に取り入れて語る。					
受講生に望むこと		1) 毎日の大学礼拝に聖書と讃美歌を持って主体的に参加する。携帯電話等は持ち込まない。方が一持ち込んだ場合は電源を切り、籠にしまう。私語を慎み、礼拝に集中する。終了時にカードに押印を受け、押印が終了したページを、裏面に感想を記し、定められた提出期限内に提出する。私語や携帯使用など姿勢に問題がある場合、またカードが未提出の場合、欠席したとみなされる。 2) セミナーに主体的に参加することを望む。					教科書・テキスト		『聖書協会共同訳・旧新約聖書』日本聖書協会、 『讃美歌21』日本基督教団出版局			
指定図書／参考書等		なし／なし					その他・特記事項		「北陸学院科目」として、日々の礼拝やセミナーの準備実施には全教職員が参画する。			
実務経験を活かした授業の概要												

授業科目名	LJ120C 日本語表現法Ⅱ			開講学科	短大	必修・選択	必修
担当教員名	亀田 孝太郎						
標準履修年次	1年	開講時期	前期	単位	1単位	授業形態	演習
他学科の履修	不可	関連資格	栄養士				
授業の概要				授業の到達目標			
この科目は、全学共通科目のうち、言語教育科目に位置づけられている。受講生は、日本語表現法Ⅰで学んだことを基礎として、大学生活から社会生活におけるさらに実践的な文章表現力と口頭表現力を培う。文章表現においては、形式に則った作成方法を学ぶ。口頭表現においては、相手の話の要点を的確に把握し、論理的で説得力のある話し方について考え、スピーチや研究レポート発表会などの体験を通して実践的に学ぶ。				①言葉を伝えるための実践的な知識・技術を身につけている。 ②敬語の知識を身につけ、場に応じて相手に配慮した適切な敬語を使うことができる。 ③定型文章作成に必要な知識を理解して、適切に表現することができる。 ④人前で改まった内容のスピーチを行うことができる。 ⑤資料に基づいて論理的に物事を説明することができる。			
教授方法	講義と演習を織り交ぜた形式。						
履修条件	「日本語表現法Ⅰ」の単位修得済の者。						
授業計画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	オリエンテーション：「日本語表現法Ⅱ」で学ぶ口頭表現（スピーチ・研究レポート発表）について						
2	テキスト①「人前で話す技術」 テキスト②「重要語句の確認」						
3	改まった内容のスピーチについて理解する。 テキスト②「重要語句の確認」						
4	テキスト①「人前で話す技術」 テキスト②「重要語句の確認」 スピーチ原稿作成・スピーチの練習						
5	改まった内容のスピーチを実践する。 テキスト②「重要語句の確認」						
6	テキスト①「人前で話す技術」 テキスト②「重要語句の理解」スピーチ実践の振り返り						
7	研究レポート発表（プレゼン）の仕方 テキスト②「重要語句の確認」						
8	テキスト①「プレゼンテーション」 テキスト②「重要語句の確認」						
9	テキスト①「プレゼンテーション」 テキスト②「重要語句の確認」 研究レポート発表の練習						
10	研究レポート発表会①（前半グループ） テキスト②「重要語句の確認」						
11	研究レポート発表会②（後半グループ） テキスト②「重要語句の確認」						
12	ディベートの技術 ディベートの論題についてディスカッションする。 テキスト②「重要語句の確認」						
13	ディベートの実践（前半グループ）						
14	ディベートの実践（後半グループ）						
15	授業全体のまとめ						
成績評価方法と基準							
評価項目	割合(%)	評価基準		評価項目	割合(%)	評価基準	
授業参加状況	20	①基本的姿勢ができています。（聞き方、話し方、読み方、書き方） ②毎回学習する事項について予習復習をしている。		課題レポート	50	①形式・内容の両面において学習内容がレポートに反映されている。	
口頭表現発表態度	20	①学習の内容を理解して発表している。 ②ディベートやディスカッションのルールを理解し実践している。 ③相手の意見をしっかり聞き、積極的に発言している。		研究レポート発表会	10	①周到な準備ができています。 ②定められた時間内にまとまった内容を発表している。	
授業外における学習（事前・事後学習等）				課題（試験やレポート等）に対するフィードバック			
①日本語表現法Ⅰで課されたレポートを夏季休業期間を利用して作成し、初回の授業で提出すること。〔夏季休業中に10日～14日間〕 ②ディベートはグループごとに役割分担をして、資料収集・論点組立の準備をする。〔120分〕 ③レポート発表は、各自が自分に最適だと思われる方法を考え準備する。				・質問は、授業中や授業の前後に受け付ける。 ・毎回授業のはじめに、前時の授業における質問や意見に対するコメントをする。 ・提出された課題で返却するものは授業の中で返却し、随時フィードバックを行う。			
受講生に望むこと	①日本語表現法Ⅰで学んだ内容を踏まえた上で授業を行うため、必要に応じて復習すること。 ②毎回Chromebookを持参し、分からない単語や表現などはその都度調べるなどして語句の理解に努めること。 ③授業時はもちろん相当量の事前事後学習が求められるため、学習する時間を確保して、集中して取り組むこと。			教科書・テキスト	『基礎からわかる話す技術』森口稔・中山詢子 くろしお出版 2017年 ISBN: 978-4-87424-727-3 『スキルアップ！日本語力 大学生のための日本語練習帳』名古屋大学日本語研究会GK7 東京書籍 2018(第13刷発行) ISBN: 978-4-487-80364-4		
指定図書／参考書等	なし／なし			その他・特記事項	日本語表現法Ⅰの単位を修得していること。日本語表現法Ⅰで使用したテキストを継続して用いる。		
実務経験を活かした授業の概要							

授業科目名	LE165C アクティブ・イングリッシュA			開講学科	短大	必修・選択	選択
担当教員名	宮浦 国江・木村 ゆかり						
標準履修年次	2年	開講時期	前期	単位	1単位	授業形態	演習
他学科の履修	不可	関連資格	なし				
授業の概要				授業の到達目標			
本科目は、全学共通科目の言語教育科目に位置付けられている。中学校及び高等学校教諭一種免許状(英語)を取得する学生には、アクティブ・イングリッシュA,B,Cから1科目以上選択必修の科目である。本授業では、まず英語に浸ることで自分のこれまでの学びが現実のものであることを認識し、その中から伝えたいことを探し、まとめ、最終的に伝えたいことを効果的に述べるができるプレゼンテーションスキルを身に付ける。事前授業では英語でのプレゼンテーションに必要な知識・技能を学び、British Hills (福島県)では英語漬けの生活を送る中で体験的学びをしつつ、プレゼンテーションの仕上げ・発表を行う。研修中は毎日英文日誌を書く。事後学習で、学内での成果発表会でプレゼンテーションを行う。(諸般の事情によりBritish Hillsでの研修が不可能な場合はBritish Hills Online研修を行う。)				①自分の言いたいことを効果的に述べるができるようになる。 ②英語によるプレゼンテーションスキルを身に付ける。 ③英語がコミュニケーションのツールである体験を積み重要性に気付く。 ④英語運用能力を現在のレベルよりも向上させる。 ⑤異文化・異言語間のコミュニケーションとはどのようなものか知る。 ⑥異文化・異言語の壁を越えるためのスキルを身に付ける。 ⑦異文化コミュニケーションの楽しさを体験的に学び楽しさを知る。			
教授方法	講義と演習：ペアand/orグループワーク、発表、プロジェクト。						
履修条件	英語だけで行われる授業を受ける語学力・意欲・忍耐力があり、また3泊4日の宿泊研修（福島県）に参加できる者。大学および施設でのルールが守れる者。						
授業計画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	事前学習(1):クラスオリエンテーション(授業のねらい、クラスルール、旅行参加条件等) ※参加希望者は必ず出席すること。						
2	事前学習(2):British Hillsでの研修に関連するテーマを選びリサーチをする。英語プレゼンテーションの留意点・構成・語彙・文型などを学ぶ。						
3	事前学習(3):各自がリサーチしたテーマについてのミニ・プレゼンテーション。研修に必要な英語表現を学ぶ。						
4	British Hills (以下BH) (1)Check-in, Orientation, Guide & BH Tour:英語でチェックインし、BHスタッフよりルール説明を受け、その後BHツアーに参加する。						
5	BH(2) Team Challenge (Intermediate): 英語のさまざまなゲームをチーム対抗で競い合うことで、チームメンバーについて知り、協力関係を楽しみつつ、英語発話を自然に行えるようにする。						
6	BH(3) Interview & Orienteering: BHスタッフに英語でインタビューをしつつBHについて学ぶ。						
7	BH(4) Group presentation 1: 効果的なプレゼンテーションとは何かを学ぶとともに、事前学習で準備した内容をグループワークでさらに深め、内容を確定する。						
8	BH(5) British Wedding: イギリスで行われている、伝統的な結婚式の流れや習慣について学ぶ。後半、花嫁・花婿・参列者となり、実際にチャペルで模擬結婚式を行う。						
9	BH(6) World of Food: 世界の様々な食についての知識を深め、食に関する表現・フレーズなどについて学ぶ。						
10	BH(7) Travel in UK: 英国を中心にした主要都市、観光スポット、食事などを通して、それぞれの地域の知識を深める。						
11	BH(8) Group presentation 2: グループ発表内容についてのスライドを作成しつつ、効果的なプレゼンテーションについてのスキルを養う。						
12	BH(9) Culture and Manners: 挨拶の仕方など、日本と海外の文化・慣習の違いを学ぶことを通して異文化異文化についての知識を広げる。						
13	BH(10) Group presentation 3: 最終発表に向けて、声の大きさ、姿勢、ジェスチャーにも気を配りつつ、リハーサルを行う。						
14	BH(11) Group presentation 4: 最終プレゼンテーション 自己評価、相互評価のほか、BHスタッフ・教員が評価を行う。						
15	事後学習: 学内で開催される「アクティブ・イングリッシュ」成果発表会で、BH(10),BH(11)に基づきプレゼンテーションを行う。						
成績評価方法と基準							
評価項目	割合(%)	評価基準		評価項目	割合(%)	評価基準	
事前学習	15	①ミニ・プレゼンテーションに積極的に取り組み、自分の選んだテーマについてのスライドを仕上げ、聞き手に分かりやすく発表する。 ②必要な英語表現を身に付ける。 ③英語運用力測定。		BH研修参加態度	60	BH研修に、積極的かつ協力的な態度で取り組んでいる。	
英文日誌	10	①授業（活動）の概要について具体的に記載できている。 ②自分の学び、気づき、弱みや強みを具体的に記載できている ③指示された文字数等分量を書いている。		事後学習	15	①学内での成果発表会で、他のメンバーと協力的にプレゼンテーションを行う。 ②事後レポートを期日までに英語・日本語で作成し、提出する。 ③英語運用力測定。	
授業外における学習（事前・事後学習等）				課題（試験やレポート等）に対するフィードバック			
①与えられた課題に対し、単語や文型を下調べして臨むこと。[40分] ②授業で学んだことや指摘事項を次回に活かすべくメモをとり、改善し、定着・反映させるようにすること。 [20分] ③イギリスの文化や福島県のBritish Hillsとはどのようなものなのか、自分はどのようなテーマで取り組むのか、書籍や新聞、ネットなど様々な方法を駆使して調べておくこと。 [60分]				随時行う。			
受講生に望むこと	①英語を積極的に学び、使う姿勢を持つこと。 ②会話だけでなく、読んだり書いたりすることでより英会話力が上がる。 ③そのサイクルを大切にすること。 ③集団生活なので、個人差はあるがストレスを生じることがある。健康管理に気を付けること。			教科書・テキスト	Akira Morita他.『Winning Presentations: 8 Types of Successful Presentation』. 2018年.成美堂. ISBN: 9784791934249		
指定図書／参考書等	なし／なし			その他・特記事項	①履修登録変更期間締切時点で登録から名に満たない場合には未開講となる。 ②団体研修であるため、人数によって参加費用は変動する。1時間目のオリエンテーションに募集要項を用いて説明を行う。必ず参加し、よく内容を理解すること。③諸般の事情により期での研修が不可能な場合は本学で、BH Online研修を行う。④事後学習の学内発表会の他にも、研修について発表する可能性がある。⑤事前・事後学習の一環として英語力測定を行う。		
実務経験を活かした授業の概要							

授業科目名	LE170C アクティブ・イングリッシュB			開講学科	短大		必修・選択	選択
担当教員名	伊藤 雄二・草名 理恵（代表教員 伊藤 雄二）							
標準履修年次	2年	開講時期	前期	単位	2単位	授業形態	演習	
他学科の履修	可	関連資格	なし					
授業の概要				授業の到達目標				
本科目は、全学共通科目の言語教育科目に位置付けられている。中学校及び高等学校教諭一種免許状(英語)を取得する学生には、アクティブ・イングリッシュA,B,Cから1科目以上選択必修の科目である。 2023年8月中旬～8月下旬に16日間の予定でオーストラリア、ニューサウスウェールズ州、シドニー市のウェスタン・シドニー大学(Western Sydney University)での語学研修・地域でのボランティア活動・ホームステイを通して、オーストラリアの文化と社会について学びます。 事前学習では海外渡航・生活面・日本文化紹介・プレゼンテーションについて学びながら準備を整え、海外研修中は毎日、英文日誌をつけます。帰国後には事後学習としてレポートを提出するとともに、成果発表会では英語でプレゼンテーションを行う。				①海外語学研修の準備を通じ、グローバル社会の一員として必要な基礎知識を体験的に学ぶ。 ②英語で積極的にコミュニケーションをとることができる。 ③異文化理解への開かれた態度を持つとともに、日本文化にも目を向け英語で紹介できるようになる。 ④ホームステイを通じてホスピタリティを体験し、理解する。 ⑤語学研修・ボランティア活動を通じて、オーストラリアの社会・文化の側面を理解するとともに、英語力を向上させる。 ⑥語学研修の経験を英語によるプレゼンテーションで報告できるようになる。				
教授方法	渡航に関するオリエンテーション、事前・事後学習、研修先での諸活動							
履修条件	「異文化コミュニケーション論」を履修する（している）ことが望ましい。							
授 業 計 画								
実施回	授業内容・目標							担当教員
1	事前学習(1):クラスオリエンテーション(授業のねらい、クラスルール、旅行参加条件等) ※参加希望者は必ず出席すること。							伊藤・草名
2	事前学習(2):英語プレゼンテーションの留意点・構成・語彙・文型などを学ぶ。教科書の自己紹介スクリプトを参考にプレゼンの準備をし、プレゼン用ソフトを用いて英語で自己紹介を行う。							伊藤・草名
3	事前学習(3):各自がリサーチしたテーマについてのミニ・プレゼンテーション。日本文化についてのトピックを一つ設定し、外国人に説明するためのプレゼンを行い、事後学習（発表会）の練習をする。							伊藤・草名
4	ウェスタン・シドニー大学での英語研修・自己紹介を含む、ボランティア活動、ホームステイ先でのコミュニケーション活動							草名
5	ウェスタン・シドニー大学での英語研修・日本文化紹介プレゼンテーション、ボランティア活動、ホームステイ先でのコミュニケーション活動							草名
6	ウェスタン・シドニー大学での英語研修、ボランティア活動、ホームステイ先でのコミュニケーション活動							草名
7	ウェスタン・シドニー大学での英語研修、ボランティア活動、ホームステイ先でのコミュニケーション活動							草名
8	ウェスタン・シドニー大学での英語研修、ボランティア活動、ホームステイ先でのコミュニケーション活動							草名
9	ウェスタン・シドニー大学での英語研修、ボランティア活動、ホームステイ先でのコミュニケーション活動							草名
10	ウェスタン・シドニー大学での英語研修、ボランティア活動、ホームステイ先でのコミュニケーション活動							草名
11	ウェスタン・シドニー大学での英語研修、ボランティア活動、ホームステイ先でのコミュニケーション活動							草名
12	ウェスタン・シドニー大学での英語研修、ボランティア活動、ホームステイ先でのコミュニケーション活動							草名
13	ウェスタン・シドニー大学での英語研修・研修成果についてのプレゼンテーション、ボランティア活動、ホームステイ先でのコミュニケーション活動							草名
14	ウェスタン・シドニー大学での英語研修・修了式、ボランティア活動、ホームステイ先でのコミュニケーション活動							草名
15	事後学習:学内で開催される「アクティブ・イングリッシュB」成果発表会で、研修先での発表に基づきプレゼンテーションを行う。							伊藤・草名
成績評価方法と基準								
評価項目	割合(%)	評価基準			評価項目	割合(%)	評価基準	
事前学習	20	①ミニ・プレゼンテーションに積極的に取り組み、聞き手に分かりやすく発表する。 ②事前事後にCASEC(英語コミュニケーション能力テスト)を受験し英語力の伸長を測定・評価する。			オーストラリア研修参加態度	40	①オーストラリア、ウェスタン・シドニー大学、ホームステイ先で規律を守り、かつ協力的な態度で研修に取り組んでいる。 ②多くの人と英語やジェスチャーを用いて交わろうとしている。	
英文日誌と事後レポート	20	①授業（活動）の概要について具体的に記載できている。 ②自分の学び、気づき、弱みや強みを具体的に記載できている。 ③指示された文字数等分量を書いている。			事後学習	20	①学内での成果発表会で、他のメンバーと協力的にプレゼンテーションを行う。 ②事前事後にCASEC(英語コミュニケーション能力テスト)を受験し英語力の伸長を測定・評価する。	
授業外における学習（事前・事後学習等）					課題（試験やレポート等）に対するフィードバック			
①渡航前にそれぞれ自分の研修の目的を明確にすること。[30分] ②どれだけ準備をして臨むかによって成果が大きく異なることを理解し、英語学習を含め積極的に取り組むこと。[毎日60分] ③集団での海外渡航やホームステイを含め異文化での生活など、初めて経験することも多いと思われるので、万全の体調で臨めるよう健康管理に気を付けること。					随時行う。			
受講生に望むこと	①渡航前にそれぞれ自分の研修の目的を明確にすること。 ②どれだけ準備をして臨むかによって成果が大きく異なることを理解し、英語学習を含め積極的に取り組むこと。 ③集団での海外渡航やホームステイを含め異文化での生活など、初めて経験することも多いと思われるので、万全の体調で臨めるよう健康管理に気を付けること。				教科書・テキスト	『Winning Presentations: 8 Types of Successful Presentations』 Akira Morita他著 成美堂 2018年 ISBN: 978-4791934249		
指定図書・参考書等	なし／『今日から使える! 留学&ホームステイのための英会話』 細井忠俊、パーウィック妙子・著、アルク、2016年（ISBN: 978-4757426658）				その他・特記事項	①履修登録者が10名に満たない場合、実施しない。また、学生生活や学業等において問題があると判断した場合、参加を認めないこともある。 ②事前学習以外にも、必要に応じてオリエンテーションが行われることがあるので、必ず参加すること。 ③事後学習としての成果発表会以外にも、研修性について発表する可能性がある。 ④事前・事後学習の一環として英語力測定を行う。 ⑤対面授業（事前・事後）ができない場合はClassroomを用いて課題を提示することがある。 ⑥事前授業の際はchromebookを持参すること。		
実務経験を活かした授業の概要								
3年間のイタリア滞在経験を活かし、コミュニケーション力の必要性や国際理解の大切さを話し、学生が充実した海外生活（約2週間）を実現するための一助としている。								

授業科目名	HC110C キャリアデザインII			開講学科	コミ	必修・選択	選択必修
担当教員名	草名 理恵						
標準履修年次	2年	開講時期	後期	単位	1単位	授業形態	演習
他学科の履修	不可	関連資格	なし				
授業の概要				授業の到達目標			
卒業後の新たなスタートの準備を迎えるために、実際のキャリアについての事例を知ることにより、今後の生き方について考える（動画、記事など）。				多くの人生を知り、自分の今後の生き方について深く考え、あらためてキャリアデザインを行う。			
教授方法	講義とディスカッション						
履修条件	なし						
授 業 計 画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	オリエンテーション						
2	さまざまな人の人生から、自分の今後の生き方について改めて考える①（動画視聴とディスカッション）						
3	さまざまな人の人生から、自分の今後の生き方について改めて考える②（動画視聴とディスカッション）						
4	さまざまな人の人生から、自分の今後の生き方について改めて考える③（動画視聴とディスカッション）						
5	さまざまな人の人生から、自分の今後の生き方について改めて考える④（動画視聴とディスカッション）						
6	さまざまな人の人生から、自分の今後の生き方について改めて考える⑤（動画視聴とディスカッション）						
7	さまざまな人の人生から、自分の今後の生き方について改めて考える⑥（動画視聴とディスカッション）						
8	さまざまな人の人生から、自分の今後の生き方について改めて考える⑦（動画視聴とディスカッション）						
9	特別講義①「ライフプラン・キャリアデザインセミナー」						外部講師
10	特別講義② ふりかえりとグループワーク						外部講師
11	さまざまな人の人生から、自分の今後の生き方について改めて考える⑧（動画視聴とディスカッション）						
12	さまざまな人の人生から、自分の今後の生き方について改めて考える⑨（動画視聴とディスカッション）						
13	さまざまな人の人生から、自分の今後の生き方について改めて考える⑩（動画視聴とディスカッション）						
14	まとめと振り返り						
15	最終課題「10年後の自分」作成と提出						
成績評価方法と基準							
評価項目	割合(%)	評価基準		評価項目	割合(%)	評価基準	
振り返りシート	50	動画視聴後の小レポート（10回分）を評価する		最終課題	40	提出課題を遅延なく作成、提出することとその内容を評価する	
授業の参加態度	10	発表、ディスカッションなど授業への取り組み状況。					
授業外における学習（事前・事後学習等）				課題（試験やレポート等）に対するフィードバック			
①事前に指示した課題について、必ず準備をして授業に参加すること。[30分] ②授業後、毎回必ず振り返りを行い、復習を行うこと。[30分]				提出された小レポートの一部のフィードバックを授業内で実施する。			
受講生に望むこと	卒業までの大切な時期に、自分のミッションについてあらためて考え、有意義な人生を送る準備をしてほしい。			教科書・テキスト	授業内で適宜提示する。		
指定図書／参考書等	なし／「キャリアデザイン入門Ⅰ（基礎力編）」大久保幸夫 日経文庫 2006年3月 ISBN978-4-532-11096-3			その他・特記事項	授業にはノートパソコン持参を推奨します。		
実務経験を活かした授業の概要							

授業科目名	FB200C 人間の探究 I			開講学科	食栄	必修・選択	必修
担当教員名	矢澤 励太						
標準履修年次	2年	開講時期	前期	単位	1単位	授業形態	講義
他学科の履修	不可	関連資格	栄養士				
授業の概要				授業の到達目標			
キリスト教的人間観を理解し生涯にわたって、自分に与えられた使命(Mission)を発見し、実現しようとする力を身につけるために、キリスト教概論Ⅰ及びⅡで得た基礎理解を土台として、助けとなる素材と考え方を提供する。ねらいは①学生が礼拝の作法を身に着け、礼拝者として整えられること、②学生が聖書の使信(メッセージ)との関わりの中で自らの人生を主体的に形成していけるようになること、である。学生はキリスト教大学である本学で学ぶことの意味を理解し、北陸学院の学生としてのアイデンティティーが深まり、世界と人生の諸課題にキリスト教の視点からアプローチし取り組めるようになる。				①北陸学院の「建学の精神」を理解し本院の学生としてのアイデンティティーが深まり、教会・学校・人生を通して礼拝者として生きる姿勢を習得する。 ②礼拝者としての姿勢が整えられ、「主の祈り」と「十戒」を会衆と共に暗唱できるようになる。 ③聖書のストーリーとのつながりの中で自分の人生を理解し、人生と世界の諸課題を主体的に考察し、自分の考えを表現できるようになる。			
※SDGsゴール2、5関連科目							
教授方法	レジュメに基づく講義						
履修条件	なし						
授業計画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	・本コースの概要を理解し、学びの姿勢を整える。Google Classroom 設定クラス参加手続。 ・「キリスト教人間学」とは：内容・意味・目的						
2	・「建学の精神」と北陸学院の歩み：学院の形成にあたり重要な役割を果たした先達たちと出会う。 ・「本当の友とは」（ヨハネ15:11-17）：主イエスが私たちの本当の友となってくださることを発見する。						
3	・「主の祈り」（ルカ11:1-13）「主の祈り」を理解し、祈り始める。 ・「赦し」（マタイ18:21-35）：神の前で赦しを必要とする存在として自己を見つめ直す。						
4	・小テスト①：「主の祈り」 ・「献金」（マルコ12:41-44）：献金の心構えについて理解し実践する。花の日献金準備。						
5	・「聖書」という書物（テモテニ3:14-17）：聖書の成り立ちやジャンルを学ぶ。 ・「環境と飢餓」（申命記24:19-22）：世界の環境・飢餓問題について聖書から語りかけられるメッセージに聴く。						
6	・「十戒」：神が授けられた自由の道しるべとしての十戒を知る。 ・「労働と余暇」（ローマ12:1-8）：働くことにはどんな意味があるのかを問い、使命探求型人生を発見する。						
7	・小テスト②：「十戒」 ・「人格的交わりとしての性」（エフェソ5:21-33）：真に相手的人格として受け止め、尊敬をもって互いに接することができるようになる。						
8	・学期末授業評価アンケート ・期末試験準備説明						
成績評価方法と基準							
評価項目	割合(%)	評価基準		評価項目	割合(%)	評価基準	
授業参加度・理解度	20	「振り返りシート」で授業内容について自分の言葉で感想や疑問を表現できているかを評価。授業の妨げとなる態度・行為は大きく減点。		教会出席レポート	20	教会の主日礼拝に出席し、説教内容についての感想を自分の言葉によって表現できているかを評価。	
小テスト	20	学期中2回（①「主の祈り」②「十戒」）、重要語句を書けるようにする小テストで評価。		学期末試験	40	講義内容の理解度を測る期末試験で評価。	
授業外における学習（事前・事後学習等）				課題（試験やレポート等）に対するフィードバック			
①「建学の精神」について理解を深め、北陸学院の学生としてのアイデンティティーを確かにするため、チャペル礼拝への主体的参加を求める。[30分] ②その週の授業内容をプリントで復習し、小テストに備えて勉強し、自分の興味関心を広げて参考図書を読んでみる。[30分] ③日頃より聖書に親しみ、学院のキリスト教諸行事への積極的参加を求める。[15分] ④収穫感謝・クリスマスにあたり、神に感謝し、花束や諸奉仕団体の活動のためにさがされる献金への参加準備をする。[15分]				「振り返りシート」は学期中の授業展開の上で参考にしていく。「礼拝出席レポート」はコメント付してオンライン返却する。「学期末試験」については全体講評をメンツィア等で告知する。			
受講生に望むこと	①本コースのファイルを用意し、毎回配布されるプリントをとじていくこと。 ②聖書・プリント用ファイルを必ず持参すること。 ③遅刻や欠席、無断での途中退席、私語等をせず、携帯電話等も鞆にしまい、きちんとした授業態度を確立すること。 ④本学ならではの学びのチャンスにまずは心を開いて向き合ってみてほしい。			教科書・テキスト	なし		
指定図書／参考書等	なし／『神学よろこびーはじめての人のための「キリスト教神学」ガイド』新装増補改訂版、アリスター・E・マクグラス（芳賀力訳）、キリスト新聞社、2017年。ISBN: 978-4-87395-721-0 『聖書は何を語るか』、大島力、日本キリスト教団出版局、1998年。ISBN: 978-481840316 その他、授業内で紹介する。			その他・特記事項	・毎回聖書を持参すること。 ・授業中の他科目の内職、私語、スマホ操作など基本的な社会マナー違反は放置せず注意する。繰り返されるマナー違反は厳しく減点する。他の受講生のためにも最低限のマナーは守ること。 ・指定された日にはノートパソコンを持参。		
実務経験を活かした授業の概要							

[illegible]

授業科目名	FB220C 栄養士への道C			開講学科	食栄	必修・選択	必修
担当教員名	新澤 祥恵・上農 肇・坂井 良輔・茶谷 信一・田中 弘美・俵 万里子・西 正人・三田 陽子（代表教員 新澤 祥恵）						
標準履修年次	2年	開講時期	前期	単位	1単位	授業形態	演習
他学科の履修	不可	関連資格	栄養士				
授業の概要				授業の到達目標			
1年次の学びを受けて、栄養士としての専門科目を学ぶための基礎となる知識を確認し、専門的なスキルを習得するために必要な技能を理解する。また、より専門的な体験学習をとおして現代の食生活での問題を見つけ、それに対処できる能力を修得する。				①栄養士の役割と業務の応用的な知識も理解できる。 ②栄養士の社会的な役割を理解できる。			
教授方法	講義、演習、実習						
履修条件	なし						
授 業 計 画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	栄養士に必要な基本的態度の学び①：栄養士の活動分野への理解を深める。						全員
2	栄養士に必要な基本的態度の学び②：栄養士に求められる接遇について理解する。						全員
3	栄養士に必要な基本的態度の学び③：栄養士に求められる文章作成を習得する。						全員
4	栄養士に必要な基本的態度の学び④：栄養士に求められる表現力を深める。						全員
5	栄養士業務実践のための演習①：校外実習に向けて総合的な振り返りをする。						田中
6	栄養士業務実践のための演習②：特別講義を通して校外実習への心構えをする。						田中
7	栄養士業務実践のための実習①：食育活動を通して実践力を身につける。						田中
8	栄養士業務実践のための知識①：1年次の学習範囲について、演習問題を通して振り返る。						全員
9	栄養士業務実践のための知識②：1年次の学習範囲について、演習問題を通して振り返る。						全員
10	栄養士業務実践のための知識③：1年次の学習範囲について、演習問題を通して振り返る。						全員
11	栄養士業務実践のための知識④：1年次の学習範囲について、演習問題を通して振り返る。						全員
12	栄養士業務実践のための知識⑤：1年次の学習範囲について、演習問題を通して振り返る。						全員
13	栄養士業務実践のための知識⑥：1年次の学習範囲について、演習問題を通して振り返る。						全員
14	栄養士業務実践のための実習②：地場産の食材を使ったレシピ検討を通して実践力を高める。						全員
15	栄養士業務実践のための実習③：地場産の食材を使ったレシピの考案やレシピ集の作成によって地域貢献への関心と実践力を高める。						全員
成績評価方法及び基準							
評価項目	割合(%)	評価基準		評価項目	割合(%)	評価基準	
授業への参加態度	50	①授業に積極的に関わる ②授業に向けて十分準備する		課題提出	50	①量的・質的に適切である ②提出期日までの提出	
授業外における学習（事前・事後学習等）				課題（試験やレポート等）に対するフィードバック			
各授業内容に添って事前学習することと、事後は授業内容をまとめる。 [30分]				レポートは返却しないこともある。			
受講生に望むこと	自身の生活習慣・食習慣を意識する。			教科書・テキスト	担当者が配布する資料		
指定図書／参考書等	なし／なし			その他・特記事項	特になし		
実務経験を活かした授業の概要							

授業科目名	FB230C 栄養士への道D			開講学科	食栄	必修・選択	必修
担当教員名	新澤 祥恵・上農 肇・坂井 良輔・茶谷 信一・田中 弘美・俵 万里子・西 正人・三田 陽子（代表教員 新澤 祥恵）						
標準履修年次	2年	開講時期	後期	単位	1単位	授業形態	演習
他学科の履修	不可	関連資格	栄養士				
授業の概要				授業の到達目標			
卒業に向けて、これまでに学んだ栄養士としての専門知識を確認し、より専門的な技能と様々な課題に対処できる能力を修得する。				①栄養士の役割と業務の応用的な知識も理解できる。 ②栄養士の社会的な役割を理解できる。 ③栄養士業務に必要な知識を総合的に理解している。			
教授方法	講義、演習、実習						
履修条件	なし						
授 業 計 画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	栄養士の専門知識①②：食品学総論、公衆衛生学について理解を深める。						坂井、俵
2	栄養士の専門知識③④：基礎栄養学、公衆栄養学について理解を深める。						新澤、三田
3	栄養士の専門知識⑤⑥：栄養指導論、調理学について理解を深める。						三田、新澤
4	栄養士の専門知識⑦⑧：応用栄養学、食品衛生学について理解を深める。						俵、坂井
5	栄養士の専門知識⑨⑩：給食管理、臨床栄養学について理解を深める。						田中、外部講師
6	栄養士の専門知識⑪⑫：食品学各論、社会福祉概論について理解を深める。						坂井、俵
7	栄養士業務実践のための演習①：栄養士業務について総合的に理解を深め、栄養士として社会に貢献することについて考える。（ガイダンス）						全員
8	栄養士業務実践のための演習②：校外実習の報告を通して、栄養士業務について総合的に理解を深め、栄養士として社会に貢献することについて考える。（スライド、ポスター作製）						全員
9	栄養士業務実践のための演習③：栄養士業務について総合的に理解を深め、栄養士として社会に貢献することについて考える。（スライド、ポスター作製）						全員
10	栄養士業務実践のための演習④：栄養士業務について総合的に理解を深め、栄養士として社会に貢献することについて考える。（スライド、ポスター作製）						全員
11	栄養士業務実践のための演習⑤：栄養士業務について総合的に理解を深め、栄養士として社会に貢献することについて考える。（発表準備から発表へ）						全員
12	栄養士業務の実際①：先輩栄養士の講義より、栄養士業務の実際について理解を深める。						全員
13	栄養士業務の実際②：先輩栄養士の講義より、栄養士業務の実際について理解を深める。						全員
14	栄養士業務のための実習①：食育活動を通して実践力を身につける。						全員
15	栄養士業務のための実習②：食育活動を通して実践力を身につける。						全員
成績評価方法と基準							
評価項目	割合(%)	評価基準		評価項目	割合(%)	評価基準	
授業への参加態度	50	①授業に積極的に関わる ②授業に向けて十分準備する		課題提出	50	①量的・質的に適切である ②提出期日までの提出	
授業外における学習（事前・事後学習等）				課題（試験やレポート等）に対するフィードバック			
各授業内容に添って事前学習することと、事後は授業内容をまとめる。 [30分]				レポートは返却しないこともある。			
受講生に望むこと	自身の生活習慣・食習慣を意識する。			教科書・テキスト	担当者が配布する資料		
指定図書／参考図書	なし／なし			その他・特記事項	なし		
実務経験を活かした授業の概要							

授業科目名	FH200C 社会福祉概論			開講学科	食栄	必修・選択	必修
担当教員名	前川 直樹						
標準履修年次	2年	開講時期	後期	単位	2単位	授業形態	講義
他学科の履修	不可	関連資格	栄養士・社会福祉主事任用資格				
授業の概要				授業の到達目標			
この授業では、わが国の社会福祉の理論や歴史的経緯、制度や実施体制等の現状について、広く学びます。高齢者や障害者、児童家庭福祉等の各対象分野別の内容を中心に、新たな制度改正の経過や動向も取り入れながら学習をすすめ、社会福祉全般の実践の場を整理し、栄養士の社会福祉分野における役割や実務を理解することをめざします。				①社会福祉の理論や歴史、現状を理解する。 ②社会福祉の援助と視点を理解する。 ③社会福祉分野における栄養士の役割を理解できるようになる。			
教授方法	講義						
履修条件	なし						
授 業 計 画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	授業のすすめ方、社会福祉を学ぶ意義と目的：社会福祉を学ぶ意義と目的を考える。						
2	社会福祉の意味と対象：社会福祉の歴史や定義、理念と対象となる人たちについて学ぶ。						
3	社会保障制度の概要Ⅰ：社会保障制度の全体像を学ぶ。						
4	社会保障制度の概要Ⅱ：社会保険制度について学ぶ。						
5	生活保護制度のしくみ：生活保護の基本原則・原則、生活保護の実際について学ぶ。						
6	高齢者の福祉Ⅰ：高齢者を取り巻く状況について学ぶ。						
7	高齢者の福祉Ⅱ：介護保険制度の概要について学ぶ。						
8	児童と家庭の福祉：少子化の進行と家庭環境の変化、児童家庭福祉の動向について学ぶ。						
9	障害者の福祉Ⅰ：障害者福祉の理念、障害者の状況について学ぶ。						
10	障害者の福祉Ⅱ：障害者総合支援法の概要について学ぶ。						
11	地域福祉：今日の生活問題や地域福祉の内容、担い手等について学ぶ。						
12	社会福祉基礎構造改革と権利擁護：成年後見制度や利用者保護のしくみについて学ぶ。						
13	社会福祉援助の方法：社会福祉の援助と方法、視点について学ぶ。						
14	社会福祉の機関と専門職：社会福祉の実施機関や施設、専門職について学ぶ。						
15	社会福祉分野における栄養士：社会福祉分野で働く栄養士の立場と役割を考える。						
成績評価方法と基準							
評価項目	割合(%)	評価基準			評価項目	割合(%)	評価基準
期末試験	80	講義内容の理解を筆記試験で評価します。			授業参加状況	20	意見や質問を行い積極的に授業に参加しているか等、受講態度を評価します。
授業外における学習（事前・事後学習等）					課題（試験やレポート等）に対するフィードバック		
テキストを読み、各回の内容の予習、復習に努めてください。[60分]					課題ではありませんが、講義後に提出された意見や質問には、次の授業でコメントを行います。		
受講生に望むこと	社会福祉をより身近なものとしてとらえ、栄養士の業務や他の科目で学んだ内容と関連づけながら、関心をもって授業に臨んでください。				教科書・テキスト	「六訂 栄養士・管理栄養士をめざす人の社会福祉」 岩松珠美・三谷嘉明 編 株式会社 みらい ISBN 9784860155056	
指定図書／参考書等	なし／授業中に適宜紹介します。				その他・特記事項	なし	
実務経験を活かした授業の概要							
社会福祉の実施機関、事業所での相談員としての実務経験をもとに、近年の動向も取り入れながら、社会福祉の理論や歴史、制度、方法等について話をしている。							

授業科目名	FP200C 生理学（含運動生理学）			開講学科	食栄	必修・選択	必修
担当教員名	西 正人						
標準履修年次	2年	開講時期	前期	単位	2単位	授業形態	講義
他学科の履修	不可	関連資格	栄養士				
授業の概要				授業の到達目標			
健康な生活を生涯にわたって続けるには、生活に適切な運動を取り入れ、栄養状態の改善を図るなどの生活習慣の確立が重要である。また、スポーツ栄養、健康維持増進、高齢者や病人の介抱や日常生活を助ける専門家は運動を含めた栄養生理を学ぶ必要があることから、本科目では運動生理や栄養生理について学習する。				運動、トレーニングと生理的適応に関するメカニズムを理解する。また、食事と継続的な食生活が人体に及ぼす影響についてそのメカニズムを理解する。これらの理解をとおして様々な個人に対する適切な運動や食生活を処方するための考え方を習得する。			
教授方法	講義と演習課題などによる学習、視聴覚教材を使用する場合もある。						
履修条件	なし						
授業計画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	消化器別の消化・吸収における働きと栄養素別の消化吸收機構を理解する。運動と消化・吸収に及ぼす影響について理解する①。						
2	消化器別の消化・吸収における働きと栄養素別の消化吸收機構を理解する。運動と消化・吸収に及ぼす影響について理解する②。						
3	呼吸器系、循環器系の機能とそれらの調節機構について理解する①。						
4	呼吸器系、循環器系の機能とそれらの調節機構について理解する②。						
5	運動時の呼吸・循環機能と運動時の酸素摂取の問題について理解することにより、エネルギー代謝における問題、健康の保持増進のための運動処方考え方について学ぶ。						
6	泌尿器系と排泄：泌尿器系の臓器と組織の構造と働き。泌尿器系が生体内部環境の恒常性を保つ働きについて理解する①。						
7	泌尿器系と排泄：泌尿器系の臓器と組織の構造と働き。泌尿器系が生体内部環境の恒常性を保つ働きについて理解する②。						
8	内分泌系1 ホルモンの受容体と作用機序について理解する。ヒトにおける内分泌器官や組織の働きと調節機構について理解する。						
9	内分泌系2 外部環境の変化や運動などにおける内分泌系の生体調節作用について理解する。						
10	神経系 自律神経系の働きや運動器系と神経の関係を分子レベルで理解する。						
11	運動（身体的トレーニング）による身体各組織・器官の生理的効果について理解する。						
12	筋肉の収縮機構とエネルギー代謝について分子レベルで理解する。						
13	健康や体力の維持・増進において栄養や運動が及ぼす影響や関連性とそのしくみについて学ぶ。運動と各栄養素との関連や働きなどを理解する。						
14	免疫とその働き①：免疫とその働き、免疫の種類とその特徴などについて学習する。免疫に関わる細胞、生理活性物質それぞれの働きについて学習する。						
15	免疫とその働き②：獲得免疫に関わる細胞と生理活性物質、獲得免疫の成立過程とその特徴などについて学習する。						
成績評価方法と基準							
評価項目	割合(%)	評価基準		評価項目	割合(%)	評価基準	
定期試験	60	授業内容の理解度を評価する。		課題レポート	40	授業内容の理解度と実践力を演習課題によって評価する。	
授業外における学習（事前・事後学習等）				課題（試験やレポート等）に対するフィードバック			
テキストや配布されたプリントで、疑問や理解できないことは質問または、専門書で調べておく。[40分]				課題レポート提出後に解答、考え方について解説する。			
受講生に望むこと	人体構造学や栄養生化学で学んだことも必要に応じて復習しながら取り組むこと。			教科書・テキスト	『栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学 人体の構造と機能』第3版 志村二三夫、岡 純、山田和彦編 羊土社 ISBN978-4-7581-1362-5 C3047 系統看護学講座 専門基礎分野「人体の構造と機能[2] 生化学」第14版第3刷 畠山鎮次著 医学書院 ISBN978-4-260-03556-9 （1年次の「人体構造学」と「栄養生化学」のテキストを使用します。）		
指定図書／参考書等	なし／なし			その他・特記事項	なし		
実務経験を活かした授業の概要							

授業科目名		FP210C 病気のしくみ			開講学科		食栄		必修・選択		選択				
担当教員名		中谷 壽男													
標準履修年次		2年		開講時期		後期		単位		2単位		授業形態		講義	
他学科の履修		不可		関連資格		栄養士									
授業の概要						授業の到達目標									
病気の原因（病因）、病気による生体の形態的・機能的変化（病態）について理解し、さらに病気の症状、診断、予防や治療について学ぶ。広範な医学知識、専門用語を要領よく的確に身につける必要がある。特に食事や生活習慣と病気の関連に注目し、栄養指導を通じて社会における疾病予防、健康増進に貢献するための基本的知識を習得する。						①主な病気について病因、病態、症状、診断、予防や治療を理解する。 ②食事や生活習慣と病気の関係を理解する。 ③病気の予防・治療に必要な指導の基本を理解する。									
教授方法		テキストなどをスクリーンに描写して講義を行う。必要ならば別に資料を配布したり、小テストを課すようにする。													
履修条件		なし													
授 業 計 画															
実施回		授業内容・目標											担当教員		
1		病気とは何か：病因と病態、症状、診断、予防と治療について学ぶ。（テキスト第1－3章）													
2		栄養・代謝系疾患Ⅰ：糖尿病、脂質異常症を中心に学ぶ。（テキスト第4章）													
3		栄養・代謝系疾患Ⅱ：肥満、メタボリックシンドロームを中心に学ぶ。（テキスト第4章）													
4		内分泌系疾患：内分泌系疾患について学ぶ。（テキスト第5章）													
5		消化管疾患：口腔から肛門までの消化管の疾患について学ぶ。（テキスト第6章）													
6		肝・胆・膵疾患：消化器の付属腺である肝臓、胆道系、膵臓の疾患について学ぶ。（テキスト第7章）													
7		循環器系疾患：心臓病、動脈硬化、高血圧について学ぶ。（テキスト第8章）													
8		腎・尿路系疾患：腎臓および尿路の疾患について学ぶ。（テキスト第9章）													
9		神経・精神系疾患：神経・精神系疾患について学ぶ。（テキスト第10章）													
10		呼吸器系疾患：呼吸器系疾患について学ぶ。（テキスト第11章）													
11		血液・造血器系疾患：血液・造血系の疾患について学ぶ。（テキスト第12章）													
12		婦人科疾患：女性生殖器系および乳腺疾患について学ぶ。（テキスト第16章）													
13		免疫アレルギー系疾患、感染症：免疫アレルギー系疾患および感染症について学ぶ。（テキスト第15、17章）													
14		運動器系疾患、皮膚系疾患：運動器（骨格系と筋系）および皮膚系の疾患について学ぶ。（テキスト第13、14章）													
15		まとめ。前回までの講義で不足分を補講するために使用することもある。													
成績評価方法と基準															
評価項目		割合(%)		評価基準				評価項目		割合(%)		評価基準			
小テスト		20		小テストを点数化する。				期末試験		80		全範囲をまんべんなく出題し、最低6割以上正答する かで理解を判断する。			
授業外における学習（事前・事後学習等）							課題（試験やレポート等）に対するフィードバック								
テキストは全ページを読み終え、何度もいきつ戻りつつ反復して読み理解するようにする。予習は講義範囲のテキスト内容を最低限読んで、自分なりに質問事項などを考えておく。（90分） 事後学習として、再度テキストに目を通したり、小テストを検討してみる。（90分）							小テストと期末試験の答えは返却する。解答はGoogle classroomを通じて開示する。								
受講生に望むこと		病気のしくみは学習範囲が広く、授業ではカバーできない部分も多い。よって、テキストや配付資料に基づいた講義の予習復習はもとより、日頃から健康問題に関心を持ち、新聞等のマスメディアの記事にも積極的に目を通すことを望みます。					教科書・テキスト		栄養科学イラストレイテッド「臨床医学 疾病の成り立ち」第3版 田中 明、藤岡 由夫(編集) 羊土社 ISBN 978-4-7581-1367-0						
指定図書／参考書等		なし 必要ならば講義で紹介する。					その他・特記事項		なし						
実務経験を活かした授業の概要															

授業科目名	FP220C 生理学実習				開講学科	食栄	必修・選択	必修
担当教員名					西 正人			
標準履修年次	2年	開講時期	後期	単位	1単位	授業形態	実習	
他学科の履修	不可	関連資格	栄養士					
授業の概要					授業の到達目標			
食物栄養科学を学ぶものにとって、食物という供給物質について学ぶことはもとより、供給される側の人体の基本的な構造と機能を理解することも大切である。ヒトが食物を摂取することは、消化、吸収、排泄の一連の過程と関連しており、栄養となることは、すべての器官、組織、細胞の構造と機能の健全な成長及び維持に役立っている。すでに学んだこれらの構造と機能について、実習を通して理解を深めることをねらいとしている。実習では、骨標本、人体模型、組織標本などを観察しながら構造や機能的特徴などを学修する。					①人体の構造を巨視的（系統的）及び微視的（顕微鏡的）に説明できる。 ②人体の臓器や組織、細胞における特徴的な構造とその機能を関連づけて理解する。人体の構造と機能について体系的に理解する。			
教授方法	講義と実習、視聴覚教材を用いる場合もある。							
履修条件	なし							
授 業 計 画								
実施回	授業内容・目標							担当教員
1	オリエンテーション：科目を学ぶ意義、人体の成り立ちと構造と機能を関連付け、体系的に学んでいくことを理解する。							
2	人体の組織とその特徴：ヒトの臓器はどのような組織がみられるか、またそれらの組織の特徴や働きなどについて学習する。							
3	消化器系①：消化管と付属器官にはどんなものがあるか、また消化管における組織の基本構造や組織それぞれの働きについて学習する。							
4	消化器系②：咀嚼、嚥下、消化と吸収におけるメカニズムとそれぞれの器官と働きについて学習する。							
5	循環系①：心臓の構造と組織の特徴と働きとその調節について学習する。							
6	循環系②：血管系の構造と組織の特徴と働き、血圧の調節について学習する。							
7	呼吸器系①：呼吸器系の構造と組織の特徴と働きについて学習する。							
8	呼吸器系②：肺機能検査の内容と意義について学習する。呼吸運動のメカニズムと調節について学習する。生体における酸素と二酸化炭素の運搬のメカニズムについて学習する。							
9	泌尿器系①：腎臓や腎臓の組織の構造と特徴や働きについて学習する。腎臓における血液の濾過、再吸収と分泌を経て尿が生成されるまでのシステムを学習する。腎臓と細胞外液の調節機構について学習する。							
10	泌尿器系②：組織標本の観察（腎臓）：腎臓の構造と働きを理解する。腎小体の組織的な特徴と働きを理解する。また、尿生成の仕組みや尿生成以外の腎臓の働きを理解する。							
11	内分泌系①：ホルモン分泌の調節について学習する。内分泌器官の構造とホルモンの機能について学習する。							
12	内分泌系②：内分泌系の器官、組織、細胞の構造や働きについて理解する。また、内分泌の調節機構、自律神経との関連性などについて理解し、説明できるようになる。							
成績評価方法と基準								
評価項目	割合(%)	評価基準			評価項目	割合(%)	評価基準	
課題レポート	50	実習内容の理解度と実践力を評価する。			定期試験	50	授業内容の理解度と実践力を評価する。	
授業外における学習（事前・事後学習等）					課題（試験やレポート等）に対するフィードバック			
実習内容と関連性のある「人体構造学」や「生化学」の項目についてあらかじめ読んでおく。[30分]					課題や演習問題については授業で解説を行う。			
受講生に望むこと	課題に取り組む過程で生じた疑問などは実習中に調べる、質問などし、解決しておく。				教科書・テキスト	「栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学 人体の構造と機能」第3版 志村二三夫、岡 純、山田和彦編 羊土社 ISBN978-4-7581-1362-5 C3047 系統看護学講座 専門基礎分野 人体の構造と機能 [2] 生化学 第14版 第3刷 島山鎮次著 医学書院 ISBN978-4-260-03556-9（1年次の「人体構造学」と「栄養生化学」のテキストを使用します）		
指定図書／参考書等	なし／なし				その他・特記事項	なし		
実務経験を活かした授業の概要								

授業科目名	FP230C 栄養生化学実験			開講学科	食栄	必修・選択	必修
担当教員名	坂井 良輔						
標準履修年次	2年	開講時期	前期	単位	1単位	授業形態	実験
他学科の履修	不可	関連資格	栄養士				
授業の概要				授業の到達目標			
タンパク質・糖質・脂質・ビタミン・無機質などの栄養素を実験試料としてそれぞれの定性・半定量実験について学ぶ。栄養素を分解する消化酵素を使った実験も行う。それらの実験を通して各栄養素の構造や性質、体内での働きへの理解を一層深める。実験に慣れるために身近なもの、現象を対象にした平易なものからスタートし、未知試料を同定させるなどのクイズ形式のまとめ実験などを組み込み、学生が興味・関心を失わないように工夫する。				①実験器具の名称を覚える。 ②実験機器の使用法を覚える。 ③各栄養素の化学変化に興味を持つ。 ④実習書の書かれてあることを具体的な操作へと具現化できる様にする。 ⑤段取り、手順をたてられる様にする ⑥安全に実験を行うことを身につける。			
教授方法	実験のねらい、操作、計算法、諸注意の説明の後、実験を行う。指定期日内にレポートを提出するものとする。						
履修条件	なし						
授 業 計 画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	実験に際しての注意 実験を行う際の最低限の基礎知識を身につける。						
2	pH による野菜色素の呈色変化 自然界にある様々な化学物質が色素として使えることを知る。						
3	タンパク質の性質 - 等電点、加熱変性 - タンパク質の基本性質を知る。						
4	タンパク質の性質 -凝固・沈殿- タンパク質の基本性質を知る。						
5	タンパク質、アミノ酸の呈色反応 タンパク質、アミノ酸の基本性質を知る。						
6	糖の定性 糖の基本性質を知る。						
7	まとめⅠ —タンパク質、糖の未知試料の同定実験— 未知試料を同定する実験により、学んだことを再確認する。						
8	脂質、脂溶性ビタミンの定性 脂質、脂溶性ビタミンの基本性質を知る。						
9	まとめⅡ -脂質、脂溶性ビタミンの同定実験- 未知試料を同定する実験により、学んだことを再確認する。						
10	水溶性ビタミン、無機質の定性 水溶性ビタミン、無機質の基本性質を知る。						
11	まとめⅢ -水溶性ビタミン、無機質の同定実験- 未知試料を同定する実験により、学んだことを再確認する。						
12	酵素・アミラーゼによるデンプン分解反応 代表的な消化酵素の働きを知る。						
成績評価方法と基準							
評価項目	割合(%)	評価基準		評価項目	割合(%)	評価基準	
レポート	70	各実験項目のレポートを提出し、理解と習得されているかを確認する。		取り組む姿勢・態度	15	私語、居眠り等が履修の意欲低下の現れと判断された場合は減点の対象となる場合がある。	
レポート提出状況	15	提出状況・枚数を点数化し加点する。					
授業外における学習（事前・事後学習等）				課題（試験やレポート等）に対するフィードバック			
1年次に履修した栄養生化学、栄養学の知識を再確認することを実習と平行して行うこと。〔30分〕 実習書をよく読んで、文章で書かれたことを、操作に変換する訓練をする。〔30分〕 また期末試験のためにレポート整理、データ整理などを怠りなく行う習慣をつける。〔30分〕				毎回のレポートについての質問をしっかりと調べ記入すること。同一内容を試験問題とする場合がある。レポートにある質問にはレポート締め切り期限が過ぎた次の講義の際、正解例を口頭で学生へ伝える。			
受講生に望むこと	はじめて化学実験を行う人は、化学実験の楽しさを知って欲しい。栄養素の化学的性質を知ることで、栄養学の理解を深めてもらいたい。			教科書・テキスト	なし（適宜資料を配布する）		
指定図書／参考書等	なし／なし			その他・特記事項	白衣と安全メガネ（ゴーグル）着用のこと 密を避けるために、実施者グループと見学者グループに隔週で分ける。		
実務経験を活かした授業の概要							

授業科目名	FP240C 食品学Ⅱ			開講学科	食栄	必修・選択	必修
担当教員名	榎本 俊樹						
標準履修年次	2年	開講時期	前期	単位	2単位	授業形態	講義
他学科の履修	不可	関連資格	栄養士・フードスペシャリスト				
授業の概要				授業の到達目標			
本科目は、1年時に学習した食品学Ⅰの知識を基礎に、食品の分類や各食品の特性を学習、理解することを目的とする。具体的には、植物性食品、動物性食品、その他の食品（油脂、甘味料、調味料、香辛料、嗜好飲料など）の分類や特性について学習する。また、食品の三次機能に関与する成分が健康に与える影響について述べるとともに、これらの特性を活用した保健機能食品などの新規食品についても解説する。なお、本科目を通して食品を総合的に考える能力を養うため、14回目、15回目の講義においてグループワーク及びディスカッションを実施する。また、講義ごとに課題を出し、期日内にレポートの提出を課す。				①食品成分表について理解することができる。 ②植物性食品の分類や特性について理解することができる。 ③動物性食品の分類や特性について理解理解することができる。 ④その他の食品（油脂、甘味料、調味料、香辛料、嗜好飲料など）の分類や特性について理解することができる。 ⑤保健機能食品について、表示の規格を含め説明できる。また、いわゆる健康食品との違いについて説明できる。			
教授方法	講義						
履修条件	なし						
授 業 計 画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	食品の分類・食品成分表						
2	植物性食品（穀類）						
3	植物性食品（いも類）						
4	植物性食品（豆、種実類）						
5	植物性食品（野菜類）						
6	植物性食品（果実類）						
7	植物性食品（キノコ類、藻類）						
8	動物性食品（肉類）						
9	動物性食品（魚介類）						
10	動物性食品（乳類、卵類）						
11	その他の食品（油脂類、甘味料、調味料、嗜好飲料など）						
12	機能性食品とその素材						
13	少子高齢化社会の食品産業						
14	グループワーク及びディスカッション・食品科学Ⅱで学んだ知識の総合的理解						
15	グループワーク及びディスカッション・食品科学Ⅱで学んだ知識の総合的理解						
成績評価方法及び基準							
評価項目	割合(%)	評価基準		評価項目	割合(%)	評価基準	
レポート	30	レポート課題に関して、適切に理解し、的確に記載されているかを評価基準とする。		期末試験	70	選択肢で回答する問題と論述する問題を出題する。	
授業外における学習（事前・事後学習等）				課題（試験やレポート等）に対するフィードバック			
①授業で使用するレジュメ（資料）は、Google Classroomを通じて授業前日までに配布するので必ず目を通しておくこと。[30分] ②講義ごとに関連した内容の課題を提示する。課題に対するレポートは提示した期日までにGoogle Classroomを通じて提出すること。[40分]				期日内にレポートを提出すること。また、レポートの記載内容については、インターネット情報の切り貼りではなく、本人自身が考えて作成すること。			
受講生に望むこと	講義で不明な点などについては、必ず質問し、理解すること。			教科書・テキスト	『食品学各論』第3版、瀬口正春・八田一編、化学同人、2016年、ISBN：9784759816419		
指定図書／参考書等	特になし			その他・特記事項	資料の配布及びレポートの提出はすべてGoogle Classroomを通して行う。なお、配布された資料は、講義日までに各自印刷し持参するか、PCやタブレットを持参し講義時に表示・利用すること。		
実務経験を活かした授業の概要							

授業科目名	FP250C 食品衛生学			開講学科	食栄	必修・選択	必修
担当教員名	矢野 俊博						
標準履修年次	2年	開講時期	前期	単位	2単位	授業形態	講義
他学科の履修	不可	関連資格	栄養士・フードスペシャリスト				
授業の概要				授業の到達目標			
本教科では、食の安全安心を確立するための食品衛生行政と関連法律を理解し、その対象となる微生物による腐敗・変敗、食中毒、感染症や寄生虫に加え、食品添加物、有害化学物質等新しい食品の安全性について理解する。さらに、安全な食品製造に欠かせないHACCP並びに食の安心に関連する食品表示についても理解する。これらにより食品衛生を総合的に理解できることを目標とする。 ※SDGs目標番号2関連科目				*食品衛生と関連法律について理解する。 *微生物について理解するとともに食品の腐敗・変敗、食中毒について理解する。 *食品添加物や有害化学物質について理解する。 *HACCP・一般的衛生管理プログラムなど食品衛生管理手法を理解する。 *食品表示および食品の規格基準について理解する。			
教授方法	授業は教科書をもとに、板書を使って講義形式により行う。						
履修条件	なし						
授 業 計 画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	食品安全行政Ⅰ：食品安全行政の対象、食品の安全性の考え方について理解する						
2	食品関連法規：食品安全基本法、食品衛生法、食品表示法等について理解する						
3	食品の変質：微生物の種類や分類、食品の腐敗・変敗による食品成分の変化およびその防止方法について理解する						
4	食中毒Ⅰ：食中毒の分類と発生、細菌性食中毒の種類、特徴、症状を理解する						
5	食中毒Ⅱ：細菌性食中毒の種類、特徴、症状を理解する						
6	食中毒Ⅲ：ウイルス、自然毒による食中毒を理解する						
7	食中毒Ⅳ：寄生虫食中毒および人獣共通感染症の感染経路、予防法を理解する						
8	食品の汚染物質：カビ毒、農薬、ダイオキシン、重金属等について理解する						
9	食品の包装：容器包装の素材と衛生および環境汚染について理解する						
10	食品添加物Ⅰ：食品添加物の安全性の評価、使用基準の設定について理解する						
11	食品添加物Ⅱ：食品添加物の成分規格と表示および食品添加物の種類と用途を理解する						
12	新しい食品の安全性：遺伝子組換え食品、遺伝子修飾食品、放射線照射食品等について理解する						
13	食品衛生管理Ⅰ：コーデックス委員会、HACCPシステムについて理解する						
14	食品衛生管理Ⅱ：一般的衛生管理プログラムおよびその管理方法を理解する						
15	食品の表示と規格：食品表示法の概略、食品の規格基準、成分規格を理解する						
成績評価方法と基準							
評価項目	割合(%)	評価基準			評価項目	割合(%)	評価基準
期末テスト	70	筆記テストにより、学習したことが身についているかを確認する。			講義終了後の小試験	20	毎講義時間の講義終了後に行う小試験の成績
取り組む姿勢・態度	10	私語、居眠り等が履修の意欲低下の現れと判断された場合は減点の対象となる場合がある。					
授業外における学習（事前・事後学習等）					課題（試験やレポート等）に対するフィードバック		
この講義の開始前に高校で履修した理科（化学、生物）に関する部分を再度通読しておく。また、分からない用語はインターネット、辞典等で調べ、疑問点を後に残さないようにする。 [30分]					特定の項目の問題に関して、正答率が低かった場合は、理解の補強のために補講を行う場合がある。		
受講生に望むこと	食品衛生に関する基礎的な事項を理解し、さらにその内容が私たちの日々の生活にどのように関連しているかを考える。そして、本講義における学習が将来、専門分野を学ぶにあたっての基礎力となることを目標とする。また、学んだことを日常の食生活、自分の健康維持に活かして欲しい。				教科書・テキスト	『イラスト食品の安全性』小塚論 編 東京教学社 ISBN-13 978-4808260781	
指定図書／参考書等	なし／教科書以外の「食品衛生学」の教科書				その他・特記事項	なし	
実務経験を活かした授業の概要							

授業科目名	FP260C 食品学実験			開講学科	食栄	必修・選択	必修
担当教員名	坂井 良輔						
標準履修年次	2年	開講時期	後期	単位	1単位	授業形態	実験
他学科の履修	不可	関連資格	栄養士・フードスペシャリスト				
授業の概要				授業の到達目標			
食品学Ⅰおよび食品学Ⅱで学んだ各食品に含まれる栄養素と食品成分とを定量する。そして食品成分表に載っている値もしくは食品に表示されている値と比較検討考察して、食品と栄養素への認識を新たにする。食品学Ⅰと食品学Ⅱで学んだことを実際に確認してみる。				栄養生化学実験で学んだことを踏まえ、①使用器具の名前と使い方を覚える②試薬の性質と扱い方を注意する③どんな栄養素がどのような食品に含有されるのかを知る。			
教授方法	実験のねらい、操作、計算法、諸注意の説明の後、実験を行う。指定期日内にレポートを提出するものとする。						
履修条件	なし						
授 業 計 画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	化学実験の基礎知識説明 中和滴定による酸力価とアルカリ力価検定 今後の実験に使う基本となる酸、アルカリ試薬を調整し、力価計算が出来るようになる。						
2	中和滴定による酸力価検定 食酢中の酢酸の定量① 中和滴定により、さらに実験技法を高める。						
3	酢酸の定量② 塩分の定量 身近な食品の化学成分も定量出来ることを知り、実験技法のさらなる上積みをする。						
4	水酸化ナトリウム再滴定 総窒素の定量・水分の定量 濃度が高い酸、アルカリ試薬の取り扱いの技法を習得する、蒸留装置を組める。						
5	菓子類と栄養 パン、ケーキ、クッキー類に使われているバター、マーガリンのケン化価、ヨウ素価による油脂の化学特徴の測定 環流装置を組めるようになる。						
6	ソモギー変法による清涼飲料水 機能性飲料水中の還元糖の定量 短時間に多くの操作を行える力をつける。						
7	牛乳、乳飲料 機能性飲料中のカルシウムの定量 キレート滴定の原理を理解し、微妙な色の変化を識別出来る様になる。						
8	ホウレン草中の鉄の定量① シュウ酸の定量① 灰化操作、化学成分の抽出を習得する。						
9	ホウレン草中の鉄の定量② 光度計の原理と使い方を習得する。						
10	食品の酵素的褐変、非酵素的褐変を再現し、その仕組みと防止する条件を探る。						
11	菓子類と栄養 菓子類に使われているイチゴ、柑橘類にビタミン C が本当に多いのか？数種類をものを対象に測定し、比較する。						
12	ワインのアルコールの定量 ワインを対象として選び、記載濃度と測定結果を比較し、考察する。						
成績評価方法と基準							
評価項目	割合(%)	評価基準			評価項目	割合(%)	評価基準
レポート	70	各実験項目のレポートを提出し、理解と習得されているかを確認する。			取り組み姿勢・態度	15	私語、居眠り等が履修の意欲低下の現れと判断された場合は減点の対象となる場合がある。
レポート提出状況	15	提出状況・枚数を点数化する。					
授業外における学習（事前・事後学習等）					課題（試験やレポート等）に対するフィードバック		
この実験で扱う食品の多くは、日常の食生活や実習で使用するものである。日々、それらを食品学実験から得た知識の上にたって、扱い、活用する習慣をつける。[30分]					毎回のレポートにおいての質問をしっかりと調べ記入すること。同一内容を試験問題とする場合がある。レポートにある質問にはレポート締め切り期限が過ぎた次の講義の際、正解例を口頭で学生へ伝える。		
受講生に望むこと	目に見えない化学成分で栄養素の含有を実感してもらいたい。成分表が栄養素の化学成分測定・定量から成り立っていることを再認識してもらいたい。				教科書・テキスト	なし（適宜資料を配布する）	
指定図書／参考書等	なし／なし				その他・特記事項	白衣と安全メガネ（ゴーグル）着用のこと 密を避けるために、実施者グループと見学者グループに隔週で分ける。	
実務経験を活かした授業の概要							

授業科目名	FP270C 食品衛生学実験			開講学科	食栄	必修・選択	必修
担当教員名				西 正人			
標準履修年次	2年	開講時期	前期	単位	1単位	授業形態	実験
他学科の履修	不可	関連資格	栄養士				
授業の概要				授業の到達目標			
食品の安全性を担保することは食品を扱う者にとって人の命に関わる最も重視すべき事柄であるといえる。食の安全を保証する手段として、試験・検査を行い、適切な判断を下して正確な情報を提供することが栄養士の業務において要求されるといえる。実習では市販の食品を試料として実験を展開する。その内容は微生物やその代謝産物に関する項目、食品添加物、水質基準、食品の物理化学的性質と保存性との関連などをテーマとして扱い、食品衛生に関する基礎的な知識の獲得とともに、実験的手法を通して食品衛生の理解や実践能力を養う。				①食品の試験や検査には「食品衛生検査指針」や「衛生試験法・注解」に記載されている公定法や最適法が用いられている。これらの基本的な原理や方法の概要の理解とともに、食品衛生に関する「試験・検査」および「判定」の目的と意義を理解する。 ②実験では大きく分けて微生物学的実験と理化学的実験を行うが、両実験をとおりてサンプルの扱い方や器具、試薬、操作方法の基礎を習得する。 ③ 実験後のレポート作成を通して、データ整理や統計処理など実験・研究において必要な報告書作成の基本を習得する。 ④本実験を通じて食品衛生学の基本的な知識の確認を行う。			
教授方法	講義と実験						
履修条件	なし						
授 業 計 画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	理化学実験における注意事項、実験器具と操作方法、実験結果の統計処理など実験データなどの数値の扱い方などを学習する。						
2	水分活性の測定：水分活性の測定原理と実験操作、実験データから食品の保存性などの判定について学習する。						
3	水質検査の意義や測定原理について学習する。水道法の水質基準、各項目が示す水質の指標について学習する。水質検査の測定における操作データの扱い方などを習得する。						
4	生食野菜の一般生菌数の測定をとおして、食品の衛生指標としての一般生菌数データがもつ意義や評価方法などを学習する。また、一般生菌数測定の実験操作を習得する①。						
5	生食野菜の一般生菌数の測定をとおして、食品の衛生指標としての一般生菌数データがもつ意義や評価方法などを学習する。また、一般生菌数測定の実験操作を習得する②。						
6	魚肉の自己消化によって生じたペプチドやアミノ酸を微生物の代謝によって生じる揮発性塩基窒素化合物をコンウェイ微量拡散法を用いて測定し、魚介類の鮮度判定の手法や判定における知識などを習得する①。						
7	魚肉の自己消化によって生じたペプチドやアミノ酸を微生物の代謝によって生じる揮発性塩基窒素化合物をコンウェイ微量拡散法を用いて測定し、魚介類の鮮度判定の手法や判定における知識などを習得する②。						
8	市販の食品から漂白剤として使用されている二酸化硫黄を抽出し、定量する。実験をとおして蒸留法による抽出操作を習得し、二酸化硫黄の化学的性質や漂白剤としての作用、健康への影響について学習する。						
9	着色料の分析①：市販の食品から酸性タール色素を羊毛染色法により抽出し、ペーパークロマトグラフィー法により色素の推定を行う。実験をとおして、酸性タール色素の化学的性質や羊毛染色法による色素抽出の操作、ペーパークロマトグラフィーの原理について学習する。						
10	着色料の分析②：市販の食品から抽出した色素の同定を分光光度計による吸収スペクトルの極大波長の測定により行う。実験をとおして分光光度計による測定を習得する。また、酸性タール色素の化学的性質や添加物として利用されている着色料の健康への影響などについて調べ、使用における注意点や課題などを考察する。						
11	保存料の測定①：市販の加工食品からソルビン酸またはソルビン酸Kを水蒸気蒸留によって留出・精製する。水蒸気蒸留の原理や水蒸気蒸留装置の組み方や実験操作などを習得する。						
12	保存料の測定②：水蒸気蒸留によって精製したソルビン酸をチオバルビツール酸と反応させ比色定量する。ソルビン酸の理化学的性質や比色計を使った測定法などを習得する。また、ソルビン酸と他の食品添加物や食品成分との反応生成物についても学習する。						
成績評価方法と基準							
評価項目	割合(%)	評価基準			評価項目	割合(%)	評価基準
定期試験	50	授業内容の理解度を評価する。			実験レポート	50	実験の原理や実験の対象となる物質の化学的性質、食品衛生に関する専門的な知識の理解度を総合的に評価する。
授業外における学習（事前・事後学習等）					課題（試験やレポート等）に対するフィードバック		
レポート作成時に食品衛生学で学んだことや食品衛生学のテキストなども参考にすることでより食品衛生に関する理解が深まる。[40分]					対面授業時に分析の原理や目的とする物質の化学的性質などを解説します。		
受講生に望むこと	わかりにくいところや疑問が生じた場合などは専門書などで調べるか、質問してください。				教科書・テキスト	『食品衛生学実験』 杉山章 岸本満 和泉秀彦 編 みらい 2020年 ISBN 978-4-86015-396-0	
指定図書／参考書等	なし／なし				その他・特記事項	なし	
実務経験を活かした授業の概要							
食品機械メーカーにおける勤務経験をもとに、様々な食品の一般生菌検査における実例や注意すべきポイント、クリーンベンチがない場合の無菌的操作などにおける注意点などを説明している。							

授業科目名	FD200C 応用栄養学			開講学科	食栄	必修・選択	必修
担当教員名	依 万里子						
標準履修年次	2年	開講時期	前期	単位	2単位	授業形態	講義
他学科の履修	不可	関連資格	栄養士				
授業の概要				授業の到達目標			
応用栄養学では、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解することを目的とする。まず、栄養管理の基本的な手技の習得を目指す。次に、日本人の食事摂取基準（2020年版）の考え方を理解し、ライフステージの変化に伴う生理的特徴や栄養状態に対応した栄養管理の考え方や方法を学習する。さらに、運動時及び特殊環境における栄養管理の習得を目指すこととする。				①身体状況や栄養状態に応じた栄養管理（栄養ケアマネジメント）の考え方を理解する。 ②日本人の食事摂取基準（2020年版）の考え方を理解する。 ③各ライフステージにおける生理的な変化や栄養状態の特徴、それらに対する栄養管理のあり方を理解する。 ④運動時や特殊環境下での代謝変化やその際の栄養摂取方法を理解する。			
教授方法	講義。教科書、パワーポイント、プリントを用いて行う。						
履修条件	なし						
授 業 計 画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	栄養ケアマネジメント：①栄養ケアマネジメントの定義やプロセス②栄養スクリーニング③栄養ケア計画の実施・モニタリング・評価、について理解する。						
2	日本人の食事摂取基準（2020年版）：食事摂取基準の①目的と策定の基本方針、活用のための理論と方法②各指標の定義、について理解する。						
3	日本人の食事摂取基準（2020年版）：エネルギーおよび各栄養素の算定根拠について理解する。						
4	妊娠期：妊娠期の生理的特徴を理解する。						
5	妊娠期：妊娠期に特徴的な疾病の予防と改善のための栄養ケアマネジメントについて理解する						
6	授乳期：授乳期の生理的特徴を理解する。						
7	授乳期：授乳期に特徴的な疾病の予防と改善のための栄養ケアマネジメントについて理解する。						
8	新生児・乳児期：新生児・乳児期の生理的特徴を知り、その未熟性を理解する。						
9	新生児・乳児期：新生児・乳児期の栄養ケアマネジメントと栄養補給方法を理解する。						
10	成長期：成長期の生理的特徴を理解する。						
11	成長期：成長期に特徴的な疾病の予防と改善のための栄養ケアマネジメントについて理解する。						
12	成長期：成長期に特徴的な疾病の予防と改善のための栄養ケアマネジメントについて理解する。						
13	高齢期：①高齢期の生理的特徴②高齢期に特徴的な疾病の予防と改善のための栄養ケアマネジメント、について理解する。						
14	運動・スポーツと栄養：①運動時の生理的特徴とエネルギー代謝②運動と栄養ケアマネジメント、について理解する。						
15	環境と栄養：ストレスおよび特殊環境条件下における生理的特徴と栄養ケアマネジメントについて理解する。						
成績評価方法と基準							
評価項目	割合(%)	評価基準		評価項目	割合(%)	評価基準	
単位認定試験	80	講義内容についてどれだけ理解しているか		授業参加状況	20	授業への取り組み姿勢	
授業外における学習（事前・事後学習等）				課題（試験やレポート等）に対するフィードバック			
事前学習：教科書の当該箇所を読んでおく。[30分] 事後学習：教科書・配布プリントを参照し、授業で扱った内容の理解を深める。[30分]				毎回、前回の授業内容について質問をし、理解できているか確認を行う。			
受講生に望むこと	応用栄養学は栄養士の実践活動の根幹をなすものです。将来、様々な状況に対応できる応用力のある栄養士となれるよう、栄養管理の基礎を意欲的に学んでください。			教科書・テキスト	『Visual 栄養学テキスト 応用栄養学』 小切間美保・栄原晶子編著、中山書店、2020年 ISBN 978-4-521-74291-5		
指定図書／参考書等	なし/日本人の食事摂取基準2020年版（第一出版）			その他・特記事項	なし		
実務経験を活かした授業の概要							

授業科目名	FD210C 臨床栄養学Ⅰ			開講学科	食栄	必修・選択	必修
担当教員名	中川 明彦						
標準履修年次	2年	開講時期	前期	単位	2単位	授業形態	講義
他学科の履修	不可	関連資格	栄養士				
授業の概要				授業の到達目標			
この科目は学科必修科目であり、資格取得に必要な学びを行なうための入門科目である。 実際の病院での献立例、栄養指導、栄養アセスメントなどの実例を交えながら、テキストを中心に病態と栄養管理の基礎を概説する。また、管理栄養士の国家資格を取得する際の臨床栄養の基礎的な内容である。				①各病態の栄養管理を理解し、食事量、食形態などの制限により不足する栄養素を理解し、代替食品の利用方法を習得する。 ②栄養管理の栄養ケアプランの作成、実施、評価の流れを理解する。 ③臨床栄養学で習得した各疾患の献立の作成に活かし、約束食事箋（施設の食事栄養基準）を理解する。 ④特に多職種との連携が必要であり、栄養指導では優れた感性、コミュニケーション能力が要求される。その技法を習得する。			
教授方法	講義						
履修条件	なし						
授 業 計 画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	医療法に基づいた医療施設、介護福祉施設の栄養部門の業務体制、医療法に準じたチーム医療の栄養管理についての帳票の作成・保存、診療・介護報酬改定による業務の対応について：臨床栄養の意義、基礎を理解する。						
2	医療施設、介護福祉施設の疾病者・要介護者の栄養ケアマネジメント、栄養管理プロセスの概要について：栄養管理の手法①栄養アセスメント②栄養診断③栄養介入④栄養モニタリングと評価、栄養ケア計画について理解する。						
3	栄養アセスメントと栄養量の算出について：栄養スクリーニング、栄養パラメータ、検査値について理解する。						
4	栄養補給法について：経口栄養 経管栄養（経鼻アクセス・消化管瘻アクセス）、経静脈栄養（末梢静脈栄養・中心静脈栄養）について理解する。						
5	栄養管理記録について：問題指向型システム（POS、POMR、SOAP）、PDCAサイクル（業務管理における継続的な改善方法）について理解する。						
6	各医療・介護福祉施設の治療食の約束食事箋（食事栄養基準）について：各疾患による栄養管理の基準を設定、薬と栄養素・食物の相互作用による摂取禁止となる治療食について理解する。						
7	食品の栄養素と機能について：食品の機能を理解し、栄養補助食品、特定保健用食品、特別用途食品（アレルギー除去食品等）、育児用調整粉ミルク、調整濃厚流動食品、経腸栄養剤を理解する。						
8	栄養教育（栄養食事指導）の意義と目的について：栄養指導システムを理解する。						
9	栄養教育（栄養食事指導）の手法について：栄養指導に必要な知識（行動科学理論、カウンセリングの応用）と栄養指導に用いる媒体、配布する資料の必要性を理解する。						
10	代謝疾患（糖尿病、妊娠糖尿病）について：病態の生理、生化学、臨床成績、治療を理解する。						
11	代謝疾患（脂質異常症）について：病態の生理、生化学、臨床成績、治療を理解する。						
12	代謝疾患（肥満症、メタボリックシンドローム）について：病態の生理、生化学、臨床成績、治療を理解する。						
13	代謝疾患（高尿酸血症）について：病態の生理、生化学、臨床成績、治療を理解する。						
14	代謝疾患（低栄養）について：病態の生理、生化学、臨床成績、治療を理解する。						
15	消化器疾患（口腔・歯科疾患、胃・十二指腸疾患）：病態の生理、生化学、臨床成績、治療を理解する。						
成績評価方法と基準							
評価項目	割合(%)	評価基準			評価項目	割合(%)	評価基準
期末レポート	50	各回の講義内容のポイントを理解しているか。範囲、形式、評価基準は後日掲示する。			授業参加状況態度	20	出席状況、授業への取り組み姿勢。
毎回のレポート提出	30	指定の用紙を用いてテーマのポイントを講義やテキスト、他の資料などを参考にして毎回記載し、提出する。					
授業外における学習（事前・事後学習等）					課題（試験やレポート等）に対するフィードバック		
①シラバスに準じて事前にテキストに目を通し、予習をして授業に臨む。[30分] ②レポートを記載する際には、講義、テキストの他、図書館等にある参考書、資料も読むことにより、理解を深める。[90分]					①レポートは2週間以内に評価とコメントをつけて返却する。 ②評価やコメントに対しての質疑にはその都度、対応する。		
受講生に望むこと	臨床栄養は自己や家族の栄養、健康管理に必ず役に立つことを踏まえて毎回の講義に臨むことを期待する。将来、管理栄養士を目指す学生にとっても、臨床の基礎的な内容であるためテキストの熟読を望む。提出物の期限を守り、返却されたレポートは保管すること。				教科書・テキスト	栄養科学イラストレイテッド（羊土社） 臨床栄養学 基礎編 第3版 本田佳子他編 ISBN978-4-7581-1369-4 臨床栄養学 疾患別編 第3版 本田佳子他編 ISBN978-4-7581-1370-0	
指定図書／参考書等	改訂新版 栄養管理プロセス 栄養管理プロセス研究会/監修 2022年発行（第一出版）ISBN：9784804114453 日本人の食事摂取基準 2020年版（第一出版）ISBN：978-4-8041-1408-8				その他・特記事項	なし	
実務経験を活かした授業の概要							

授業科目名	FD220C 臨床栄養学Ⅱ			開講学科	食栄	必修・選択	選択
担当教員名	中川 明彦						
標準履修年次	2年	開講時期	後期	単位	2単位	授業形態	講義
他学科の履修	不可	関連資格	栄養士				
授業の概要				授業の到達目標			
この科目は学科必修科目であり、資格取得に必要な学びを行なうための入門科目である。 実際の病院での献立例、栄養指導、栄養アセスメントなどの実例を交えながら、テキストを中心に病態と栄養管理の基礎を概説する。また、管理栄養士の国家資格を取得する際の臨床栄養の基礎的な内容である。				①各病態の栄養管理を理解し、食事量、食形態などの制限により不足する栄養素を理解し、代替食品の利用方法を習得する。 ②栄養管理の栄養ケアプランの作成、実施、評価の流れを理解する。 ③臨床栄養学で習得した各疾患の献立の作成に活かし、約束食事箋（施設の食事栄養基準）を理解する。 ④特に多職種との連携が必要であり、栄養指導では優れた感性、コミュニケーション能力が要求される。その技法を習得する。			
教授方法	講義						
履修条件	なし						
授業計画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	消化器疾患（下部消化管疾患）：病態の生理、生化学、臨床成績、治療を理解する。						
2	消化器疾患（肝疾患）について：病態の生理、生化学、臨床成績、治療を理解する。						
3	消化器疾患（膵・胆道系疾患）について：病態の生理、生化学、臨床成績、治療を理解する。						
4	循環器疾患（高血圧症、妊娠高血圧症候群）について：病態の生理、生化学、臨床成績、治療を理解する。						
5	循環器疾患（動脈硬化症、心疾患、脳血管疾患）について：病態の生理、生化学、臨床成績、治療を理解する。						
6	腎・尿路系疾患（慢性腎臓病、糸球体腎炎、腎不全、糖尿病性腎症、末期腎不全による透析療法、尿路系疾患）について：病態の生理、生化学、臨床成績、治療を理解する。						
7	内分泌系疾患（甲状腺異常）、神経・精神系疾患（認知症、摂食障害）について：病態の生理、生化学、臨床成績、治療を理解する。						
8	呼吸器疾患（肺疾患）について：病態の生理、生化学、臨床成績、治療を理解する。						
9	血液・造血器系疾患（貧血、造血器系腫瘍）、運動器〔骨格系〕疾患（骨粗鬆症）について：病態の生理、生化学、臨床成績、治療を理解する。						
10	免疫・アレルギー系疾患（食物アレルギー）について：病態の生理、生化学、臨床成績、治療を理解する。						
11	がん（食道、胃、大腸）とターミナルケア、周術期の管理について：病態の生理、生化学、臨床成績、治療を理解する。						
12	摂食機能障害（嚥下機能障害）について：病態の生理、生化学、臨床成績、治療を理解する。						
13	嚥下機能障害（嚥下障害）、障害者ケアについて：病態の生理、生化学、臨床成績、治療を理解する。						
14	小児疾患（先天性代謝異常症、アレルギー疾患）について：病態の生理、生化学、臨床成績、治療を理解する。						
15	高齢期疾患（低栄養、褥瘡）について：病態の生理、生化学、臨床成績、治療を理解する。						
成績評価方法と基準							
評価項目	割合(%)	評価基準			評価項目	割合(%)	評価基準
期末課題	50	各回の講義内容のポイントを理解しているか。課題の範囲、形式、評価基準は後日掲示する。			授業参加状況態度	20	出席状況、授業への取り組み姿勢。
毎回のレポート提出	30	指定の用紙を用い、テーマのポイントを講義やテキスト、他の資料などを参考にして毎回記載し、提出する。					
授業外における学習（事前・事後学習等）					課題（試験やレポート等）に対するフィードバック		
①シラバスに準じて事前にテキストに目を通し、予習をして授業に臨む。[30分] ②レポートを記載する際は、講義、テキストの他、図書館等にある参考書、資料も読むことにより、理解を深める。[90分]					①レポートは2週間以内に評価とコメントをつけて返却する。 ②評価やコメントに対しての質疑にはその都度、対応する。		
受講生に望むこと	臨床栄養は自己や家族の栄養、健康管理に必ず役に立つことを踏まえて毎回の講義に臨むことを期待する。将来、管理栄養士を目指す学生にとっても臨床の基礎的な内容であるためテキストの熟読を望む。提出物の期限を守り、返却されたレポートは保管すること。				教科書・テキスト	栄養科学イラストレイテッド（羊土社） 臨床栄養学 基礎編 第3版 本田佳子他編 ISBN978-4-7581-1369-4 臨床栄養学 疾患別編 第3版 本田佳子他編 ISBN978-4-7581-1370-0	
指定図書／参考書等	改訂新版 栄養管理プロセス 栄養管理プロセス研究会/監修 2022年発行（第一出版）ISBN：9784804114453 日本人の食事摂取基準 2020年版（第一出版） ISBN:978-4-8041-1408-8				その他・特記事項	なし	
実務経験を活かした授業の概要							

授業科目名	FD230C 応用栄養学実習			開講学科	食栄	必修・選択	必修
担当教員名	俵 万里子						
標準履修年次	2年	開講時期	後期	単位	1単位	授業形態	実習
他学科の履修	不可	関連資格	栄養士				
授業の概要				授業の到達目標			
「応用栄養学」で学んだ知識を基に、各ライフステージの身体的、栄養学的特徴を踏まえた適正な栄養管理について、講義、献立作成、調理実習を通して理解し、実践的な技術、知識を身につける。実習は特に配慮が必要な乳幼児期、高齢期を中心に行う。				①各ライフステージにおける特性と問題点を理解する。 ②各ライフステージの栄養管理に必要な衛生上、調理上の技術を習得する。 ③対象者の身体状況、食生活状況を捉え、栄養学的配慮がなされた献立を作成することができるようになる。			
教授方法	講義、調理実習、献立演習						
履修条件	なし						
授 業 計 画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	実習：調乳・冷凍母乳・離乳食；生後5,6ヵ月頃（無菌操作法による調乳法を習得する。冷凍母乳の方法を理解する。離乳食を調理し、進め方の目安を理解する。）						
2	実習：離乳食；生後7,8ヵ月頃（生後7,8ヵ月頃の離乳食を調理し、食べ方の目安、食事の目安を理解する。）						
3	実習：離乳食；生後9～11ヵ月頃（生後9～11ヵ月頃の離乳食を調理し、食べ方の目安、食事の目安を理解する。）						
4	実習：保育所給食3歳未満児（3歳未満児の昼食と間食を調理する。3歳以上児との給食形態の違いや調理法、分量などを理解する。）						
5	実習：保育所給食3歳以上児（3歳以上児の昼食と間食を調理するとともに、その献立材料から各班自由に離乳食を展開してみる。）						
6	実習：幼児の間食（幼児期の間食の必要性と与え方を学び、子どもの心と体を育む間食を考える。）						
7	実習：幼児の弁当（弁当の特徴や調理上の留意点を学ぶ。調理法、詰め方は各班で工夫する。）						
8	実習：食物アレルギー対応食（幼児期の食物アレルギー対応食の特徴や調理上の留意点などを調理実習を通して理解する。）						
9	演習：幼児食の献立作成（グループごとに幼児食の献立を作成する。）						
10	実習：高齢者の食事（高齢者の身体面、精神面の変化を理解し、健康な高齢者を対象としたメニューを実習する。）						
11	実習：高齢者の食事（高齢者の食生活に変化と潤いを与える行事食について理解する。）						
12	実習：作成献立の実習・評価（班ごとに作成献立の調理を行い、試食と評価を行う。）						
成績評価方法と基準							
評価項目	割合(%)	評価基準		評価項目	割合(%)	評価基準	
実習のレポート	80	指定の用紙を用い、テーマの特徴を講義やテキスト、他の図書などを参考にして必ず記載する。調理実習のポイント、反省、盛り付け図などを記載する。		授業参加状況	20	受講態度、調理実習中の取り組み。	
授業外における学習（事前・事後学習等）				課題（試験やレポート等）に対するフィードバック			
①応用栄養学で学んだ知識を生かせるよう復習しておく。[30分] ②作成献立による実習は事前に試作を行う。[90分] ③レポートをまとめ、1週間以内に提出する。[60分]				レポートは学期内に評価とコメントをつけて返却する。			
受講生に望むこと	①実習の目的と内容を十分理解して授業に臨んで下さい。 ②提出物は期限までに必ず提出すること。 ③返却されたレポートは保管すること。			教科書・テキスト	プリント配布		
指定図書／参考書等	なし/日本人の食事摂取基準 2020年版（第一出版）			その他・特記事項	なし		
実務経験を活かした授業の概要							

授業科目名	FD240C 臨床栄養学実習			開講学科	食栄	必修・選択	必修
担当教員名	中川 明彦						
標準履修年次	2年	開講時期	前期	単位	1単位	授業形態	実習
他学科の履修	不可	関連資格	栄養士				
授業の概要				授業の到達目標			
臨床栄養学は医学・栄養学の進歩に伴う食事療養の在り方を常に考慮していかなければならない。臨床栄養学の講義で学んだ基礎知識を踏まえ、疾病の改善に欠くことのできない栄養ケアの実践について学ぶ。調理実習や献立演習を通して、個々の患者のニーズに合わせるとともに、病態や栄養状態に基づいて適正な栄養管理ができるよう学びを深める。疾患別の栄養ケアの先に、栄養ケアの概念及び基礎（栄養補給法や基礎実習）を学ぶ。				① 栄養ケアの概要を理解する。 ② 栄養補給法について、種類や適応を理解する。 ③ 疾患別の栄養ケアについて、各疾患の概要を理解する。 ④ 「糖尿病治療のための食品交換表」を理解し、患者に指導ができるようになる。 ⑤ 調理実習では、まず基礎実習をしっかりと身につける。さらに各疾患の特徴を十分に理解したうえで、そのニーズに合わせた実習を行い、試食により味や舌触りを体験する。 ⑥ グループワークにより、摂食・嚥下障害の実践を理解する。			
教授方法	講義、調理実習（プリントを配布する）、献立演習						
履修条件	なし						
授 業 計 画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	【講義】病院・栄養部門の組織と業務・制度、入院時食事療養費・入院児生活療養費の基本構造、病院食の分類（一般食と特別食）、栄養PCシステムの栄養管理と給食管理の業務の帳票、医療監視に審査について理解する。						
2	【講義】医療施設の食事栄養基準の一般食、特別治療食、栄養補助食品、特定保健用食品、特別用途食品（アレルギー除去食品等）、育児用調整粉乳食、調整濃厚流動食品、経腸栄養剤、嚥下既製品などを総合的に理解する。						
3	【講義】食事栄養基準に準じた一般食、特別治療食、各摂取機能の状況による食事形態種類と塩分量、基本献立から各献立への展開を理解する。【実習】一般食の献立作成、全粥へ展開し、献立作成をする。						
4	【講義】食事栄養基準に準じた一般食、各摂取機能の状況による食事形態種類と塩分量、基本献立から各献立への展開を理解する。実習：全粥から5分粥、3分粥に展開し、献立を作成する。						
5	【講義】食事栄養基準に準じた一般食、特別治療食、各摂取機能の状況による食事形態種類と塩分量、基本献立から各献立への展開を理解する。【実習】全粥から潰瘍食、消化管術後食へ展開し、献立作成をする。						
6	【講義】食事栄養基準に準じた一般食、特別治療食、各摂取機能の状況による食事形態種類と塩分量、基本献立から各献立への展開を理解する。【実習】常食から糖尿病食（塩分6g未満）へ展開し、献立作成をする。						
7	【講義】食事栄養基準に準じた特別治療食の基本献立から各献立への展開を理解する。【実習】糖尿病食（塩分6g未満）から腎臓病食（たんぱく質制限食）へ展開し、献立作成をする。【グループワーク】						
8	【治療食調理実習】糖尿病食3食/1日（塩分制限なし/塩分6g未満）を調理、試食を体験し、糖尿病食（エネルギーコントロール食）、塩分量の違いによる味覚などを認識し、技能を身につける。【グループワーク】						
9	【講義】介護食の栄養管理：口腔障害、摂食・嚥下障害の概要及び介護食（嚥下調整食学会分類2021/食事態段階、分類との対応、段階毎で必要とされる咀嚼能力）を学び、摂取低下の改善の必要性を理解する。						
10	【治療食調理実習】日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2021/食事形態段階：嚥下食ピラミッド5段階の形態を調理し、とりみ剤の使い方、とりみの違いを体現し認識し、技能を習得する。【グループワーク】						
11	【講義】症例検討会 内分泌・代謝疾患-糖尿病の検査、検査値、医師からの栄養食事指導の依頼に基づく、対面による聞き取り、栄養指導、栄養指導の媒体、栄養指導記録を学び、栄養指導を体験する。【グループワーク】						
12	【講義】医療・介護福祉施設の給食管理の1日の各担当のタイムスケジュールと業務と栄養士の役割について【実習】栄養士として、心構え、人のコミュニケーション、基礎知識などを自分の将来像を考察する。						
成績評価方法と基準							
評価項目	割合(%)	評価基準		評価項目	割合(%)	評価基準	
実習レポート評価	60	指定の様式を用い、テーマの特徴を講義やテキスト、他の図書などを参考にして必ず記載する。調理実習のポイント、感想、盛付図、振り返りなどを記載する。		授業参加状況	20	受講態度、調理実習中の取り組み。	
糖尿病の献立演習	20	糖尿病の栄養ケアについて講義及び実習で学んだことを生かし、「糖尿病食事療法のための食品交換表」を用いて1日分の献立を立てる。					
授業外における学習（事前・事後学習等）				課題（試験やレポート等）に対するフィードバック			
① 初回授業において「臨床栄養学実習予定表」を配布するので、テキストにより予習して授業に臨む。【30分】 ② 定期試験を行わず、レポートにより評価するので、レポートに記載する際は、テキスト以外に図書館にある参考書などを参考に自分の覚書でなく、提出することを意識して作成しましょう。【60分】 ③ 献立演習は、2週間後までの課題とするので時間をかけてしっかり取り組むこと。【120分】				① レポートは3週間以内に評価とコメントをつけて返却する。 ② 献立演習は4週間以内に添削をして返却する。献立作成の狙いの理解がみられるまで再提出と添削・返却を繰り返す。 ③ 評価やコメント等に関する疑問・質問の申し出にはいつでも対応する。			
受講生に望むこと	① 疾患ごとの病態や食事療法の方法を理解し、個々のニーズに合わせた栄養ケアをしっかりと学んでください。 ② 実習はまず出席し、グループの仲間と計画的・能率的に行うことが大切です。積極的に取り組んでください。 ③ 提出物は必ず期限を守ってください。 ④ 返却されたレポートは保管してください。			教科書・テキスト	実践 臨床栄養学実習 長浜幸子 西村一弘 宮本佳世子 編 2022年発行（第一出版）ISBN：9784804114514 糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版日本糖尿病学会編（文光堂）2013年（ISBN:978-4-8306-6046-7）		
指定図書参考書等	・腎臓病食品交換表 第9版 治療食の基準 黒川清監修（医歯薬出版）2016年 ISBN978-4-263-70674-9・日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021/日本摂食嚥下リハビリテーション学会の食事摂取基準 2020年版（第一出版）2020年（ISBN:978-4-8041-1408-8） ・大量調理施設衛生管理マニュアル（最終改正：平成 25 年2月1日付け食安発 0201 第2号） ・栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学実習 中村丁次監（羊土社）ISBN978-4-7581-1371-7			その他・特記事項	なし		
実務経験を活かした授業の概要							

授業科目名	FG210C 公衆栄養学				開講学科	食栄	必修・選択	必修
担当教員名	長井 直子							
標準履修年次	2年	開講時期	後期	単位	2単位	授業形態	講義	
他学科の履修	不可	関連資格	栄養士					
授業の概要				授業の到達目標				
地域等の健康・栄養問題とそれらを取り巻く諸問題に関する情報を収集・分析し、総合的に評価・判定する能力を養う。集団の健康増進・栄養改善に必要な公衆栄養プログラムを展開するために、公衆栄養マネジメントの概念、プログラム計画策定・実施の手法、栄養疫学・栄養アセスメントの手法、プログラム評価のための指標・情報収集の方法を学ぶ。また、わが国の健康・栄養政策、諸外国の健康・栄養問題の現状と課題等も学習する。				①地域等の健康・栄養問題に関心が持てるようになる。 ②公衆栄養プログラムを計画・実施・評価する手法を理解する。 ③わが国及び諸外国の健康・栄養問題の現状、課題、政策について理解する。 ④栄養関係法規を理解する。				
教授方法	講義							
履修条件	公衆栄養学と関連の深い『公衆衛生学』を履修していることが望ましい。							
授業計画								
実施回	授業内容・目標							担当教員
1	公衆栄養の概念と活動の基本（公衆栄養活動の意義・目的・歴史）							
2	公衆栄養の政策と関連法規（地域保健法・健康増進法・食育基本法・母子保健法・高齢者医療確保法）							
3	食育推進基本計画と食育白書（第4次食育推進基本計画・食育白書・自治体計画）							
4	公衆栄養マネジメント・アセスメント（自治体における活動の進め方・プリシード・プロシードモデルの概念・アセスメント・地域診断）							
5	公衆栄養プログラム計画・評価と健康日本21（住民参加・政策との調整・評価の種類とフィードバック・健康な食事）							
6	国民健康・栄養調査（目的・沿革・体系・調査のフロー・調査の方法・結果の概要）							
7	栄養政策に関連する指針及びツールと特定健診・特定保健指導（食生活指針・食事バランスガイド・休養/運動/睡眠の各指針）							
8	健康・栄養問題の現状と課題Ⅰ（国民の健康状態・少子化社会の健康政策）							
9	健康・栄養問題の現状と課題Ⅱ（高齢社会の健康及び栄養問題）							
10	食環境の整備と食料需給（食品表示・栄養成分表示・特別用途食品・機能性表示食品・食料需給と食品ロス）							
11	食事摂取基準の概要と活用Ⅰ（日本人の食事摂取基準2020年版の概要）							
12	食事摂取基準の概要と活用Ⅱ（日本人の食事摂取基準2020年版の演習）							
13	栄養疫学の概要（各種指標・疫学研究事例）							
14	栄養疫学における食事摂取量の測定（食事摂取量の調査法・評価）							
15	諸外国の健康・栄養政策（国際連合・世界保健機関・国連食糧農業機関・世界栄養会議）							
成績評価方法と基準								
評価項目	割合(%)	評価基準			評価項目	割合(%)	評価基準	
課題レポート	45	レポートを正確に作成、提出期限を厳守する			授業参加意欲	35	授業受講態度・学習への取り組み姿勢	
定期試験	20	授業内容の理解度を判定する						
授業外における学習（事前・事後学習等）					課題（試験やレポート等）に対するフィードバック			
①教科書予習をして授業に臨む。〔30分〕 ②課題レポート作成に取組む。〔30分〕 ③健康・栄養（食生活、食習慣、食環境等）に関する情報を収集する習慣を身につける。〔30分〕					課題レポートは、解答例を添えて随時返却する。			
受講生に望むこと	・配付資料や課題レポートはファイリングして復習に役立てる。 ・日頃から健康・栄養に関する情報に関心を持つ。				教科書・テキスト	エスカパーシック『公衆栄養学概論 2023/2024』 古畑 公・田中弘之 編著 同文書院 2023年3月刊行 ISBN978-4-8103-1521-9		
指定図書/参考書等	なし／『国民健康・栄養の現状』国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所監修 第一出版				その他・特記事項	各授業で参考資料の配付あり。		
実務経験を活かした授業の概要								

授業科目名	FC200C 給食実務論(含計画)			開講学科	食栄	必修・選択	必修
担当教員名	田中 弘美						
標準履修年次	2年	開講時期	前期	単位	2単位	授業形態	講義
他学科の履修	不可	関連資格	栄養士				
授業の概要				授業の到達目標			
給食とは、特定の人に対し継続的に提供される食事であり、単なる栄養補給のための食事提供ではなく、実際に食べる量・味・盛り付けなども栄養教育の媒体となり栄養管理の一環として大切である。特定給食施設での食事は、主に対象者の健康の保持増進を目的としていることを理解した上で、病院、学校、事業所、福祉施設等の各特定給食施設における給食の計画、実施、評価までの一連の業務内容を学習し、対象者の栄養改善に寄与できる適切な栄養管理を行うための知識を習得する。また関係法令や行政指導等を学び、栄養士・管理栄養士の役割を理解する。				①特定給食施設における給食の目的や栄養士の役割について説明できる。 ②関連法規について説明できる。 ③大量調理施設衛生管理マニュアルを理解し、作業工程や作業動線を考えられるようになる。 ④調理従事者の衛生管理や衛生事故の予防と対策が説明できる。 ⑤給食施設ごとの給食の目標や特徴、栄養管理の方法を説明できる。			
※SDGsターゲット12.5関連科目							
教授方法	講義						
履修条件	なし						
授 業 計 画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	給食の定義を理解し、給食の意義や歴史と現状を知り、特定給食施設における給食の位置づけについて学ぶ。						
2	栄養・食事管理の目的を理解し、給与栄養目標量の設定、献立計画及び評価について学ぶ。						
3	栄養・食事管理の目的を理解し、給食と栄養教育・栄養指導について学ぶ。						
4	給食の安全・衛生管理について、HACCPに基づく衛生管理手法と大量調理施設衛生管理マニュアルを通して理解を深める。						
5	事故・災害対策への対応や食物アレルギー対応について学ぶ。						
6	給食の調理管理として、食材管理について学ぶ。						
7	給食の調理管理として、調理作業管理について学ぶ。						
8	給食の調理管理として、新調理システムについて学ぶ。						
9	給食の施設・設備管理として、給食施設内のいろいろな設備について学ぶ。						
10	保健・医療・福祉・介護における給食施設のうち、学校給食、病院給食について学ぶ。						
11	保健・医療・福祉・介護における給食施設のうち、保育所給食、高齢者福祉施設給食について理解する。						
12	保健・医療・福祉・介護における給食施設のうち、事業所給食、その他の給食について理解する。給食の業務委託と配食サービスについて学ぶ。						
13	給食の組織と機能におけるPDCAサイクルの理解と連携及び人事・労務管理を学ぶ。						
14	給食の情報処理管理として事務管理の実践について学ぶ。						
15	給食の会計・原価管理の目的を知り、原価構成や財務諸表について学ぶ。						
成績評価方法と基準							
評価項目	割合(%)	評価基準			評価項目	割合(%)	評価基準
単位認定試験	60	試験形式で、栄養士に必要な知識が理解できているかを評価する。			課題	30	①質的量的に適切である。 ②指定期日までの提出。
授業参加意欲	10	授業態度も含み、学ぶ姿勢を評価する。					
授業外における学習（事前・事後学習等）					課題（試験やレポート等）に対するフィードバック		
①講義内容に関する部分はテキストを読んで予習、復習してください。[30分] ②関連科目とリンクさせ、主体的に学ぶことが大切です。とくに、課題の取り組みでは、図書館を利用して知識を定着させる努力をしてください。[60分]					授業に関する質問には随時応じます。		
受講生に望むこと	校外実習ならびに栄養士免許取得に向けて、基本的なことはしっかり理解できるように努力してください。				教科書・テキスト	『改訂 給食の運営－栄養管理・経営管理－』逸見幾代、平林真弓編著 長田早苗他共著 建帛社 ISBN978-4-7679-0663-3 『給食経営管理用語辞典 第3版』日本給食経営管理学会監修 第一出版 ISBN978-4-8041-1420-0 『管理栄養士・栄養士必携』日本栄養士会 2021年度版 第一出版 ISBN:978-4-8041-1409-5	
指定図書参考書等	なし／『給食経営管理論第4版』幸林友男・曾川美佐子他編著 講談社ISBN978-4-0651-4066-6 日本人の食事摂取基準〔2021年版〕 第一出版 ISBN978-4-8041-1408-8 食事療養のための食品交換表 第7版 日本糖尿病学会編 ISBN978-4-8306-6046-7				その他・特記事項	代替授業はGoogle Classroomから課題を配信またはGoogle Meetによるオンライン授業を行います。	
実務経験を活かした授業の概要							

授業科目名	FC210C 給食管理実習Ⅱ			開講学科	食栄	必修・選択	選択
担当教員名	田中 弘美						
標準履修年次	2年	開講時期	前期	単位	1単位	授業形態	実習
他学科の履修	不可	関連資格	栄養士				
授業の概要				授業の到達目標			
給食管理実習Ⅰで学んだ知識をもとに計画(plan)、実施(do)、検討(check)、修正のための実行(action)のPDCAサイクルを活用し、給食対象者に適切で、豊かな食事を提供できるように、自主的に実習する。給食の運営管理の理論を実践し、給食施設の栄養士業務の計画、実施、評価を体得し、給食施設を管理するための技能と栄養士の役割について学習することを目的とする。講義・演習以外は、クラスをグループに分け業務を分担して実習を行う。				①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知識が理解できる。 ②栄養管理、事務管理、作業管理、衛生管理、施設管理等の特定給食の普遍的な知識をもとに、給食管理の基本的あり方を理解し、実践することができる。			
※SDGsターゲット12.5関連科目							
教授方法	講義・演習と実習						
履修条件	学科指定の者						
授 業 計 画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	調理作業計画：栄養管理（実施献立表と給与栄養目標量の評価・嗜好調査及び残食調査のまとめ）を理解する。						
2	調理作業計画：食材管理（食材日計表による材料費の評価・食材在庫管理）を理解する。						
3	目標:食数管理（発注作業など）、栄養指導媒体作成を行う。						
4	計画に基づく大量調理実習（検収・下処理・調理・配膳・食器洗浄消毒及び栄養指導、残量調査、帳票作成など）：業務を分担して実習を行う。						
5	計画に基づく大量調理実習（検収・下処理・調理・配膳・食器洗浄消毒及び栄養指導、残量調査、帳票作成など）：業務を分担して実習を行う。						
6	計画に基づく大量調理実習（検収・下処理・調理・配膳・食器洗浄消毒及び栄養指導、残量調査、帳票作成など）：業務を分担して実習を行う。						
7	計画に基づく大量調理実習（検収・下処理・調理・配膳・食器洗浄消毒及び栄養指導、残量調査、帳票作成など）：業務を分担して実習を行う。						
8	目標:評価、振り返り、栄養指導媒体作成を行う。						
9	目標:食数管理（発注作業など）、調理作業計画、HACCP に基づく衛生管理チェックを理解する。						
10	計画に基づく大量調理実習（検収・下処理・調理・配膳・食器洗浄消毒及び栄養指導、残量調査、帳票作成など）：業務を分担して実習を行う。						
11	計画に基づく大量調理実習（検収・下処理・調理・配膳・食器洗浄消毒及び栄養指導、残量調査、帳票作成など）：業務を分担して実習を行う。						
12	計画に基づく大量調理実習（検収・下処理・調理・配膳・食器洗浄消毒及び栄養指導、残量調査、帳票作成など）：業務を分担して実習を行う。						
13	計画に基づく大量調理実習（検収・下処理・調理・配膳・食器洗浄消毒及び栄養指導、残量調査、帳票作成など）：業務を分担して実習を行う。						
14	目標:評価、振り返り。						
15	目標:グループ発表と相互評価を行う。						
成績評価方法と基準							
評価項目	割合(%)	評価基準		評価項目	割合(%)	評価基準	
単位認定試験	50	試験形式で、栄養士として必要な知識が理解できているかを評価する。		献立作成演習・実習	20	①献立作成と栄養評価の確認。 ②実習時における積極的な姿勢。 ③挨拶、身なりなどの基本的な態度。 ④実習後のレポートの指定期日までの提出。	
課題	20	①質的・量的に適切である。 ②指定期日までの提出。		授業への参加態度	10	①授業に積極的にしかかわる姿勢。 ②授業に向けての準備。	
授業外における学習（事前・事後学習等）				課題（試験やレポート等）に対するフィードバック			
①栄養比率を理解して対象者に合わせた献立作成ができるようにしてください。〔30分〕 ②媒体作成等は、授業時間のほか授業外の学習時間を利用して丁寧に仕上げてください。〔60分〕 ③実習後のレポート提出は、翌日までの課題になります。校外実習においても重要なため丁寧に早く書いてください。〔30分〕 ④実習前の準備や持ち物の確認をしてください。				実習中及び実習後の課題は、合同授業時に返却する。 課題及びレポートについては、添削後内容に不備がある場合は再提出、返却を繰り返します。 授業に関する質問には随時応じます。			
受講生に望むこと	①グループ作業が多いため役割分担するので、常に協力して行う姿勢で取り組んでください。 ②実習中の私語は慎んでください。 ③調理中は危険を伴うので、緊張感を持って実習を行ってください。 ④食事や睡眠を意識して体調管理をしてください。 ⑤実習時は、持ち物を確認して出席してください。			教科書・テキスト	『給食経営管理実習ワークブック第3版』藤原政嘉編著（株）みらい ISBN978-4-86015-343-4 『改訂 給食の運営―栄養管理・経営管理―』逸見幾代、平林真弓編著 長田早苗他共著 建帛社 ISBN978-4-7679-0663-8 『給食経営管理用語辞典』第3版 日本給食経営管理学会監修 第一出版 ISBN978-4-8041-1420-0 『管理栄養士・栄養士必修 2021年度版』日本栄養士会 第一出版 ISBN978-4-8041-1428-6		
指定図書／参考書等	なし／『給食経営管理論第4版』幸林友男・曾川美佐子他編著 講談社 ISBN978-4-065-14066-6 日本人の食事摂取基準[2021年版] 第一出版 献立作成等で各自が必要とする参考文献			その他・特記事項	授業参加態度や課題提出等で問題があり、指摘されても改善しない場合は、単位認定されない場合があります。		
実務経験を活かした授業の概要							

授業科目名	FC220C 校外実習			開講学科	食 養	必修・選択	選択
担当教員名	田中 弘美・三田 陽子（代表教員 田中 弘美）						
標準履修年次	2年	開講時期	後期	単位	1単位	授業形態	実習
他学科の履修	不可	関連資格	栄養士				
授業の概要				授業の到達目標			
医療施設・福祉施設・学校などの特定給食施設における、給食業務を行うための給食サービス提供に関し、栄養士として必要な知識及び技能を習得することが目的である。特定給食施設の実際を通して、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・概要について理解し、給食の実務等を習得することをねらいとする。				①栄養士免許取得のために必要な専門科目の授業・実習で学んだ知識技術を実習先で確認できる。 ②実際の現場で学んだ貴重な体験から課題を見つけ、今後の学習に結びつけることができる。			
教授方法	講義及び実習						
履修条件	「1年次に開講された栄養士免許取得のために必要な科目」の単位を履修済みの者						
授 業 計 画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	実習前の指導：実習に向けての心得について確認する。						田中
2	実習先：施設別給食施設の概要と特徴を理解する。						担当栄養士
3	実習先：施設別給与栄養目標量の算出について理解する。						担当栄養士
4	実習先：オーダーリングシステムを理解する。						担当栄養士
5	実習先：給食の食数管理を理解する。						担当栄養士
6	実習先：食材料管理を理解する。						担当栄養士
7	実習先：大量調理について理解する。						担当栄養士
8	実習先：機械、機具の取り扱いについて理解する。						担当栄養士
9	実習先：衛生管理について理解する。						担当栄養士
10	実習先：給食関係諸報告書等の作成について理解する。						担当栄養士
11	実習先：対象者に対する栄養教育及び栄養指導について理解する。						担当栄養士
12	実習先：対象者の嗜好、喫食状況を調査・集計する。						担当栄養士
13	実習先：対象者の栄養アセスメント・ケアプランを理解する。						担当栄養士
14	反省とまとめ						全員
15	実習報告会						全員
成績評価方法及び基準							
評価項目	割合(%)	評価基準		評価項目	割合(%)	評価基準	
実習先からの評価	60	担当栄養士による評価となる。		報告会の準備・発表	20	報告会の準備を積極的に行ったか、実習における反省を活かし、今後の課題を見つけ、社会に貢献しようとしているか。	
事前レポート及び準備	10	取り組み姿勢（事前訪問も含む）。		報告書の提出	10	実習後の整理がきちんとできているか（実習先へのお礼状を含む）。	
授業外における学習（事前・事後学習等）				課題（試験やレポート等）に対するフィードバック			
1年次に履修済みの栄養士免許取得に必要な科目の復習を十分行ってください。 〔120分〕 図書館などを利用して疑問点を解決できるように努力してください。〔60分〕				課題及びレポートについては、内容に不備がある場合は添削後再提出、返却を繰り返します。 校外実習に関する質問には随時応じます。			
受講生に望むこと	・実習生としての立場を忘れず積極的に取り組んでください。 ・事前訪問で指示されたことはきちんと守ってください。 ・包丁がうまく使えるように努力してください。			教科書・テキスト	『臨地・校外実習のてびき』木戸詔子・福井富穂編 ISBN978-4-7598-1195-7 『改訂 給食の運営－栄養管理・経営管理－』逸見幾代、平林真弓編著 長田早苗他共著 建帛社 ISBN978-4-7679-0611-9 『給食経営管理用語辞典』日本経営管理学会 第一出版 ISBN978-4-8041-1251-0 『管理栄養士・栄養士必携』日本栄養士会 第一出版 ISBN978-4-8041-1409-5		
指定図書参考書等	『給食経営管理論第4版』幸林友男・曾川美佐子他編著 講談社 ISBN978-4-06-14066-6 『日本人の食事摂取基準〔2021年版〕 第一出版 ISBN978-4-8041-1408-8 食事療養のための食品交換表 第7版 日本糖尿病学会編 ISBN978-4-8306-6046-7			その他・特記事項	授業参加態度や課題提出等に問題があり、指摘されても改善しない場合は、単位認定されない場合があります。 実習先の栄養士による評価が「不可」の場合は、単位認定されません。		
実務経験を活かした授業の概要							

授業科目名	FS200C 食品の消費と流通			開講学科	食栄	必修・選択	選択
担当教員名	新澤 祥恵						
標準履修年次	2年	開講時期	後期	単位	2単位	授業形態	講義
他学科の履修	不可	関連資格	フードスペシャリスト				
授業の概要				授業の到達目標			
食は人間の生命維持に不可欠であり、食料の安定供給は、我々の日常生活においては重要な課題である。今日、様々な技術の進歩により、食料の生産から消費者に至るまでの流通過程は拡大し、一方で、社会環境、生活環境の変化に伴い、消費者の食生活は大きく変容している。現在の我が国における食品の流通構造を理解し、そこからもたらされる様々な課題を考える。				①今日の食市場を理解する。 ②食品の生産から消費者に至る流通過程を理解する。 ③外食・中食産業を理解する。 ④フードマーケティングの考え方を理解する。 ⑤食料消費に関わる問題を理解する。			
教授方法	講義						
履修条件	なし						
授 業 計 画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	食市場の変化1：現代の食生活を支える食市場の概況を理解する。						
2	食市場の変化2：食品消費の変化と食生活の多様化を検証する。						
3	卸売流通の役割とそのシステム、さらに中央卸売市場の仕組みを理解する。						
4	様々な小売り流通の形態を理解する。						
5	外食・中食産業のマーチャндаイジングを理解する。						
6	商品の分類における食品の位置づけを理解する。						
7	個々の主要食品（米、小麦粉製品、野菜・果物、魚介類、食肉）の流通を理解する。						
8	個々の主要食品（鶏卵、乳・乳製品、大豆加工品、漬け物、佃煮）の流通を理解する。						
9	個々の主要食品（食用油脂、調味料、菓子、茶・コーヒー、清涼飲料水、酒類）の流通を理解する。						
10	フードビジネスとフードマーケティングを理解する。						
11	食料消費における環境問題を理解する。						
12	食品流通の安全確保の仕組みを理解する。						
13	食料消費を取り巻く課題を理解する。						
14	食と農・水産業の課題を考える。						
15	これからの食品の消費の在り方を考える。						
成績評価方法と基準							
評価項目	割合(%)	評価基準			評価項目	割合(%)	評価基準
期末試験	70	記述式として記載内容の適切度を評価する			授業参加	30	毎授業への取組姿勢
授業外における学習（事前・事後学習等）					課題（試験やレポート等）に対するフィードバック		
①テキストにより、事前に学習内容の把握をする ②授業内容をまとめる [各30分]					毎回の小テストは次の授業で返却・解答		
受講生に望むこと	①資格試験科目の授業として、テキストの内容を確実に理解し、修得すること ②様々な統計資料などに関心を持つこと				教科書・テキスト	『三訂食品の流通と消費』日本フードスペシャリスト協会 建帛社 ISDN：978-4-7679-0687-4 C3077	
指定図書／参考書等	なし／なし				その他・特記事項	特になし	
実務経験を活かした授業の概要							

授業科目名	FS210C フードコーディネート論			開講学科	食栄	必修・選択	選択
担当教員名	田中 弘美						
標準履修年次	2年	開講時期	前期	単位	2単位	授業形態	講義
他学科の履修	不可	関連資格	フードスペシャリスト				
授業の概要				授業の到達目標			
現代の「食」の営みの環境は流動的に変化しており、それに対応するためにもフードビジネスの担い手となるフードスペシャリストが期待される。フードコーディネート論では、食文化、調理文化、礼儀作法を始め、食に関連したコーディネートの基本知識を学び、消費者の視点に立った快適な食全般を提供できることをねらいとする。 ※SDGsターゲット12.8関連科目				①授業を通して、食に関するコーディネートに必要な知識の習得と実践力を身につけることができるようになる。 ②食生活の諸問題を広い視野に立てて考え、問題解決に向けて活動できるようになる。			
教授方法	テキスト及び配布資料による講義。DVD 視聴もある。						
履修条件	なし						
授業計画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	五感によってとらえられる生理的なおいしさ、その他、おいしさに及ぼす影響、おいしさの本質を理解し、ホスピタリティやアメニティについて学び、フードコーディネートの基本理念であるもてなしの心について理解する。						
2	食事とは何かを概観したうえで、日本人の食生活の歴史的な成り立ちを学ぶことを通して、人類の食事は単に生命維持のためばかりではなく、文化的社会的に大きな役割を担うものであることを理解する。						
3	世界の国々の食事の特徴や進行しつつある食のフュージョン（融合）やスローフード運動などのついて考え、日本人の食事がどのように変化しながら現代に至ったかを理解する。						
4	日本料理、中国料理、西洋料理について、各料理様式の基本的な食器・食具などのテーブルウェアと食卓のコーディネート（テーブルコーディネート）を理解する。						
5	食卓のコーディネートでは、6W3H にふさわしい食事・料理形式に適した食卓のスタイルを構成することを理解する。また、食器・食具の配置（テーブルセッティング）については、国によってそれぞれの決まりごとがあるので、それらの基本知識を身につける。						
6	食卓におけるホスピタリティの精神の重要性及びサービスとマナーについての基本理念と学び、日本、中国、西洋の各料理のサービスとマナーの特徴を理解する。						
7	第 6 回に引き続き、日本、中国、西洋の各料理のサービスとマナーの特徴を理解する。						
8	ディナーとブッフェ形式およびワインについてやパーティの種類とパーティプランニングの基本事項を理解する。						
9	献立と献立を構成する料理内容の企画立案であるメニュープランニングの目的を学び、各国の料理様式の基本構成を理解する。						
10	各国の料理様式の基本構成を理解する。						
11	食空間のコーディネートの基礎を学び、食空間を売り場、食事空間、キッチンに区別した素それぞれに対応したコーディネートを理解する。						
12	食空間のコーディネートの基礎を学び、食空間を売り場、食事空間、キッチンに区別した素それぞれに対応したコーディネートを理解する。						
13	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についての概要を理解したうえで、フードサービス店舗（レストラン）の企業を前提にして、コンセプトの作成について理解する。						
14	フードサービス店舗（レストラン）の企業を前提にして、立地選定、店舗選定、投資計画・収支計画の作成、損益分岐点売上高の算出などを事例を通して理解する。						
15	実践現場における食企画の基本的な流れと企画を実践するための必要不可欠な基礎スキルについて理解する。						
成績評価方法と基準							
評価項目	割合(%)	評価基準			評価項目	割合(%)	評価基準
授業への参加態度	30	① 授業に積極的にかかわる姿勢。 ② 授業に向けての準備。			課題	70	① 質的量的に適切である。 ② 指定期日までの提出。
授業外における学習（事前・事後学習等）					課題（試験やレポート等）に対するフィードバック		
① 講義内容に関する部分はテキストを読んで予習してください。[15分] ② フードサービスが身近に感じられるデパートなどの食品売場を題材にしてレポート課題に取り組むときは、自分の目で見たり聞いたり調べたりしてください。[30分] ③ 図書館を利用し、教養を身につけ視野を広げる努力をしてください。[60分]					授業に関する確認問題を行い、次回に返却します。 質問には随時応じます。		
受講生に望むこと	① 毎日の生活に活かすことのできる内容ですから、自分の生活に取り入れてください。 ② 興味を持ったことを図書館を利用して積極的に調べるなど、知識を広げていく努力をしてください。				教科書・テキスト	『三訂 フードコーディネート論』（社）日本フードスペシャリスト協会編 建帛社 2012年 ISBN978-4-7679-0440-5	
指定図書／参考書等	なし／なし				その他・特記事項	なし	
実務経験を活かした授業の概要							

授業科目名	FS220C 官能評価・鑑別論			開講学科	食栄	必修・選択	選択
担当教員名	三田 陽子						
標準履修年次	2年	開講時期	通年	単位	2単位	授業形態	演習
他学科の履修	不可	関連資格	フードスペシャリスト				
授業の概要				授業の到達目標			
食品評価の方法には理化学的測定（化学的・物理的）によるものと官能評価がある。現代の食環境は多種多様な食品が流通しており、食品を適切に評価するための知識や技能も多岐にわたっている。本授業では、食の専門家として適切な食品選択が出来るように、食品の評価の中でも官能評価、化学的評価、物理的評価を学ぶ。さらに各食品ごとの鑑別法について理解する。				①官能評価の特徴と方法について理解している。			
				②食品そのものを評価するための基準や指標がわかる。			
				③食生活の様々な場面で、適切な評価の方法をあてはめて考えることができる。			
				④消費者の食品選択において適切な助言をするための知識を習得している。			
教授方法	講義と演習						
履修条件	なし						
授 業 計 画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	食品の品質とは：食品の特性と品質について理解する。						
2	官能評価とは：官能評価の意義と問題点について理解する。						
3	官能評価の実施法：官能評価を実施する際の、パネル構成、試験の管理、手法の選択などを理解する。						
4	官能評価の手法（演習）①：2 点比較法を用いて実験を行い、官能評価の手法について理解を深める。						
5	官能評価の手法（演習）②：3 点比較法を用いて実験を行い、官能評価の手法について理解を深める。						
6	官能評価の手法（演習）③-1：評点法を用いて実験を行い、官能評価の手法について理解を深める。						
7	官能評価の手法（演習）③-2：実験結果から平均値と標準偏差を求め、評点法の解析方法について理解を深める。						
8	官能評価の手法（演習）③-3：分散分析を行い、評点法の解析方法について理解を深める。						
9	化学的評価①：食品の品質としての水分と色を学び、食品成分と品質との関係について理解する。						
10	化学的評価②：食品の糖度及び酸度や魚の鮮度、油脂の変敗度を学び、食品の品質を化学的に評価する方法を理解する。また、近年登場した新しい評価法を学ぶ。						
11	物理的評価①：食品の物理的な状態について理解する。						
12	物理的評価②：食品のレオロジー、テクスチャーについて理解する。						
13	まとめ①：官能評価を総合的に理解する。						
14	まとめ②：化学的評価、物理的評価を総合的に理解する。						
15	個別食品の鑑別法①（米）：米の品質評価について理解する。						
16	個別食品の鑑別法②（麦）：麦類の品質評価について理解する。						
17	個別食品の鑑別法③（トウモロコシ、雑穀、イモ類）：トウモロコシ、雑穀、イモ類の品質評価について理解する。						
18	個別食品の鑑別法④（豆類、種実類）：豆類、種実類の品質評価について理解する。						
19	個別食品の鑑別法⑤（野菜類、キノコ類）：野菜類、キノコ類の品質評価について理解する。						
20	個別食品の鑑別法⑥（果実類、海藻類）：果実類、海藻類の品質評価について理解する。						
21	個別食品の鑑別法⑦（魚介類）：魚介類の品質評価について理解する。						
22	個別食品の鑑別法⑧（肉類、卵とその加工品）：肉類、卵とその加工品の品質評価について理解する。						
23	個別食品の鑑別法⑨（乳と乳製品）：乳と乳製品の品質評価について理解する。						
24	個別食品の鑑別法⑩（油脂類、菓子類）：油脂類、菓子類の品質評価について理解する。						
25	個別食品の鑑別法⑪（酒類、茶類）：酒類、茶類の品質評価について理解する。						
26	個別食品の鑑別法⑫（コーヒー・ココア、清涼飲料）：コーヒー・ココア、清涼飲料の品質評価について理解する。						
27	個別食品の鑑別法⑬（醸造食品、調味料、香辛料）：醸造食品、調味料、香辛料の品質評価について理解する。						
28	個別食品の鑑別法⑭（その他食品）：インスタント食品、機能性食品などの品質評価を理解する。						

授 業 計 画					
実施回	授業内容・目標				担当教員
29	まとめ③-1個別食品の鑑別について総合的に理解する。				
30	まとめ③-2個別食品の鑑別について総合的に理解する。				
成績評価方法と基準					
評価項目	割合(%)	評価基準	評価項目	割合(%)	評価基準
筆記試験	60	官能評価、化学的評価、物理的評価、食品の鑑別についての理解度	実験レポート	30	実験の内容を理解しまとめているか
授業参加状況	10	必要なものを準備し、クラスルールやマナーを守り、積極的に参加しているか			
授業外における学習（事前・事後学習等）			課題（試験やレポート等）に対するフィードバック		
予習：教科書を読み、重要語句を整理する。[20分] 復習：教科書、配布資料を確認しながら理解を深める。[30分]			提出されたレポートや課題は確認が終わり次第返却する。課題によっては返却しないものもある。		
受講生に望むこと	日常生活の中で、食品の品質に関心を持ち、授業で学んだことを応用することに挑戦して下さい。		教科書・テキスト	「三訂 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 2018年 ISBN：978-4-7679-0506-8	
指定図書参考書等	なし／なし		その他・特記事項	なし	
実務経験を活かした授業の概要					

授業科目名	FT150C 日本国憲法			開講学科	食栄	必修・選択	選択
担当教員名	土屋 仁美						
標準履修年次	2年	開講時期	前期	単位	2単位	授業形態	講義
他学科の履修	不可	関連資格	栄養教諭二種免許状				
授業の概要				授業の到達目標			
この科目は一般教養科目として開講する。憲法と法律の違いや、憲法が目指すもの、憲法が自分たちの生活にどのように関わっているのか、憲法が定める平等などについて学び、実際に裁判となった事案や社会で議論されている事柄などをもとに学習する。現代社会を生きるうえで基盤となる憲法学的な視点や考察力を身につける。憲法を知ることによって良き市民として社会に出て行くための知識と考える力を身につけることを目的とする。				①憲法の役割と機能を理解する。 ②憲法の基本的な知識や論点を理解する。 ③個人情報のデータ化、性的マイノリティ、子どもの貧困といった身近にある問題に対して、憲法学的な観点から考察する力を身につける。			
※SDGs目標番号1～17関連科目							
教授方法	講義毎にレジュメと資料を配布します。						
履修条件	なし						
授業計画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	憲法とは何か？：憲法の基礎知識について学びます。(授業の進め方と成績評価の方法について説明した後に、法と道徳の違い、法律と憲法の違い、日本国憲法の特徴について理解する。)						土屋仁美
2	日本国憲法がめざすもの：日本国憲法の基本原理について学びます。(日本国憲法の基本原理(基本的人権の尊重、国民主権、平和主義)とその関係性について理解する。)						土屋仁美
3	平和に生きる：平和主義、国際貢献について学びます。(前文と第9条から、平和主義と国際貢献、自衛隊について理解する。)						土屋仁美
4	「個」性のために：個人の尊重、憲法上の権利について学びます。(基本的人権総論として、人権の種類、享有主体、適用範囲について理解する。)						土屋仁美
5	データ化された個人情報：プライバシーの権利について学びます。(個人情報のデータ化に伴う問題点について、プライバシーの権利から理解する。)						土屋仁美
6	自分のことは自分で決める：自己決定権について学びます。(医療分野の患者の意思について、自己決定権の観点から理解する。)						土屋仁美
7	すぐそばにある差別：法の下の平等、不合理な差別について学びます。(性的マイノリティに関わる裁判例をもとに、法の下の平等について理解する。)						土屋仁美
8	なぜ差別は起きるのか？：「無意識の差別」について考えます。(第7回の授業内容に基づき、具体的な出来事を通して憲法学的な考察力を向上させる。)						土屋仁美
9	胸の内にいるもの：思想・良心の自由について学びます。(日の丸・君が代の強制的問題について、思想・良心の自由の観点から理解する。)						土屋仁美
10	信じていてもいなくても：信教の自由について学びます。(信教の自由、政教分離の原則について理解する。)						土屋仁美
11	インターネットで広がる表現空間：表現の自由について学びます。(表現の自由の意義、内容とその限界について理解する。)						土屋仁美
12	インターネットで広がる表現空間：表現の自由について学びます。(表現の自由の意義、内容とその限界について理解する。)						土屋仁美
13	どうする？ 子どもの貧困：生存権について学びます。(社会権の原則的な権利である生存権について、子どもの貧困の観点から理解する。)						土屋仁美
14	教えること、いじめのこと：教育を受ける権利について学びます。(教育を受ける権利の内容と「いじめ」について理解する。)						土屋仁美
15	基本的人権をまもるために：統治機構について学びます。(権力分立と立法、行政、司法の役割について理解する。)						土屋仁美
成績評価方法と基準							
評価項目	割合(%)	評価基準			評価項目	割合(%)	評価基準
小テスト／確認テスト	70	授業内容の基本的な知識や論点の理解度についての評価します。			小レポート	5	具体的な出来事を通して憲法学的な考察力について評価します(第8回)。
期末テスト	25	憲法の基本的な知識や論点の理解度について評価します。					
授業外における学習(事前・事後学習等)					課題(試験やレポート等)に対するフィードバック		
事前学習として、教科書の該当箇所を事前に読んで、授業に臨むことが望まれます。 [20分] 教科書の該当箇所は、第1回目の授業時で指示します。事後学習として、その日のうちに配布プリント・資料をもとに復習しましょう。 [30分]					小テストの答え合わせは次の講義時に掲載します。		
受講生に望むこと	日ごろから時事問題に関心を持ちましょう。 授業内容に関連する出来事については、授業内で積極的に取り上げます。 自身の生活とのつながりを意識しましょう。				教科書・テキスト	『基本的人権の事件簿——憲法の世界へ』第6版、棟居快行・松井茂記・赤坂正浩・笹田栄司・常本照樹・市川正人著、有斐閣、2019年、ISBN978-4-641-28147-9	
指定図書／参考書等	なし/なし				その他・特記事項	なし	
実務経験を活かした授業の概要							

授業科目名	FT200C 学校栄養教育論			開講学科	食栄	必修・選択	選択
担当教員名	田中 弘美・畑山 千春 (代表教員 田中 弘美)						
標準履修年次	2年	開講時期	前期	単位	2単位	授業形態	講義
他学科の履修	不可	関連資格	栄養教諭二種免許状				
授業の概要				授業の到達目標			
栄養士と教員の資格を併せもつ栄養教諭の役割と職務について学ぶ。栄養教諭が食に関する授業を行うにあたって必要な理論や知識を学ぶ。それには、学校給食の歴史・変遷や給食を「生きた教材」とするために日本の食文化の理解も必要である。加えて、児童・生徒の発達や健康状態の把握と実態に合わせた効果的な授業の工夫が必要であり、学校組織としての取り組みを考える全体計画、また家庭や地域との連携・調整も必要であることを学ぶ。				①栄養教諭制度および食育基本法など関連法規を学び、栄養教諭の役割が理解できる。 ②栄養教諭の職務内容である「学校給食の管理」と「食に関する指導」が理解できる。 ③「学校給食の管理」では、栄養管理、衛生管理、物品管理が理解できる。 ④「食に関する指導」では各教科や道徳・特別活動、総合的な学習の時間、給食の時間と食に関する指導内容との関わりが理解できる。 ⑤食に関する全体計画作成とその展開を学び、「生きた教材」としての給食の意義が理解できる。			
教授方法	講義及び演習						
履修条件	学科指定の者						
授 業 計 画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	栄養教諭誕生の背景と意義（食に係わる法令、諸制度、国民栄養の現状について）を理解する。						田中
2	児童・生徒の食に関する指導の現状と課題を学ぶ。						田中
3	日本と世界の食文化とその歴史（学校給食の歴史と意義を含む）を学ぶ。						田中
4	学校組織と栄養教諭について理解する。						畑山
5	食に関する指導の全体計画について理解する。						畑山
6	給食の時間における食に関する指導について学び、理解する。						畑山
7	教科における食に関する指導について学び、理解する。						畑山
8	教科における食に関する指導について学び、理解する。						畑山
9	教科における食に関する指導について学び、理解する。						畑山
10	学校・家庭あるいは学校・地域が連携した食に関する指導（アレルギー、肥満傾向等の個別指導の在り方を含む）について学び、理解する。						畑山
11	食に関する指導とその方法 演習①食に関する指導案・教材作成（指導案作成の手順説明に基づき、指導学年、テーマの設定、使用教材の検討を行う）						全員
12	食に関する指導とその方法 演習②食に関する指導案・教材作成（指導案作成の手順説明に基づき、指導学年、テーマの設定、使用教材の検討を行う）						全員
13	食に関する指導とその方法 演習③食に関する指導案・教材作成（指導案作成の手順説明に基づき、指導学年、テーマの設定、使用教材の検討を行う）						全員
14	食に関する指導とその方法 演習④食に関する指導案・教材作成（指導案作成の手順説明に基づき、指導学年、テーマの設定、使用教材の検討を行う）						全員
15	食に関する指導とその方法 演習⑤食に関する指導案の発表と相互評価と全体のまとめを行う。						全員
成績評価方法と基準							
評価項目	割合(%)	評価基準		評価項目	割合(%)	評価基準	
単位認定試験	30	設問を理解した解答がされているかを評価する。		演習	30	発表の内容と相互評価への参加態度を評価する。	
課題	20	①質的量的に適切であるかを評価する。 ②指定期日までの提出について評価する。		授業参加意欲	20	指導案作成・教材作成への意欲を評価する。	
授業外における学習（事前・事後学習等）				課題（試験やレポート等）に対するフィードバック			
①講義内容に関する部分はテキストを読んで予習してください。[20分] ②集中講義の開講前に指定図書のリポートを提出してください。[120分] ③指導案作成、教材作成は授業時間も確保しますが、授業外の学習時間をしっかり確保してください。[120分]				指導案作成や教材作成のサポートをします。 授業に関する質問には随時応じます。			
受講生に望むこと	1年次に履修した「教育者論」、「教育方法論」を復習し、教育実習生として授業を行うことを自覚した授業参加姿勢を望みます。			教科書・テキスト	「四訂栄養教諭論 理論と実際」金田雅代編著 建帛社 ISBN978-4-7679-2116-7、「小学校学習指導要領」文部科学省編 東京書籍 ISBN978-4-4910-3460-7、「中学校学習指導要領」文部科学省編 東京書籍 ISBN978-4-8278-1579-5		
指定図書／参考書等	「学校見聞録 学びの共同体の実践」佐藤学 小学館 ISBN978-4-0983-3994-7/「食に関する指導の手引」文部科学省/「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育～チーム学校で取り組む食育推進のPDCA～」文部科学省			その他・特記事項	集中講義（8月中）		
実務経験を活かした授業の概要							
畑山：教育委員会指導主事の経験から、栄養教諭の職務内容について伝える。また、教科における栄養教諭の関わりについて事例を紹介し、栄養教諭としての在り方や課題についてディスカッションさせる。							

授業科目名	FT11IC 教育原理			開講学科	食栄	必修・選択	選択
担当教員名	村井 万寿夫						
標準履修年次	2年	開講時期	前期	単位	1単位	授業形態	講義
他学科の履修	不可	関連資格	栄養教諭二種免許状				
授業の概要				授業の到達目標			
授業の前半では、学校の登場について知るとともに、学校とは何かについてヨーロッパと日本の場合において考える。後半では、学習する意味について知るとともに、学校教育制度と教育評価について理解し、よりよい教育について考える。SDGsの観点からは、すべての子どもを学校で教育していくこととする人間形成のシステムが近代公教育であることや、年齢・性別・障害・人種などに関わりなく、すべての子どもは自分になるべき人間に成長する権利をもっていることを学ぶ。				①学校とは何かについて理解している。 ②学習する意味を理解している。 ③学校教育制度と教育評価について理解している。 ④よりよい教育について考えることができる。 ⑤「子どもの権利条約」について知る。			
※SDGs目標番号10関連科目							
教授方法	講義						
履修条件	栄養教諭二種免許状取得を希望する者						
授 業 計 画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	教育の基本的概念①：学校の登場（学校がなぜ生まれ、どのように発展し、近代学校が準備されたかについて知る。）						
2	教育の基本的概念②：学校とは何か（１）（なぜ、すべての子どもが学校に通うことになったのかを考える。）						
3	教育の基本的概念③：学校とは何か（２）日本の近代化と学校教育（日本においては、学校はどのように成立してきたのかを考える。）						
4	よりよく学び、教えるために：学習することの意味（学ぶ喜びを味わうような学習活動を創り上げるためにはどのような工夫が必要なのかを知る。）						
5	教育評価とは何か：学校教育制度と教育評価（教育の現場にふさわしい教育評価の在り方とはどのようなものか知る）						
6	教師の仕事：教師とは何か（教師はどのように養成されるのか、教師の力量をつくり上げていくためにはどのように努力していけばよいのか知る。）						
7	教育への権利と「子どもの権利条約」：よりよい教育を求めて（子どもの権利がどのように自覚されてきたかについて知る。）						
8	授業のふり返りとまとめ：期末レポート作成（テーマと観点をもとにレポートを作成する。）						
成績評価方法と基準							
評価項目	割合(%)	評価基準		評価項目	割合(%)	評価基準	
期末レポート	30	第1回～7回の授業の内容をもとに自分なりの視点で考えをまとめている。		課題解決	50	教育原理に関する課題を解決している。	
授業態度	20	対面授業に積極的に臨んでいる。（計2回分）					
授業外における学習（事前・事後学習等）				課題（試験やレポート等）に対するフィードバック			
①各回の授業は章・節ごとに進めるので、次の授業の範囲を事前に読んで授業に臨む。[30分] ②授業で配付するワークシートの問いに答えたりミニッツコメントにコメントする。[30分] ③教育の基本概念、歴史、思想など、教育に関インターネット検索して調べる。[30分以上]				①毎授業時のミニッツコメントに対してコメントして返却する。 ②課題解決内容について授業時に解説する。 ③第8回の授業で期末レポートを作成して提出する。			
受講生に望むこと	自分で時間をつくってテキストを読んでください。			教科書・テキスト	『やさしい教育原理』（第3版）、田嶋一・中野新之祐・福田須寿美子・狩野浩二著、有斐閣アルマ、2016年第3版発行、ISBN978-4-641-22081-2		
指定図書／参考書等	なし／なし			その他・特記事項	課題はClassroomに投稿して提出してください。		
実務経験を活かした授業の概要							
教育の原理や方法について、実際の小学校や中学校の授業の様子取材し、写真やビデオを学生に提示して理解を促したり、討議材料にしたりしている。教育の評価について、学校現場から指導要録や通知表などのサンプルを提供してもらい、それをもとに理解を深めている。							

授業科目名	FTI60C 特別支援教育			開講学科	食栄	必修・選択	選択
担当教員名	上農 肇						
標準履修年次	2年	開講時期	前期	単位	1単位	授業形態	講義
他学科の履修	不可	関連資格	栄養教諭二種免許状				
授業の概要				授業の到達目標			
特別な支援を必要とする幼児・児童・生徒の学習上・生活上の困難さや個々のニーズに対する支援方法について例を挙げて解説する。				①特別な支援を必要とする幼児・児童・生徒についての学習上・生活上の困難さを理解する。 ②特別な支援を必要とする幼児・児童・生徒のニーズに対する支援を進める上で必要となる知識・技能を習得する。			
教授方法	講義を中心に、一部エクササイズやワーク、ディスカッションを取り入れる。						
履修条件	なし						
授 業 計 画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	特別な支援を必要とする幼児・児童・生徒の保護者・関係機関との連携について理解する。						
2	特別支援教育の現行制度、特に就学の仕組み・通級による指導について理解する。						
3	発達障害、特に限局性学習障害と注意欠陥・多動性障害のある幼児・児童・生徒に対する支援について理解する。						
4	個別の指導計画と個別的教育支援計画の考え方と運用について理解する。						
5	発達障害、特に自閉スペクトラム症のある幼児・児童・生徒に対する支援について理解する。						
6	インクルーシブ教育システムをめぐる国内の動向と課題について理解する。						
7	視覚障害、聴覚障害、知的障害、肢体不自由、病弱のある幼児・児童・生徒に対する支援について理解する。						
8	特別な支援を必要とする多様なニーズのある幼児・児童・生徒に対する支援について理解する。						
成績評価方法与基準							
評価項目	割合(%)	評価基準		評価項目	割合(%)	評価基準	
レポート課題	60	指定したテーマについてのレポートの内容を評価する。		小課題	30	課題の提出と内容について評価する。	
授業への参加態度	10	授業中のエクササイズやワーク、ディスカッションへの参加態度を評価する。					
授業外における学習（事前・事後学習等）				課題（試験やレポート等）に対するフィードバック			
授業内で取り上げられたキーワードについてのまとめと整理 [60分]				提出されたレポートは、評価を行い返却する。			
受講生に望むこと	栄養教諭2種に免許の取得に必要な授業科目である。単位の修得がそのまま資格取得につながることを自覚し、探究心や学習意欲をしっかり持って参加してほしい。			教科書・テキスト	なし（レジュメを配布する）		
指定図書参考書等	なし／『はじめの特別支援教育 教職を目指す大学生のために』 柘植雅義他 2010 有斐閣 ISBN978-4-641-22038-6 『特別支援教育総論 インクルーシブ時代の理論と実践』川合紀宗他 2016 北大路書房 ISBN978-4-7628-2949-9			その他・特記事項	なし		
実務経験を活かした授業の概要							
特別支援教育の課題について、特別支援教育の教員としての経験や 担当した指導事例を教材として取り上げ、討議や演習を通して 学生の学びを深めている。							

授業科目名	FT211C 教育相談（生徒指導法を含む）			開講学科	食栄	必修・選択	選択
担当教員名	上農 肇						
標準履修年次	2年	開講時期	前期	単位	1単位	授業形態	講義
他学科の履修	不可	関連資格	栄養教諭二種免許状				
授業の概要				授業の到達目標			
生徒指導・教育相談の基本概念、児童生徒の理解と援助、生徒指導の実践理解について例を挙げて解説する。				①生徒指導、教育相談の意義や原理を理解する。 ②生徒指導、教育相談を進める上で必要となる知識・技能習得する。			
教授方法	講義を中心に、一部エクササイズやワーク、ディスカッションを取り入れる。						
履修条件	なし						
授 業 計 画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	生徒指導・教育相談の意義と役割，両者の違いについて理解する。						
2	児童期・青年期の心理と児童生徒理解の方法について理解する。						
3	学校における生徒指導体制と教職員の協働のあり方について理解する。						
4	児童生徒の自己肯定感を高める生徒指導のあり方について理解する。						
5	カウンセリングの基礎知識と基本的態度，具体的方法を理解する。						
6	教育相談の進め方と校内支援体制の整備について理解する。						
7	個別の課題（いじめ・不登校・虐待・非行・ネット・性に関する問題等）への対応を理解する。						
8	保護者や関係機関との連携と生徒指導に関する法制度について理解する。						
成績評価方法と基準							
評価項目	割合(%)	評価基準		評価項目	割合(%)	評価基準	
レポート課題	60	指定したテーマについてのレポートの内容を評価する。		小課題	30	課題の提出と内容について評価する。	
授業参加態度	10	エクササイズやワーク、ディスカッション等への参加態度を評価する。					
授業外における学習（事前・事後学習等）				課題（試験やレポート等）に対するフィードバック			
授業内で取り上げられたキーワードについてのまとめと整理 [60分]				提出されたレポートは、評価を行い返却する。			
受講生に望むこと	栄養教諭2種に免許の取得に必要な授業科目である。単位の修得がそのまま資格取得につながることを自覚し、探究心や学習意欲をしっかりと持って参加してほしい。			教科書・テキスト	なし(レジュメを配布する)		
指定図書参考書等	なし/授業中適宜紹介する。			その他・特記事項	なし		
実務経験を活かした授業の概要							
教育相談(生徒指導を含む)の課題について、教育委員会指導主事・スクールカウンセラーとしての経験や 担当した相談事例を教材として取り上げ、討議や演習を通して 学生の学びを深めている。							

授業科目名	FT230C 栄養教育実習指導			開講学科	食栄	必修・選択	選択
担当教員名	田中 弘美・茶谷 信一・畑山 千春 (代表教員 田中 弘美)						
標準履修年次	2年	開講時期	通年	単位	1単位	授業形態	実習
他学科の履修	不可	関連資格	栄養教諭二種免許状				
授業の概要				授業の到達目標			
この科目は、栄養教諭二種免許の資格取得を目指す学生が、栄養教育実習の円滑な実施ならびに実習成果の確実な定着のために学ぶ科目である。事前学習では実習に臨むに際しての準備や心構え、学校の実務、学習指導案づくり等を学ぶほか、模擬授業により実際の指導を演習する。事後学習では研究授業の振り返り等による課題の明確化を行うとともに、実習報告書の作成・発表などを通して、必要な実践的指導力を確実に定着させる。				①教育実習の意義や目的、心構えなどを理解する。 ②学習指導案作成、教材・教具の作成など、実習に必須の基本的な知識・技術を習得する。 ③教職に対する自己の適性を再認識し、教職への意識を一層高める。			
教授方法	講義、演習、グループワーク、レポート作成						
履修条件	科目「栄養教育実習」を並行履修している者						
授 業 計 画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	オリエンテーション、採用と配置 科目の概要、科目の到達目標、学習方法、評価方法等について理解するとともに、栄養教諭の採用状況や採用の方法等を理解する。						全員
2	教育実習の目的・意義 教育実習の目的や意義を深く理解し、必要な準備に積極的に取り組む。						田中・茶谷
3	教育実習の形態 校種別、教科別の教育実習の一般的な形態及び栄養教育実習特有の形態について理解する。						田中・茶谷
4	教育実習の事前準備 教育実習の開始までに必要な準備と事前打合せ、実習校の概要の調べ方等について理解する。						田中・茶谷
5	教育実習のあらまし 校種別・教科別の教育実習及び栄養教育実習の期間や内容等について、それらの概要を理解する。						田中・茶谷
6	研究授業と整理会の進め方 教育実習における研究授業の位置づけや進め方について学ぶとともに、その重要性を理解する。						全員
7	学習指導案の基本 一時間の授業で使用する学習指導案の構成（形式）や記載内容について、必要な事項を確認する。						全員
8	授業研究 現役の栄養教諭による授業DVDの視聴を通して、研究授業準備の重要性を理解する。						全員
9	栄養教育実習の実務 栄養教諭としての教育実習の実務を中心に、その具体的な内容を理解する。						全員
10	食に関する指導の実際① 授業や給食時間中の食育指導で用いる学習指導案づくりの実務を学ぶ。						全員
11	食に関する指導の実際② 給食時間中における食に関する指導案づくりや、アナウンスによる指導の基本を学ぶ。						全員
12	食に関する指導の実際③ 授業や給食指導で用いる教材・教具の作り方や使い方の基本を学ぶ。						全員
13	先輩の実習に学ぶ① 現栄養教諭による講義を通して、学校における栄養教諭の役割を学ぶ。						全員
14	先輩の実習に学ぶ② 現栄養教諭による講義を通して、学校における栄養教諭の役割を学ぶ。						全員
15	給食指導学習指導案づくり① 給食指導における学習指導案を作成する。講義						全員
16	給食指導学習指導案づくり② 給食指導における学習指導案を作成する。演習						全員
17	給食指導模擬授業① 模擬授業を通して指導力を磨くとともに、級友との意見交換により指導案作成や実際の指導に慣れる。講義						全員
18	給食指導模擬授業② 模擬授業を通して指導力を磨くとともに、級友との意見交換により指導案作成や実際の指導に慣れる。演習						全員
19	学習指導案づくり① 学習指導案の原案を作成し、グループで話し合ったり担当教官の指導を受けて検討を進める。						全員
20	学習指導案づくり② 学習指導案を完成させるとともに、指導案に基づき必要な教材・教具の準備、板書計画を立てる。						全員
21	学習指導案づくり③ 学習指導案を完成させるとともに、指導案に基づき必要な教材・教具の準備、板書計画を立てる。						全員
22	模擬授業① 作成した学習指導案や教材等を用いて模擬授業を実施し、意見交換や指導講評を参考に指導案等を改善する。						全員
23	模擬授業② 作成した学習指導案や教材等を用いて模擬授業を実施し、意見交換や指導講評を参考に指導案等を改善する。						全員
24	模擬授業③ 作成した学習指導案や教材等を用いて模擬授業を実施し、意見交換や指導講評を参考に指導案等を改善する。						全員
25	模擬授業④ 作成した学習指導案や教材等を用いて模擬授業を実施し、意見交換や指導講評を参考に指導案等を改善する。						全員
26	実習成果の振り返り① 教育実習の概要報告・総括を行うとともに、意見交換や指導講評を通じて課題の整理や明確化を行う。						全員
27	実習成果の振り返り② 教育実習の概要報告・総括を行うとともに、意見交換や指導講評を通じて課題の整理や明確化を行う。						全員
28	教育実習報告会準備① 成果発表の資料や原稿づくりを通して、実習成果を定着させるとともにプレゼン能力を向上させる。						田中・茶谷

授 業 計 画					
実施回	授業内容・目標				担当教員
29	教育実習報告会準備② 準備した資料に基づいてリハーサル発表を行い、全員が各自の分担を最終確認する。				田中・茶谷
30	教育実習報告会 資料を提供し実習成果を発表し合う。				全員
成績評価方法と基準					
評価項目	割合(%)	評価基準	評価項目	割合(%)	評価基準
課題レポート及び演習成果	40	課題レポートの期限までの提出と質的・量的な内容、模擬授業での成果と指導案の完成度	実習成果としての報告や発表	40	実習成果としての報告書、研究授業、成果発表の取組状況や発表技能
授業への参加状況	20	授業への能動的な参加（発言・応答）＋グループ活動等における積極的な役割分担＋実習準備			
授業外における学習（事前・事後学習等）			課題（試験やレポート等）に対するフィードバック		
課題レポートや模擬授業のための準備等は、期限を守ること。[90分]			提出をうけた課題等は、原則としてコメントを付したり添削した上で評価を行い、評価結果とともに次時の授業で返却する		
受講生に望むこと	栄養教育実習で最も重要なのは研究授業に対する周到な準備・実施と事後の振り返りである。このため、時間を惜しまず万全の準備を整えて真摯な態度で模擬授業等に臨むことが大切である。		教科書・テキスト	特に指定せず、適宜資料を配布する。	
指定図書／参考書等	なし／教育実習の常識～事例にもとづく必須66項～ 教育実習を考える会編 蒼丘出版 2008 ISBN 978-4-915442-11-7 栄養教諭養成における実習の手引(第二版) 市場ほか 東山書房 2011 ISBN 978-4-8278-1444-6 『栄養教諭養成のための栄養教育実習マニュアル』赤松利恵 他著 現代図書 2009 ISBN 978-4-86299-015-0		その他・特記事項	学童保育や子ども会等でのボランティア活動などを通して、可能な範囲で日頃から児童・生徒と接する機会を持つことが望ましい。なお、栄養教諭二種免許の取得にはこの科目を含めて開講される全ての教職科目を履修する。	
実務経験を活かした授業の概要					
茶谷：・学級担任時代や管理職時代に栄養教育実習生を受け入れてきた経験を生かし、学校での実習の在り方や授業の在り方、指導案の書き方等を指導している。 ・模擬授業としてロールプレイの手法を用いたり、グループでの課題解決には、SGEやケーススタディを導入したりしている。 畑山：栄養教諭として学校現場で栄養教育実習生を指導してきた経験を活かし、学校での実習の在り方や食指導の方法について指導する。					

授業科目名	FT240C 栄養教育実習				開講学科	食栄	必修・選択	選択
担当教員名	田中 弘美・茶谷 信一 (代表教員 田中 弘美)							
標準履修年次	2年	開講時期	後期	単位	1単位	授業形態	実習	
他学科の履修	不可	関連資格	栄養教諭二種免許状					
授業の概要					授業の到達目標			
この科目は、栄養教諭二種免許の資格取得を目指す学生が、大学で学んだ知識・技術を実地に応用し、体験を通して確実に習得するための科目である。このため、学校現場での児童・生徒への食に関する指導の基本、校務分掌、給食指導など栄養教諭に求められる様々な知識・技術を、実習を通して深化・総合化する。なお、実習は小学校(中学校)における1週間の校外実習(栄養士資格取得)と1週間の栄養教育実習から成る。					①大学で学んだ知識・技術を学校現場で実際に応用できる。 ②実習校での教育活動及び給食管理実務で基本的な知識・技術を定着させる。 ③児童・生徒との直接の触れ合いを通して、教職への意識を一層高める。			
教授方法	栄養教育実習(研究授業、給食指導、授業参観など)、給食管理実習							
履修条件	科目「栄養教育実習指導」の並行履修							
授業計画								
実施回	授業内容・目標							担当教員
1	実習オリエンテーション及び実習校の学校経営 服務等の諸注意並びに実習校の管理・運営方針等について説明を受ける。							全員
2	学校の概要と校務分掌 児童生徒の現状や校務分掌組織等の説明を受け、実習に関わる連絡等が必要な部署を確認する。							全員
3	教育活動の参観・補助① 学級活動や給食の時間(配膳指導や後片付け指導)等での、食に関する指導の参観、補助を行う。							全員
4	教育活動の参観・補助② 朝の会や終わりの会、担任の授業、特別活動、清掃、他学年の授業などの参観、補助を行う。							全員
5	給食管理作業の参観・補助 厨房における調理作業の確認・補助と、各教室への配送までの経路を参観・補助する。							全員
6	学習指導案づくり① 教育実習校での研究授業テーマの決定と、必要な準備や手順について担任・栄養教諭から指導を受ける。							全員
7	学習指導案づくり② 研究授業用指導案の作成を進め、疑問点を相談するなどして担任・栄養教諭から必要な指導を受ける。							全員
8	教材・教具等の作成① 学習指導案に基く板書計画、教材プリント等について、担当教諭に原案を示して必要な指導を受ける。							全員
9	学習指導案づくり③ 研究授業指導原案を完成させて提出するとともに、関係者に回覧し必要な指導を受ける。							全員
10	学習指導案づくり④ 指摘を受けた箇所を改善して学習指導案を完成させ、校長等への配付を兼ねて当日の参観を依頼する。							全員
11	教材・教具等の作成② 当日の授業をイメージして、教材・教具を完成させ、必要数を期限までに確実に準備する。							全員
12	研究授業の準備 準備した学習指導案および教材・教具、教室等の最終確認と、本番をイメージしてのリハーサルを行う。							全員
13	研究授業の実施 学習指導案に基づいて、参観者を前にして児童・生徒を対象とした45(50)分間の授業を実践する。							全員
14	研究授業反省会 授業終了後、関係者に授業所感を発表するとともに、改善点等の指導を受けて指導力の一層の向上を図る。							全員
15	実習記録簿等の整理 研究授業準備等の実習記録、日々の学びや所感等の記録を行い、毎日放課後に担当者の指導を受ける。							全員
成績評価方法及び基準								
評価項目	割合(%)	評価基準			評価項目	割合(%)	評価基準	
実習状況	70	実習校で誠実に勤務し、かつ研究授業をはじめとする実習プログラムに積極的に取組んで実習成果を得るとともに、学校教職員と望ましい人間関係を保つ。			実習記録簿	15	実習記録簿の各項目及びまとめ報告に正確かつ十分な記載があり、指定期日までに提出する。	
実習校での研究授業	15	研究授業における成果、研究授業のために作成した学習指導案						
授業外における学習(事前・事後学習等)					課題(試験やレポート等)に対するフィードバック			
①期間中における翌日の実習のための事前準備 [60~120分] ②実習中及び実習後の提出課題の作成 [30分]					実習校における研究授業を担当教員が参観するとともに、大学へ戻ってからのクラス報告発表では、課題の整理や指導講評を行う。			
受講生に望むこと	誠実な態度で、時間に余裕をもって教育実習に臨むことが重要である。特に研究授業に必要な学習指導案の作成や教材・教具の準備に関しては万全を期す必要がある。また、児童・生徒や実習校の教員に関わる問題については、自分勝手な判断をしないで、必ず教職員の誰かに速やかに連絡・相談して、指示を受けて対処することが必須である。				教科書・テキスト	なし		
指定図書・参考書等	なし/食に関する指導の手引き(文部科学省) 健学社 2019 ISBN 978-4-7797-0496-3				その他・特記事項	学童保育や子ども会等でのボランティア活動などを通して、可能な範囲で日頃から児童・生徒と接する機会を持つことが望ましい。なお、栄養教諭二種免許の取得には、この科目を含めて開講される全ての教職科目を履修する。		
実務経験を活かした授業の概要								

授業科目名	FT250C 教職実践演習（栄養教諭）			開講学科	食栄	必修・選択	選択
担当教員名	茶谷 信一・畑山 千春（代表教員 茶谷 信一）						
標準履修年次	2年	開講時期	後期	単位	2単位	授業形態	演習
他学科の履修	不可	関連資格	栄養教諭二種免許状				
授業の概要				授業の到達目標			
この科目は、栄養教諭二種免許の資格取得を目指す学生が、2年間の教職課程学習のまとめとして、実際の教育現場で役立つ知識・技術を、総合的かつ実践的に身につけるために学ぶ科目である。このため、具体的な課題に基づくグループディスカッション、模擬授業、プレゼンテーション等の演習等により、栄養教諭の職務に必要な様々な指導力の定着を図る。				①学校組織の一員として、指導に必要な基本的な知識・技術を身につける。 ②食育にかかる学習指導案と教材の作成、それらを使った指導ができるようになる。			
教授方法	演習（グループディスカッション、模擬授業等）、レポート作成等						
履修条件	1年次からの全教職科目の履修						
授業計画							
実施回	授業内容・目標						担当教員
1	オリエンテーション 科目の到達目標、評価方法、授業方法等を理解する						全員
2	栄養教諭の意義・役割、職務内容 学校における栄養教諭の実務や役割の重要性等について具体的に理解する。						畑山
3	食に関する指導の意義と内容 学校における食育推進の今日的意義とその内容、課題について理解する。						畑山
4	食に関する指導の実際① 給食指導（準備、食事、後片付け）の実際的な方法を学ぶ。						畑山
5	食に関する指導の実際② 栄養指導の実際的な方法を学ぶ。						畑山
6	食に関する指導の実際③ ロールプレイング等を通して、児童・生徒や保護者に対する個別対応の指導力を育成する。						畑山
7	学級経営のヒント① 学級経営に関する場面指導の課題について、グループ討議等を通して自分の考えを深める。						茶谷
8	学級経営のヒント② 学級経営に関する場面指導の課題について、グループ討議等を通して自分の考えを深める						茶谷
9	特別支援教育 特別な配慮を要する児童への支援について学び、栄養教諭としての関わり方を考える。						茶谷
10	優れた授業から学ぶ① 優れた模擬授業を教材で視聴後、学習指導案と対比しながら指導法を学ぶ。						畑山
11	優れた授業から学ぶ② 優れた研究授業を学習指導案に基づいて教材で視聴し、指導の工夫や気づきを通して指導力を養う。						畑山
12	給食指導案と評価表の作成① 対象校種や学年に相応しい給食指導案とその評価表を作成し、指導案作成力と評価力を磨く。						茶谷
13	給食指導案と評価表の作成② 対象校種や学年に相応しい給食指導案とその評価表を作成し、指導案作成力と評価力を磨く。						茶谷
14	給食指導模擬授業 最も自信が持てるテーマによる5分間の模擬指導を行い、意見交換を通じて指導力の一層の向上を図る。						茶谷
15	まとめと振り返り 子供たちを取り巻く現代の食環境について考察し、食にかかわる社会人としての義務と役割について考える。また、学校における栄養教諭の役割と意義について確認する。						茶谷
成績評価方法及び基準							
評価項目	割合（％）	評価基準			評価項目	割合（％）	評価基準
演習成果	40	模擬授業や場面指導など、様々な演習における成果			レポート	40	課題レポートの提出状況（期限、量、質）
授業への参加状況	20	授業への能動的な参加（発言・応答）＋グループ活動等における積極的な役割分担＋演習準備					
授業外における学習（事前・事後学習等）					課題（試験やレポート等）に対するフィードバック		
課題レポートや模擬指導準備等は、期限を守ること。[90分]					原則として、提出をうけた課題は、コメントを付したり添削した上で評価を行い、評価結果とともに次時の授業で返却する。また、演習や発表等を行った場合は、その場で指導講評を行う。		
受講生に望むこと	授業では演習に対する積極性や粘り強さ、事前準備の良否等を重視する。このため、これまでに学んだ知識・技術を意図的に演習の中に取り込むことが大切である。また、これまでの学びや調べたことを基にして、自分流の方法を工夫することによって、知識や技術、指導力の一層の深化・総合化を図る。				教科書・テキスト	なし（必要に応じて資料を準備する）	
指定図書・参考書等	なし／『教育実践の理論と方法』長瀬善雄編 教育出版 2017 ISBN 978-4-316-80450-7				その他・特記事項	学童保育や子ども会等でのボランティア活動などを通して、可能な範囲で日頃から児童・生徒と接する機会を持つことが望ましい。なお、栄養教諭二種免許の取得には、この科目を含めて開講される全ての教職科目を履修する。	
実務経験を活かした授業の概要							
茶谷：・小学校時代の経験から、給食時間の中の様々な事例を紹介し、栄養指導や給食指導の在り方を考えさせ、課題について自分なりの答えを導き出させている。 ・グループでの課題解決には、S G Eやケーススタディ、ブレインストーミング等の手法を導入している。 畑山：栄養教諭として学校現場で食指導を行ってきた経験から、食指導の在り方を考えさせ、演習から見えてくる課題について自分なりの解決方法を導きだせるようにする。							