

フードデザイン学科〈栄養士コース〉科目配置図

		1年次		2年次	
		前期	後期	前期	後期
基礎教育科目	自然科学	◎新渡戸レクチャー			
	人文学	心理学	日本語表現	心理学	日本語表現
		社会学		社会学	
		法学		法学	
	外国語	基礎英語	食のキャリア英語	基礎英語	食のキャリア英語
		英会話		英会話	
保健体育		スポーツ実技		スポーツ実技	
		スポーツ科学		スポーツ科学	
キャリア		コミュニケーション	M O S 演習	コミュニケーション	M O S 演習
		情報機器演習	栄養マルチメディア演習	情報機器演習	栄養マルチメディア演習
		◎基礎ゼミ(通年)			
		◎ビジネスマナー	◎キャリアデザイン		
専門科目 I	社会と健康			公衆衛生学	社会福祉概論
	人体の構造	体の構造・機能学	体の構造・機能学実習	運動生理学	健康管理概論
			栄養生化学 I	栄養生化学 II	
	食品と衛生	◎食品学	食品加工・鑑別論		食品加工・鑑別実験
		食品学実験	食品加工流通学		
		食品衛生学	食品衛生学実験		
	健康と	◎基礎栄養学	応用栄養学	応用栄養学実習	
		◎栄養学	臨床栄養学	臨床栄養学実習	
	栄養の指導	栄養教育論 I	栄養教育論 II	栄養教育実習 II	公衆栄養学概論
			栄養教育実習 I		
給食の運営	◎調理学	調理学実習 II	調理学実習 III		
	調理学実習 I	食事計画論	学内給食管理実習(通年)		
		給食計画・実務論	学外給食管理実習 I(通年)		
専門科目 II	その他	保育概論	製菓・製パン実習	フルーツカッティング演習	栄養士キャリアアップ講座
		エシカルフード概論		プロに学ぶ専門料理実習	調理学実習 IV
		食文化論			スポーツ栄養学
				フードコーディネータ論	
			食と地域の課題論	食空間デザイン	
			フードスペシャリスト論	食料経済学	
			学外給食管理演習(通年)		
			フードプロデュース実習(通年)		
			食育演習(通年)		
			卒業研究ゼミナール(通年)		

- : 栄養士免許取得必修科目
- : フードスペシャリスト(FS)及びフードコーディネーター3級必修科目
- : 選択科目
- ◎ : 卒業必修科目

建学の精神・教育理念
新渡戸検定・本学の沿革

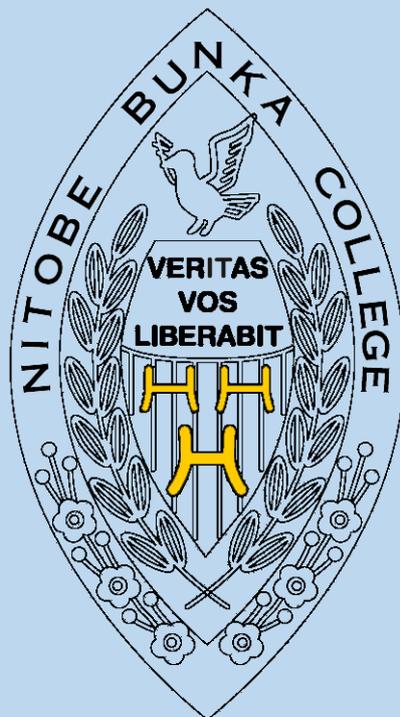
学科方針・
取得可能な資格・認定

学籍について

単位について
ー フードデザイン学科編 ー

単位について
ー 臨床検査学科編 ー

2025 Syllabus



新渡戸文化短期大学
フードデザイン学科

学習を効果的に進めるために

1. カリキュラム (curriculum) とは

カリキュラム (教育課程) は、学校の教育目標を達成するため教授目標、学習方略 (学習の方法)、教育資源、評価方法を具体的に表した教育 (学習) 活動の計画書のことです。学生はこれに従って学習を進めてください。

2. シラバス (syllabus) とは

シラバス (講義要綱) は、各学年次について個々の科目のカリキュラムを明示し、学生が講義を受け単位を取得するにあたって必要な情報が網羅されています。

3. シラバスの構成と利用法

シラバスには、科目名、授業方法 (講義、演習、実験、実習の別)、その科目の単位数および時間数、必修・選択の別、担当教員、卒業認定・学位授与の方針 (ディプロマポリシー) との関連性、到達目標、学習の概要、授業方法、授業計画の一覧、予習・復習、評価方法、教科書・参考書が記載されています。

科目の到達目標には、その科目を履修した時点で学生がどのような状態になるのかや、科目のねらいが示され、さらに学習の具体的な目標として、そのような状態になるためには何ができるようになったらいいかが具体的に示されています。

評価方法の項には、評価の具体的な方法が記載されています。質問や相談などで教員と面談をしたり、連絡を取りたい場合には、直接教員にご相談ください。また、オフィスアワー (面談可能な曜日と時間帯を指定) が示されていれば、その指示にしたがい教員を訪ねてください。

授業内容の項では、個々の授業における具体的な目標 (授業の成果として何ができるようになるか) が示されています。試験範囲はここに記載された目標そのものです。これらの目標に到達できたかどうか定期試験などで評価されるわけですから、最低限度、試験までにはこれらの目標に到達できるよう努力してください。

4. 効果的な学習のために

1) シラバスの活用

シラバスを活用し、予習と復習を怠らないようにするのが理想的です。

2) 効果的な学習方法

授業に欠席、遅刻をせず、規則正しい生活を心がけて体調の管理に努め、授業内に理解することが一番の方法です。

授業の理解は、常に分からないところがあれば質問するということを念頭に置き受講すると、理解が深まります。またその日のうちにもう一度目を通すだけで理解が定着します。それでも理解できなかった部分があれば、その日のうちに教科書・参考書で確認してください。

■ シラバスの見方

授業名称を示しています ()は科目コードです		「講義」「演習」「実技」「講義演習」など授業の実施形態を示しています		
授業科目名 ○○○○○○○○ (○○○○)		授業形態 講義	必修・選択 ○○	
授業担当者 ○○ ○○				
[担当教員の実務経験] 無		実務内容 ○○○○○○○○○○○○○○○○○		
授業の回数 ○○回	時間数 ○時間	単位数 ○単位	対象学年 ○D	開講時期 ○期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] この授業と学位授与の方針との関連性を示しています				
[授業の到達目標] 最終的に学生に到達して欲しい知識や技能の量やレベルが書かれています				
[授業の概要] 授業全体を通しての学習内容が書かれています				
[授業方法] 座学、実技、ディスカッション、グループ調査・発表、ビデオ視聴など、実施授業の方法を示しています				
[予習・復習] 授業前の必要とされる予習内容や、授業後の復習内容あるいは課題などが示されます				
[授業外学修に必要な時間] 授業前後の予習・復習に必要な時間を示しています				
[オフィスアワー] 教員が、学生からの質問や相談に応じる時間帯を示しています				
[授業計画]				
	テーマ	内容	学習成果（キーワード）	
1	授業の進度に即した毎回の授業のテーマ、内容及びキーワードが示されます 皆さんの予習や復習の参考にもなるはずですよ			
2				
3				
4				
5	各回の「テーマ」「内容」「キーワード」を示しています 授業を受ける前に確認し、各回の授業内容と流れを把握するよう心がけ、 授業に臨んでください なお、授業の進行具合により適宜変更する場合があります			
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13	提出した課題等へのフィードバック方法を示しています			
14				
15				
[学生へのフィードバック方法]				
「成績評価」は、シラバスに述べられている到達目標を、授業終了時点において履修者がどの程度達成しているかを測るものです。評価の方法は、学期末の試験をはじめ、レポート、小テスト、授業中の発表を評価に加味する場合等、それぞれの科目や教員の教育方針などによって異なります。成績評価の反映方法が示されています。				
[成績評価]				
[受講上の注意] 授業を履修するに当たって、特に留意して欲しいこと、前もって準備して欲しいこと等が書かれています				
教科書：		教科書は、授業を履修する上で購入すべき書籍が指定されています		
参考書：		参考書は、購入するには及ばないが図書館などで借り出して読んで欲しい「参考文献」を紹介しています		

2025年度 フードデザイン学科 シラバス目次

基礎教育科目

新渡戸レクチャー	1
日本語表現	2
心理学	3
社会学	4
法学	5
基礎英語	6
英会話	7
食のキャリア英語	8
スポーツ実技	9
スポーツ科学	10
コミュニケーション	11
情報機器演習	12
栄養マルチメディア演習	13
MOS演習	14
基礎ゼミ	15
ビジネスマナー	16
キャリアデザイン	17

専門科目 I (共通必修科目)

食品学	18
食品学実験	19
食品加工・鑑別論	20
食品加工・鑑別実験	21
食品加工流通学	22
食品衛生学	23
基礎栄養学	24
栄養学	25
応用栄養学	26
調理学	27
調理学実習 I	28
調理学実習 II	29
調理学実習 III	30
食事計画論	31
給食計画・実務論	32

専門科目 I (栄養士コース必修科目)

公衆衛生学	33
社会福祉概論	34
体の構造・機能学	35
体の構造・機能学実習	36
栄養生化学 I	37

栄養生化学 II	38
運動生理学	39
健康管理概論	40
食品衛生学実験	41
応用栄養学実習	42
臨床栄養学	43
臨床栄養学実習	44
栄養教育論 I	45
栄養教育論 II	46
栄養教育実習 I	47
栄養教育実習 II	48
公衆栄養学概論	49
学内給食管理実習	50
学外給食管理実習 I	52

専門科目 I (食生活デザインコース必修科目)

フードスペシャリスト論	53
食料経済学	54
フードデザイン論	55
フードマネジメント論	56
食空間デザイン	57
フードコーディネート論	58
食文化論	59
おいしさの科学	60
応用調理学 I	61
フードテック論	62
エシカルフード概論	63
フードプロデュース論	64

専門科目 II (共通選択科目)

栄養士キャリアアップ講座	65
卒業研究ゼミナール	66
製菓・製パン実習	68
プロに学ぶ専門料理実習	69
調理学実習 IV	70
学外給食管理演習	71
フルーツカッティング演習	72
スポーツ栄養学	73
保育概論	74
フードプロデュース実習	75
食育演習	76

授業科目名 新渡戸レクチャー		(102)	授業形態 講義	必修・選択 必修
授業担当者 宮地勇人、平岩国泰、大島利夫、蜂谷敦子、山本謙治、田地陽一、西澤美穂子、中村健司、川上保子				
[担当教員の実務経験]		無	実務内容	
授業の回数 7.5回	時間数 15時間	単位数 1単位	対象学年 1	開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 臨床検査技師として第一歩を踏み出すために必要な専門的知識と技術を修得している。				
[授業の到達目標] 本学の建学の精神と教育理念を理解している。食や医を通してヒトの健康を守る上で必要な基礎知識を身に付けている。				
[授業の概要] オムニバス形式で学んでいく。テーマ：建学の精神、感染症・微生物学、性感染症、メタボ健診、臨床検査、遺伝子、食品安全など				
[授業方法] パワーポイントやハンドアウトを用いながら、講義形式で進行する。状況に応じて、遠隔授業とすることもある。				
[予習・復習] 予習はキーワードの意味について調べておく。復習は講義で学んだことについてノートなどにまとめておく。				
[授業外学修に必要な時間]		開講期間内において、約30時間の授業外学修が必要となります。		
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示、非常勤：授業開始前および終了後				
[授業計画]				
	テーマ	内容	学習成果（キーワード）	
1	建学の精神と教育理念	新渡戸文化学園の歴史【平岩】【宮地】	新渡戸稲造、建学の精神	
2	感染防御の方法	病原体から身を守る方法【宮地】	病原微生物、標準予防策	
3	台所の微生物学入門	細菌学の基礎、発酵と食品【大島】	細菌学、発酵、食品の管理	
4	日常生活とウイルス感染	HIV、ノロ、A型・E型肝炎【蜂谷】	性感染症、経口感染ウイルス	
5	食品科学ビジネスと味覚・嗅覚検査	食品科学、味覚・嗅覚検査【山本】【西澤】	食品科学、味覚・嗅覚	
6	肥満体質と検査	肥満、遺伝学的検査、サイトカイン【田地】	肥満、遺伝学的検査	
7	遺伝子組替えと利用展開	遺伝子組替えとDNA検査【中村】	組替え食品、DNA識別	
8	メタボ健診と健康管理	栄養評価と疾病予防【川上】	メタボ健診、特定指導	
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
[学生へのフィードバック方法]		毎回のテーマについてA4版1～2枚の提出物（理解度チェック）を課し、理解度を評価して返却する。		
[成績評価]		授業毎に理解度チェック（MCQ）などを提出する。合否判定による。		
[受講上の注意]		疑問に思ったことは授業の中で積極的に質問すること。オフィスアワーも活用すること。		
教科書：教科書：指定しない。適宜プリントをGoogle Classroomに掲載する。				
参考書：参考書や文献は講義中に紹介する。				

授業科目名 日本語表現 (102)		授業形態 講義	必修・選択 選択
授業担当者 廣川加代子			
[担当教員の実務経験]		有	実務内容 小学校教諭
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1・2 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【共通】社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につけている。			
[授業の到達目標] 目的に応じた話し方、文章表現方法、プレゼンテーションの仕方について基礎から学んで言語表現力を高める。さらにさまざまな表現をする中で自分の強みを見つけ、キャリア形成につなげることができる。			
[授業の概要] 文章表現では、未熟な書き手と熟達者との違いを理解し構想の段階を丁寧に行い記述を進める。文章の種類は論理的なレポート、エッセイ、ファンタジーなど。ポスターセッションとプレゼンテーションでは音声による表現力を向上させ、全体を通して自分の強みを磨いていく。			
[授業方法] パワーポイントやレジュメを使用してポイントを確認し、個人の表現活動とディスカッションを行う。			
[予習・復習] 次回の内容について案を練ってくる。復習として、学んだことはさまざまな機会に活かしましょう。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1 「文章を書く」とは	未熟な書き手と熟達者は何が違うか		一文一義 重点先行
2 主張型レポート1	社会的で身近な題材を探す 構想を練る□		アウトライン
3 主張型レポート2	引用はあなたの応援団 記述する□		直接引用と間接引用
4 主張型レポート3	記述する 読み直す コメントし合う		効果的な推敲
5 ポスターセッション1	音声言語と文字言語 ポスター作成		音声と文字の組み合わせ
6 ポスターセッション2	セッションを行う 考察と振り返り		協働での深め合い
7 エッセイ1	五感の重要性 構想を練る		感性を言葉で表現する
8 エッセイ2	記述し、推敲し、コメントし合う		読者を想定した推敲
9 調査報告型レポート1	食から題材を探す 構想を練る		信頼できる文献、記事
10 調査報告型レポート2	適切な引用 名詞の重要性 記述する□		自分が手に負える範囲
11 調査報告型レポート3	記述し、推敲する 振り返りとまとめ□		注と参考文献
12 ファンタジー	5段階でファンタジーを創作する		創造的な文章での飛躍
13 プレゼンテーション1	構想を練る スライド作成		視覚的効果
14 プレゼンテーション2	発表する スライド修正		話す速さ、抑揚、間
15 まとめ	自分の強みをアピールする文章を書く		目的意識、相手意識
[学生へのフィードバック方法] 授業内で個々の課題に対応します。			
[成績評価] レポート100% 授業で取り組んだレポートの提出			
[受講上の注意] 毎時間パソコンを使用します。表現が苦手な人も大歓迎です。			
教科書：プリントの適宜配布 参考書：参考書等は授業時に示す			

授業科目名 心理学 (103)		授業形態 講義	必修・選択 選択
授業担当者 湯本 真之			
[担当教員の実務経験]		有	実務内容 心療内科、東京都スクールカウンセラー
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1・2 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【共通】社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につけている。			
[授業の到達目標] 心理学の知識を用いて、身の回りの出来事や自分自身について新たな視点でものごとを考えることができる。心理学の考え方を学び、それを自分の心の健康を保持するために応用することができる。			
[授業の概要] 心理学とはどのような学問であるのか、「心」とは何か、を授業を通して学ぶ。また、後半では学んだ内容を応用し、学生生活を充実させるに必要な心の健康の維持・増進についても取り組む。			
[授業方法] 講義形式で行う。授業内容に合わせて、ペアワーク、グループワークを行う。			
[予習・復習] 当該授業回の内容について、予習は教科書を通読し、復習はキーワード中心に授業内容の確認を行う。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
	テーマ	内容	学習成果（キーワード）
1	心理学とは？	心理学の専門分野を知る	医療・福祉、教育、産業
2	心理に関する支援①	臨床心理学の範囲	心理療法、心理検査
3	心理に関する支援②	支援の方法	治療、成長、欲求
4	性格とは？	性格をとらえる枠組み	類型論、特性論、遺伝と環境
5	他者とのかかわり①	他者の理解とコミュニケーション	社会的認知、傾聴、説得
6	他者とのかかわり②	他者への接近と集団による影響	援助行動、集団圧力、群衆
7	人の発達①	発達理論	発達段階、発達課題
8	人の発達②	発達の多様性	愛着、発達障害、心の理論
9	世界をどうとらえるか	知覚、認知、記憶	錯覚、短期記憶、長期記憶
10	行動を決めるもの	行動と学習	オペラント、レスポナント
11	ストレスとは？	ストレスの性質と種類	ストレッサー、ストレス反応
12	心理学を自分に役立ててみる①	体験の整理	認知行動療法
13	心理学を自分に役立ててみる②	ストレス対処法	ソーシャルサポート
14	感情とは？	感情の特徴とアンガーマネジメント	一次感情、二次感情
15	青年期の課題	自己の確立とキャリア	アイデンティティ
[学生へのフィードバック方法] 提出された課題に対し、授業にてコメントします。			
[成績評価] 授業内到達確認（40%）、授業への取組み状況（60%）			
[受講上の注意] 心理学の知識を身につけて、自分自身や周りの出来事についての理解を深めていきましょう。			
教科書：『心理学・入門—心理学はこんなに面白い（改訂版）』サトウ タツヤ・渡邊 芳之（著）有斐閣			
参考書：配布資料や授業内で随時紹介			

授業科目名 社会学 (104)		授業形態 講義	必修・選択 選択
授業担当者 徳久美生子			
[担当教員の実務経験] 無		実務内容	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1・2 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【共通】社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につけている。			
[授業の到達目標] ①「社会」と人びととの関係に関する知識を取得する②現代社会の問題や課題について自分の言葉で考えられるようになる			
[授業の概要] 皆さんは、自分で考えてこの学校を選んだのだと思います。けれども皆さんの選択には、「社会」からの影響もあるのではないのでしょうか。この授業では、「社会」と人びととの関係について講義します。その上で、現代社会にどのような問題があり、それらが人びとにどのような影響をもたらしているのかを、受講生の皆さんと一緒に考えます			
[授業方法] レジュメ、パワーポイントを利用し講義と議論で行います。質問はコメントペーパー、フォリオから受付ます。			
[予習・復習] 授業内容についてレジュメや参考資料を見直し、不明点は次の授業で質問ができるようにしておいて下さい。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1 ガイダンス：推し活してありますか？	推しから自分と「社会」との関係を考える		自己・「社会」・文化
2 今年の流行を知っていますか？	ファッションと「社会」の変化について学ぶ		社会変動・ジェンダー
3 今日の服はどこで買いましたか？	着ている服のルーツからグローバル化を学ぶ		グローバル化・資本主義経済
4 世界の歴史に関心はありますか？	グローバルな「社会」の変化を学ぶ		グローバル・ヒストリー
5 社会学が誕生したのはなぜですか？	社会学が誕生した近代社会について学ぶ		近代化・個人化
6 日本はどのような国でしたか？	日本の近代化と暮らしの変化について学ぶ		近代化・帝国主義・植民地化
7 原爆はどのような兵器ですか？	原爆が人びとにもたらした影響を学ぶ		原爆・科学技術・放射線被害
8 原爆後を生きる（オンライン授業）	被爆2世の細川洋さんの話を聴く		被爆者・生活史・家族
9 あなたにとって家族とは？	家族の変化と「社会」との関係を考える		近代家族・個人化
10 恋愛結婚は当たり前ですか？	結婚の変化と「社会」との関係を考える		恋愛・婚姻・個人
11 貧困は避けられますか？	貧困・格差問題について考える		貧困・格差・孤立化
12 自殺は個人の問題ですか？	自殺は社会的原因によって起こるのか考える		自殺論・デュルケム
13 職場での人間関係が心配ですか？	堀地紀子さんと人間関係について考える		他者・人間関係・職場環境
14 多様な「社会」は面倒ですか？	多様な人々との共存について考える		マイノリティ・エスニシティ
15 どのような未来を生きたいですか？	未来を創る自分について考える		社会構造・自己
[学生へのフィードバック方法] コメントペーパーで出して頂いた疑問点は、次の授業の冒頭で紹介し、フィードバックします。Nitobeフォリオからの質問にも対応します。			
[成績評価] 期末レポート（80%）（誤字脱字がなく意味が通っていること20%、授業内容に触れていること20%、自分の意見が述べられていること20%、他の文献や資料を参考にしていること20%の合計）・授業の取り組み状況（20%）			
[受講上の注意] わからないことは、そのままにせず質問してください。			
教科書： なし（プリントを配布します）			
参考書： 授業内で随時紹介します			

授業科目名 法学 (105)		授業形態 講義	必修・選択 選択
授業担当者 小林健一			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容	
授業の回数 7.5	時間数 15時間	単位数 1単位	対象学年 1・2 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【共通】社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につけている。			
[授業の到達目標] 法の役割、法的な思考方法、具体的な法律の内容などについて具体例に即して検討することにより、一般社会で必要となる基礎的な法的知識を習得できる。			
[授業の概要] 具体的事例やその時々々の時事問題を適宜取り上げつつ、基礎的な法的知識を広く学ぶ。実社会で損をすることのないよう、社会人として最低限身に付けておくべき法的知識を学ぶ。			
[授業方法] 講義形式とする。講師が用意したレジュメに従って進める。			
[予習・復習] 予習は不要であるが、受講後は、実生活や報道の中に隠れている法律問題を意識するようにする。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約30時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
	テーマ	内容	学習成果（キーワード）
1	社会規範としての法	法的なものの方と憲法の話	憲法、リーガルマインド
2	私法の役割	日常生活に法はどのように関わるか	私的自治（契約自由）の原則
3	契約一般	契約とは何か、各種の契約の内容と注意	契約
4	経済活動と市民生活	一般市民はどのように守られているか	消費者金融、悪徳商法等
5	労働法	労働者はどのように守られているのか	残業代、労働時間、解雇、
6	結婚・離婚・親子	夫婦・親子の法律関係について	結婚、離婚、親子
7	相続	遺言や相続についての基礎的知識について	相続の枠組み全般
8	刑事事件	犯罪や刑罰とは何かについて	犯罪、刑罰
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
[学生へのフィードバック方法] 提出された課題に対して「採点し返却」			
[成績評価] レポート（筆記試験に変更となる可能性もある。）レポート（80%）、授業の取組み状況（20%）			
[受講上の注意] 疑問点や興味を持った点など、積極的に発言するようにしてください。			
教科書： 使用しない。レジュメを配布する。			
参考書： 同上。			

授業科目名 基礎英語 (106)		授業形態 演習	必修・選択 選択
授業担当者 佐藤 彩			
[担当教員の実務経験] 無		実務内容	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1・2 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【共通】社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につけている。			
[授業の到達目標] 基礎的な英語表現を復習しながら異文化に対する理解を深め、4技能（聞く、読む、話す、書く）を総合的に活用することができる。			
[授業の概要] 実用的な英語を用いるコミュニケーション能力の向上を目指し、4技能を通して、様々な場面に応じた基本表現を学ぶ。			
[授業方法] 教科書の他、映像資料、ペアワークを取り入れての演習型式で行う。			
[予習・復習] 前回の授業で学習した範囲を復習をし、毎授業の初めに行う小テストに備えること。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1 Lesson 1	Introduction		自己紹介
2 Lesson 2	Countries		世界の国々
3 Lesson 3	Personal Items		持ち物
4 Lesson 4	Activities		活動
5 Lesson 5	Food		食べ物
6 Lesson 6	Family		家族
7 学習成果	学習成果の確認と評価		
8 Lesson 8	Time		時間
9 Lesson 9	Holidays		世界の祝日
10 Lesson 10	Living		日常生活
11 Lesson 11	Housing		住まい
12 Lesson 12	Shopping		買い物
13 Lesson 13	Job		仕事
14 総復習	今学期の復習		各章の重要表現
15 学習成果	学習成果の確認と評価		
[学生へのフィードバック方法] 各回で小テストを実施し、採点し返却			
[成績評価] 授業への取り組み状況(30%)、小テスト(30%)、学習成果の確認(40%)			
[受講上の注意] 英字辞書または電子辞書を必ず持参すること。			
教科書： Good Morning World 1 参考書：			

授業科目名 英会話 (107)		授業形態 演習	必修・選択 選択
授業担当者 佐藤 彩			
[担当教員の実務経験] 無		実務内容	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1・2 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【共通】社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につけている。			
[授業の到達目標] 様々なテーマに基づき、実用的な英語を用いたコミュニケーション能力の習得を目標とする。			
[授業の概要] 様々な場面における会話表現を、実践練習を通して身に付けていく。また、コミュニケーションに必要な4技能（読む・書く・聞く・話す）の向上を目指し、ペアやグループワーク、プレゼンテーションなど多岐にわたる活動を行う。			
[授業方法] 教科書の他、ペア・グループワークやミニゲームを取り入れながらの演習形式で行う。			
[予習・復習] 前回の授業で学習した範囲を復習をし、毎授業の初めに行う小テストに備えること。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1	どきどきの入国審査	審査官とのやり取り	入国審査
2	交通機関を使ってみよう	電車やタクシーの乗り方	交通機関
3	ホテルにて(1)	予約の仕方	ホテルの予約
4	ホテルにて(2)	トラブル対応	ホテルでのトラブル対応
5	両替ってどうやるの？	銀行でのやり取り	銀行での両替
6	注文してみよう(1)	レストランにて、おすすめの聞き方	レストランでの食事
7	注文してみよう(2)	フーストフード店にて、トッピングの頼み方	メニューをカスタマイズ
8	学習成果	学習成果の確認と評価	
9	舞台を見に行こう	チケットの取り方・座席の見方	チケットの入手
10	ショッピングへ行こう	店員とのやり取り・サイズや好みの伝え方	ショッピングの方法
11	もしもの体調不良(1)	薬の買い方・処方箋の見方	症状に合った薬の購入
12	もしもの体調不良(2)	症状の伝え方	症状の説明
13	帰国に向けて(1)	ホテルにてチェックアウトの仕方	チェックアウトの方法
14	帰国に向けて(2)	空港にて手荷物の預け方	手荷物の預け方
15	学習成果	学習成果の確認と評価	
[学生へのフィードバック方法] 各回で小テストを実施し、採点し返却			
[成績評価] 授業への取り組み状況(30%)、小テスト(30%)、学習成果の確認(40%)			
[受講上の注意] 英字辞書または電子辞書を必ず持参すること。			
教科書：A Shorter Course in Rhythmical Conversation 参考書：			

授業科目名 食のキャリア英語 (108)		授業形態 演習	必修・選択 選択
授業担当者 鈴鹿 勇二			
[担当教員の実務経験] 無		実務内容	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1・2 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【共通】社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につけている。			
[授業の到達目標] 多岐にわたる食関連の英語表現を習得することで、将来、“食”をキャリアとする者に求められる実務知識の一環としての実用キャリア英語の修得を目標とする。			
[授業の概要] 食にかかわる英語の語彙、イディオム、会話あるいは一部スラングを含む実用英語表現を、音読、ペアワークあるいはグループワークを通じて多面的に学ぶ。実用的な英語動画・洋楽の視聴も補助的に使用する。			
[授業方法] 指定テキストに加え、ハンドアウト、パワーポイント、動画及び板書を効果的に併用する。			
[予習・復習] 予習としてテキストの該当部分を事前の一読しておくこと。復習として、毎回の学習部分を音読すること。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1 オリエンテーション	授業の狙いの解説・確認、受講姿勢の確認		評価方法、参画意識
2 食の英語①	調理英語：あじの塩焼き、野菜類の英語		焼きものと野菜の英語
3 食の英語②	調理英語：はさみ揚げ、魚介類の英語		揚げものと魚介の英語
4 食の英語③	調理英語：いかと大根の煮物、果物類の英語		煮ものと果物の英語
5 食の英語④	調理英語：牛丼、肉類の英語		ご飯ものと肉の英語
6 食の英語⑤	調理英語：巻き寿司、飲料類の英語		寿司と飲料の英語
7 食の英語⑥	調理英語：けんちん汁、調味料の英語		碗ものと調味料の英語
8 学習成果の確認	学習成果の確認と評価		
9 食の英語⑦	調理英語：揚げ出し豆腐、栄養素の英語		豆腐料理と栄養素の英語
10 食の英語⑧	調理英語：かきのホイル蒸し、味覚の英語		蒸しものと味覚の英語
11 食の英語⑨	調理英語：マカロニサラダ、味覚の英語		あえものと味覚の英語
12 食の英語⑩	調理英語：焼きそば、メニューの英語		麺料理とメニューの英語
13 食の英語⑪	調理英語：すき焼き、調理方法の英語		鍋料理と調理方法の英語
14 食の英語⑫	調理英語：黒豆、調理道具の英語		おせちと調理道具の英語
15 学習成果の確認	学習成果の確認と評価		
[学生へのフィードバック方法] 学習成果を確認し、授業又はオフィスアワーを通じて還元する。			
[成績評価] 学習成果の確認（70%）、授業への取組み姿勢（30%）			
[受講上の注意] テキスト及び英和辞書（電子辞書でも可）を持参すること。			
教科書：「英語でつくる和食」（編集者：藤田裕子・ナビィインターナショナル）（株）ナツメ社 参考書：「料理を楽しむための英語表現」（著者：Michy里中）（株）インプレス			

授業科目名 スポーツ実技 (109)		授業形態 実技	必修・選択 選択
授業担当者 朴 ジョンヒョク			
[担当教員の実務経験] 無		実務内容	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 1単位	対象学年 1・2 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【共通】社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につけている。			
[授業の到達目標] 1) 運動・スポーツを通じて、仲間とのコミュニケーション能力を身につける、2) 各スポーツ種目に必要なルールや基本的な技能を身につけ、実践・説明できる。			
[授業の概要] 体育館でバドミントン、フットサル、バレーボール、バドミントンなどを行う。特にチームスポーツでは、編成されたチーム内で互いに教え合い、協力してスポーツに取り組む。*授業の内容を変更する場合がある。			
[授業方法] 各種目ごとに使用する用具が異なるため、感覚を掴むために基礎練習を行った後、ゲーム形式で進める。			
[予習・復習] 予習は各種目の基本的ルールを確認しておく。復習は実技内容をノート等にまとめる。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約15時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
	テーマ	内容	学習成果（キーワード）
1	オリエンテーション	本授業の目的や概要、諸注意事項、自己紹介	ガイダンス
2	ポッチャ	基礎的ルール、基本動作練習後ゲーム	投げ方、ジャックボール
3	バドミントン (1)	サーブ、ドライブ、ヘアピン（基本動作）	バドミンントンのルール
4	バドミントン (2)	基本動作練習後、ダブルス戦のゲーム	ドロップ、カット
5	卓球 (1)	サーブ、ラリー（基本動作）	卓球のルール
6	卓球 (2)	基本動作練習後、ダブルス戦のゲーム	サービス、レシーブ
7	フットサル（ミニサッカー） (1)	パス、ドリブル、シュート（基本動作）	フットサルのルール
8	フットサル（ミニサッカー） (2)	基本動作練習後、チーム編成後にゲーム	5人制、ポジション
9	バレーボール (1)	サーブ、トス、レシーブ（基本動作）	バレーボールのルール
10	バレーボール (2)	基本動作練習後、チーム編成後にゲーム	ヒッター、ブロッカー
11	バスケットボール (1)	パス、ドリブル、シュート（基本動作）	バスケットボールのルール
12	バスケットボール (2)	基本動作練習後、チーム編成後にゲーム	レイアップシュート
13	種目選択 (1)	ポッチャ、バドミントン、卓球の中から選択	リベンジゲーム
14	種目選択 (2)	フットサル、バレー、バスケットの中から選択	リベンジゲーム
15	レクリエーション	縄跳び、フラフープ	自発的身体活動
[学生へのフィードバック方法] 授業中に基本動作やルールについて常時フィードバックを行う。			
[成績評価] 授業の取り込み状況（60%）、各種目の進捗度（20%）、チームやパートナーに対する貢献度（20%）を総合的に評価；各スポーツの技術（上手さ）そのものを評価することではない。			
[受講上の注意] 必ず運動に適した服装で参加すること。（運動着、運動靴、タオルを用意）			
教科書： 無し			
参考書： 必要に応じてプリントの適宜配布			

授業科目名 スポーツ科学 (110)		授業形態 講義	必修・選択 選択
授業担当者 朴 ジョンヒョク			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 公財) 研究所精神行動医学分野研究員	
授業の回数 7.5	時間数 15時間	単位数 1単位	対象学年 1・2 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【共通】科学的判断力と、生涯にわたり、自身の専門的領域の知識と技能を研鑽する探求心を備えている。			
[授業の到達目標] 健康を支える3大要素である運動、栄養、休養について説明できる。また、運動時に起こる体の変化・適応と様々な疾患との関連性について理解することを目標とする。			
[授業の概要] 身体運動・スポーツは、健康維持・増進に必要不可欠である。スポーツ科学の自然科学分野においてこれまでどのような研究成果が蓄積されているかを運動生理学観点から学ぶ。			
[授業方法] PowerPoint資料、レジュメを用いて講義形式で行う。*授業の内容を変更する場合がある。			
[予習・復習] 予習はシラバスを確認し、教科書を事前に読んでおく。復習は学習内容のまとめを行う。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約30時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1 身体活動と健康	運動のメリット・デメリット		運動処方、運動強度
2 消化吸収の基礎	栄養素の種類と消化管と消化線の働き		消化酵素、食品エネルギー
3 運動時のエネルギー代謝	運動中の主要なエネルギー源		筋収縮とグリコーゲン
4 運動と生活習慣病	肥満、糖尿病に対する運動の予防効果		インスリン抵抗性
5 運動の加齢	加齢に対する体の変化と運動の効果		アンチエイジング
6 運動とホルモン	運動時のホルモン分泌		視床下部、女性ホルモン
7 身体不活動の健康への影響	身体活動量の低下がもたらす様々な影響		不活動、死亡率
8 学習成果のまとめ	学習成果の確認		
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
[学生へのフィードバック方法] 「Google Classroom」を用いて学習成果を確認し、解答解説を行う。			
[成績評価] 定期試験または発表（40%）、講義中の理解度判定問題（20%）、授業の取り込み状況（40%）			
[受講上の注意] 資料を配布するため、欠席した場合は申し出ること。			
教科書：無し			
参考書：参考書等は授業時に示す			

授業科目名 コミュニケーション (111)		授業形態 講義	必修・選択 選択
授業担当者 廣川加代子			
[担当教員の実務経験] 無		実務内容	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1・2 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【共通】社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につけている。			
[授業の到達目標] 社会生活に必要な行動や考え方、スキル（能力）を探る実学としてのコミュニケーション論をもとに、自らのコンピテンスを把握し、表現すべき自分を磨く意義を理解して表現能力を身につけることができる。			
[授業の概要] コミュニケーションの基本を押さえ、コミュニケーションの道具となる言語・非言語のシンボルに焦点を当て、対人や小集団のコミュニケーションについての知識を増やしコンピテンスを向上させる。			
[授業方法] パワーポイントやレジュメを使用した概説とともに、ワークショップやミニワークを行います。			
[予習・復習] 復習に重点を置き、身につけた考え方や技能を日常生活に活かすとともに人のかかわりをよく観察しましょう。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1	ハイコンテクストの国、日本	コミュニケーションを学ぶ意味	知識、考え方、行動
2	コミュニケーションの基本	5つのコンピテンスとアイデンティティ	コンテクスト
3	コミュニケーション・モデル	プロセスの要素 モデル図	ノイズ
4	言葉とコミュニケーション	言葉の特徴と機能	シンボル 恣意性
5	効果的に伝える	ワーク〈ハンドジェスチャー〉	身振り手振り
6	非言語コミュニケーション	非言語の種類と特徴	ノンバーバル
7	誤解と混乱	ワーク〈図形を伝える〉	的確な指示 視覚と聴覚
8	「聴くこと」とは	聴くことの重要性 質問のミニワーク	閉じた質問・開いた質問
9	認識コンピテンス	感知、選択、理解、判断 質問のミニワーク	五感 リスニング力
10	説得のコミュニケーション	行動、態度の変化 説得のプロセス	承認獲得の方略 広告
11	自分も相手も大切に	ワーク〈アサーショントレーニング〉	攻撃的、非主張的、主張的
12	対人コミュニケーション	対人関係欲求 人間関係の発展・衰退	人間関係のプロセス
13	小集団コミュニケーション	問題解決 意思決定 リーダー	リーダーシップ
14	異文化間コミュニケーション	異文化適応のパターンとプロセス	カルチャーショック
15	自分と他者を知る	強制連結法で認知の仕方を比べる	情報を整理して自他を知る
[学生へのフィードバック方法] 提出された課題に対して授業にて解説します。			
[成績評価] 期末レポート80% ミニレポート20%			
[受講上の注意] コミュニケーションの特質を知ること、人との関係や自分自身が磨くことが望まれます。			
教科書：プリントを適宜配布します。			
参考書：末田清子/福田浩子『コミュニケーション学 その展望と視点』松柏社 2011			

授業科目名 情報機器演習 (112)		授業形態 演習	必修・選択 選択
授業担当者 小川真里江			
[担当教員の実務経験] 無		実務内容	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 1単位	対象学年 1・2 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【共通】社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につけている。			
[授業の到達目標] 文書作成ソフトを使ったレポート作成や表計算ソフトを使った集計および表やグラフの作成ができる。また、情報モラルに則して他者にわかりやすく情報を伝えることができる。			
[授業の概要] この授業は学生生活あるいは卒業後の社会生活に最低限必要なICTリテラシー能力の育成を目指し、クラウド環境を理解し有効に活用ができること、および、情報モラルを遵守し、収集した情報を自分なりの表現で加工し伝達するための道具としてオフィス系アプリケーションを活用できる力を養う。			
[授業方法] パワーポイントやWeb上にあるレジュメを参照しパソコンを用いた演習形式でおこなう。			
[予習・復習] 予習はタイピング練習をしておくこと。復習は各回で学んだ機能を実際にパソコンを操作し確認すること。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約15時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1 ガイダンス	授業の進め方，学習環境の理解		MS365, Google
2 学習環境の活用1	パソコンの活用		Classroom
3 学習環境の活用2	メールの基本操作		Webメール
4 学習環境の活用3	クラウドへの保存方法の理解		Officeの活用
5 文書作成ソフト1	文書の書式設定		フォント，ページの設定
6 文書作成ソフト2	図の挿入		図形の描画
7 文書作成ソフト3	表の管理		セルや行列の設定
8 文書作成ソフト4	レポートの作成		情報モラル，SNS
9 文書作成ソフト5	学習成果の確認		Wordの技術確認
10 表計算ソフト1	ワークシートの書式設定		データ入力，表の作成
11 表計算ソフト2	数式と関数を用いた演算①		相対参照，絶対参照
12 表計算ソフト3	数式と関数を用いた演算②		SUM, IF, オートフィル
13 表計算ソフト4	グラフの作成		棒グラフ，折れ線グラフ
14 表計算ソフト5	学習成果の確認		Excelの技術確認
15 学習成果の総まとめ	テーマに合わせたレポートまとめ		ExcelとWordの活用
[学生へのフィードバック方法] 課題の達成度が低かった項目を中心に解説する。			
[成績評価] 学習成果を確認するための実技試験(30%)，テーマに沿ったレポートの作成(20%)，課題(レポートを含む)提出(40%)，授業の取り組み状況(10%)を総合的に評価する。			
[受講上の注意] 演習授業のため毎回の積み重ねが重要となることから，積極的な参加を期待する。			
教科書：授業支援サイトより資料を適宜配布 参考書：必要に応じて授業時に示す			

授業科目名 栄養マルチメディア演習 (113)		授業形態 演習	必修・選択 選択
授業担当者 小川真里江			
[担当教員の実務経験] 無		実務内容	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 1単位	対象学年 1・2 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【共通】社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につけている。			
[授業の到達目標] オフィス系のアプリケーションを活用し画像の加工や修正ができ、かつ、他者にわかりやすいプレゼン資料を作成することができる。また、応用的にアプリケーションを活用し他者に向けた効果的なプレゼンができる。			
[授業の概要] この授業は専門的な知識をわかりやすく他者に伝えることを目的に、オフィス系ソフトを用いて視覚的な情報表現ができること、および、効果的なプレゼンテーションができる力を養う。			
[授業方法] パワーポイントやWeb上にあるレジュメを参照しパソコンを用いた演習形式でおこなう。			
[予習・復習] 予習はタイピング練習をしておくこと。復習は各回で学んだ機能を実際にパソコンを操作し確認すること。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約15時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1 ガイダンス	授業の進め方，学習環境の確認		授業支援サイト，MS365
2 アプリケーションの操作(1)	PowerPointの基本操作①		新規スライドの作成
3 アプリケーションの操作(2)	PowerPointの基本操作②		図形・画像の書式設定
4 企画書の作成(1)	プレゼン資料作成に向けたテーマの選定		原案の作成
5 企画書の作成(2)	テーマに合わせた企画書の作成		Wordの編集
6 プレゼン資料の作成(1)	企画書に沿ったスライドの作成①		スライドの編集
7 プレゼン資料の作成(2)	企画書に沿ったスライドの作成②		コンテンツ作り
8 プレゼン資料の作成(3)	さまざまな機能を利用したスライドの作成		デザインの書式設定
9 プレゼン資料の作成(4)	相互評価に向けた準備		原稿の作成
10 学習成果の確認 1	相互評価		作品の相互チェック
11 応用的なプレゼン資料の作成(1)	PowerPointを用いた加工①		アニメーションの設定
12 応用的なプレゼン資料の作成(2)	PowerPointを用いた加工②		画面の切り替え
13 応用的なプレゼン資料の作成(3)	PowerPointを用いた加工③		動画への変換
14 応用的なプレゼン資料の作成(4)	プレゼン資料の完成		ストリーミング
15 学習成果の確認 2	総まとめ		作品の自己評価
[学生へのフィードバック方法] 課題の達成度が低かった項目を中心に授業にて解説する。			
[成績評価] 学習成果を確認するための作品（60%），課題（レポートを含む）提出（30%），授業の取り組み状況（10%）によって総合的に評価する。			
[受講上の注意] 演習授業のため毎回の積み重ねが重要となることから，積極的な参加を期待する。			
教科書： 授業支援サイトより資料を適宜配布			
参考書： 必要に応じて授業時に示す			

授業科目名 MOS演習 (114)		授業形態 演習	必修・選択 選択
授業担当者 小川真里江			
[担当教員の実務経験] 無		実務内容	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 1単位	対象学年 1・2 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【共通】社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につけている。			
[授業の到達目標] Excelの操作スキルを測るMOS資格を取得できる力を身に付けることを目標とする。			
[授業の概要] 現代社会においては、パソコンを道具の一つとして適切に活用できる力が必須のものとなっている。この授業ではMS-Excelの機能全般を習得し、実践的な場面で活用できる能力を養うことを目的とする。			
[授業方法] パワーポイントやWeb上のレジュメ、および、テキストを参照しパソコンを用いた演習形式でおこなう。			
[予習・復習] 予習はテキストを一読しておくこと。復習は各回で学んだ機能を実際にパソコンを操作し確認すること。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約15時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
	テーマ	内容	学習成果（キーワード）
1	ガイダンス	授業の進め方、MOSの概要	授業支援サイト、MS365
2	ワークシートの管理（1）	ワークシートやブックの基本操作	インポート
3	ワークシートの管理（2）	ブックの編集や書式設定	リンク、余白の設定
4	ワークシートの管理（3）	オプション設定	行列の固定、メモ管理
5	データの管理（1）	データの操作	オートフィル機能
6	データの管理（2）	セルやセル範囲の書式設定	インデント、セルの結合
7	データの管理（3）	データの視覚化	スパークライン
8	学習成果の確認①	ワークシートやデータの管理のまとめ	理解度のチェック
9	テーブルのデータの管理（1）	テーブルの作成や書式設定	スタイルの適用、集計行
10	テーブルのデータの管理（2）	テーブルのデータ操作	フィルター、並べ替え
11	データの集計（1）	演算の実行	相対参照、絶対参照
12	データの集計（2）	関数を用いた演算の実行	SUM, COUNT, IF
13	グラフの管理	グラフの作成と書式設定	グラフ要素
14	MOS出題範囲の確認	MOS試験の確認	プログラムの使い方
15	学習成果の確認②	総まとめ	理解度のチェック
[学生へのフィードバック方法] 課題の達成度が低かった項目を中心に授業にて解説する。			
[成績評価] 学習成果を確認するための実技試験（60%）、課題（レポート含む）提出（30%）、授業の取り組み状況（10%）によって総合的に評価する。			
[受講上の注意] 履修にあたっては原則Windows環境のPCを必要とする。積極的な参加を期待する。			
教科書：テキストは授業時に示す			
参考書：参考書等は必要に応じて授業時に示す			

授業科目名 基礎ゼミ (115)		授業形態 演習	必修・選択 必修
授業担当者 フードデザイン学科教員 (オムニバス)			
[担当教員の実務経験] 無		実務内容	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 1単位	対象学年 1 開講時期 通年
[卒業認定・学位授与の方針 (ディプロマポリシー) との関連性] 【共通】科学的判断力と、生涯にわたり、自身の専門的領域の知識と技能を研鑽する探求心を備えている。			
[授業の到達目標] 本学の教育理念、フードデザイン学科の授業内容や学びを理解し、大学生活を有意義に送るための取り組みができる。また、専門科目の履修に向けてのトレーニングとして各プログラムでの課題をそれぞれの学習成果到達目標まで行う。			
[授業の概要] 大学での学び方を理解すると共に専門教科を学ぶ上での基礎的知識と技術を学ぶ。			
[授業方法] 個人・グループの演習形式で行う。配布資料や返却物はStudent Life Planに整理する。			
[予習・復習] 予習として、シラバスの確認。復習は、毎回の学習成果についてまとめ理解を深める。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約15時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果 (キーワード)
1 基礎ゼミについて	短大生活、勉強法など (学科長、担任)		資格試験、GPA、SLP
2 大学での学び	講義・実習の受け方 (田地、担任)		ここナビ、レポートの書き方
3 基礎学力演習①	A計算基礎 (荒木) B/F国語基礎 (山本)		国語力の向上
4 基礎学力演習②	A国語基礎 (山本) B/F計算基礎 (荒木)		計算力の向上
5 新渡戸クオリティ①	A/F調理技術 (堀) B実験技術 (荒木)		基礎技術の向上
6 新渡戸クオリティ②	A/F実験技術 (荒木) B調理技術 (堀)		実験器具の扱い
7 行事への参加①	スポーツ大会 (フードデザイン学科教員)		クラスの親睦、協調
8 専門科目に向けての献立の基礎①	食品成分表の使い方 (中島)		食品成分表、純使用・使用量
9 専門科目に向けての献立の基礎②	栄養計算演習 I (中島)		栄養計算
10 専門科目に向けての献立の基礎③	栄養計算演習 II (中島)		栄養計算
11 専門科目に向けての献立の基礎④	お弁当献立演習 I (堀、小谷)		献立技術、食品の組み合わせ
12 専門科目に向けての献立の基礎⑤	お弁当献立演習 II (堀、小谷)		食材・食品の基礎知識
13 専門科目に向けての献立の基礎⑥	お弁当献立演習 III (堀、小谷)		献立技術、食品の組み合わせ
14 行事への参加②	新渡戸祭コンテストエントリー (堀、小谷)		お弁当写真撮影
15 学習成果のまとめ	学習成果確認・評価、SLP記入 (担任)		まとめと目標
[学生へのフィードバック方法] 提出物及びSLPに対してコメントを記入し返却			
[成績評価] 学習成果の確認 (60%)、課題と授業の取り組み状況 (40%) により総合的に評価する。			
[受講上の注意] 専門科目を学ぶための重要な授業科目と理解し、意欲的に演習に関わること。			
教科書：「めざせ!栄養士・管理栄養士まずはここから ナビゲーション 第4版」第一出版			
参考書：食品成分表			

授業科目名 ビジネスマナー (116)		授業形態 演習	必修・選択 必修
授業担当者 井崎 美鶴子			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 企業の採用・教育担当, 秘書実務経験	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 1単位	対象学年 1 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【共通】社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につけている。			
[授業の到達目標] 1. 感じのよい表情, 立ち居振る舞いなど, 基本的なビジネスマナーを実践できる。2. 正しい言葉遣いで, 良好な人間関係を築ける話し方ができる。3. ビジネス社会で求められる基本知識, 技能を理解できている。			
[授業の概要] ビジネスマナーは, これから社会で活躍するために必要不可欠である。企業での実務経験をもとに具体事例を伝え, 社会人として求められるレベルのビジネスマナーを習得する。			
[授業方法] ビジネスマナーの基本知識, 技能を教科書等で学び, グループワーク, ロールプレイングを通じて実践する。			
[予習・復習] 次の授業内容を予習する課題に取り組み, 授業後は学習内容を整理し, 教科書や配布資料を復習する。			
[授業外学修に必要な時間]		開講期間内において, 約15時間の授業外学修が必要となります。	
[オフィスアワー] 非常勤: 授業開始前および終了後			
[授業計画]			
	テーマ	内容	学習成果 (キーワード)
1	オリエンテーション	本授業の目的, 進め方について	主体的学習, 相互理解
2	身だしなみと振る舞い	身だしなみ, 立ち居振る舞いの基本	マナーの理解, 実践
3	言葉遣いは心遣い	正しい言葉遣いの理解	敬語, 接遇用語
4	話し方と聞き方	話し方と聞き方のポイント理解	報告・連絡・相談, 説明
5	コミュニケーション実践	自己特性を生かしたコミュニケーション実践	自己理解, 他己理解
6	学生と社会人の違い	学生と社会人の違いグループワーク	社会人意識の醸成
7	ビジネス文書 I	ビジネス文書の基本理解, 文書作成	社内, 社外, 社交文書
8	ビジネス文書 II	ビジネス文書・メール作成	文書作成, メール受発信
9	電話応対	ビジネス電話の基本理解と実践	電話応対の実践, 伝言
10	交際マナー	慶事・弔事・贈答マナーの基本	一般常識
11	食事マナー	食事マナーの基本と年中行事	食事の所作, 年中行事
12	訪問のマナー	訪問マナーの基本, 名刺の取扱い	インターンシップ時の訪問
13	面接マナー I	対面・オンライン面接マナーの理解	対人関係, オンライン活用
14	面接マナー II	面接ロールプレイング演習	話し方, 所作, 自己PR
15	総括	ビジネスマナー総合演習	全体振り返り
[学生へのフィードバック方法]		グループワーク, ロールプレイング, 提出課題に対する解説とフィードバックを授業内で行う。	
[成績評価]		定期試験 (50%), 学習成果の確認・提出物 (20%), 授業への取り組み (30%) で総合的に評価する。	
[受講上の注意]		毎回の授業への取り組み, 提出物も評価対象とし, 積極的な取り組み姿勢を求める。	
教科書: 『ビジネスマナー基礎演習 新版』早稲田教育出版, ISBN: 978-4-7766-1101-1			
参考書: 授業時に示す。 ※適性検査の実費がかかります。			

授業科目名 キャリアデザイン (117)		授業形態 演習	必修・選択 必修
授業担当者 井崎 美鶴子			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 企業の採用・教育担当, 秘書実務経験	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 1単位	対象学年 1 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針 (ディプロマポリシー) との関連性] 【共通】社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につけている。			
[授業の到達目標] 1. 組織で働くことを中心にキャリアデザインを考えることができる。2. 自己の価値観、強みなどを分析できる。3. 就職活動で必要となる知識、実践的な技能を身に付ける。			
[授業の概要] 自らのキャリアデザインを考え、その実現に向けた知識や技能を修得する。企業の採用・教育担当の経験をもとに、就職活動に生かせる具体事例を多く交えながら、授業を進める。			
[授業方法] 配布資料を活用し、個人ワーク、グループワーク、ロールプレイングなど実践形式で授業を進める。			
[予習・復習] 次の授業内容を積極的に予習し、授業後は学習内容を整理し、資料等を復習する。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約15時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果 (キーワード)
1	オリエンテーション	本授業の目的, 進め方について	主体的学習
2	自己分析 I	自己を知る, 特性分析	自己理解, 強み
3	自己分析 II	学生生活で力を入れたことの振り返り	経験を通じた学びの発見
4	自己分析 III	自分の強みをふまえた自己PR作成	自己アピール力
5	SPI検査	SPI検査を受検	言語・非言語能力
6	業界・企業・職種研究 I	業界・企業・職種の理解	仕事理解, 就業観の醸成
7	業界・企業・職種研究 II	業界・企業・職種研究	職業選択, 目標の具体化
8	業界・企業・職種研究 III	業界・企業・職種研究グループワーク	職業観の可視化
9	SPI検査 解説	SPI検査の結果解説	SPI検査の評価理解
10	先輩からのアドバイス	働き方や就職活動に向けたアドバイス	キャリアデザインの描き方
11	履歴書・ESについて	履歴書・ESの書き方を理解し, 作成する	履歴書・ES内容作成, 評価
12	就職面接について	就職活動の面接ロールプレイング演習	対面, オンライン面接対応
13	社会人基礎力について	社会人基礎力の理解と向上	社会人基礎力
14	ビジョン構築	ビジョンボード作成, 目標設定	ライフキャリアの可視化
15	私のキャリアデザイン	キャリアデザインを考え, 総括する	職業人, 人生設計, 総括
[学生へのフィードバック方法] 個人ワーク, グループワーク, ロールプレイング, 提出課題に対する解説, フィードバックを授業内で行う。			
[成績評価] 期末レポート (40%), 学習成果の確認・提出物 (30%), 授業への取り組み (30%) で総合的に評価する。			
[受講上の注意] 毎回の授業への取り組み, 提出物も評価対象とし, 積極的な取り組み姿勢を求める。			
教科書: 資料を適宜配布。			
参考書: 『キャリアデザイン講座 第3版』日経BP社 ※SPI検査の実費がかかります。			

授業科目名 食品学 (201)		授業形態 講義	必修・選択 必修
授業担当者 荒木 葉子			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 日本食品分析センター 第5訂食品成分表データ作成	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【栄養士】 栄養士として人々の健康に広く貢献する者としての意欲と使命感を身につけている。 【食生活】 食生活をデザインするための専門知識を有し、様々な社会課題を解決する意欲と使命感を身につけている。			
[授業の到達目標] 本講義では、食品を構成する成分の化学的・物理性質やその機能を解説し、食品について総合的理解を高めることができる。			
[授業の概要] 食品は、各種栄養成分とともに、色、味、香り、食感などの特性は、食品中の成分の調理・加工による変化と密接に関係していることも学ぶ。			
[授業方法] パワーポイントやレジュメを用いながらの講義形式で行う。			
[予習・復習] 前もってテーマに関する教科書を読んでおくこと。授業後、確認問題も適宜実施し、知識の定着を確認する。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
テーマ		内容	学習成果（キーワード）
1	ガイダンス	人間と食品	食生活・健康・食嗜好
2	食品の定義	食品と栄養、食環境の問題点	フードマイレージ
3	食品の機能	原材料、生産様式、栄養成分による分類	三次機能
4	日本食品標準成分表	日本食品標準成分表および食品成分の分析法	記載食品と数値の表示方法
5	食品成分の性質（水分）	食品中の水分の役割、水分子の構造	水分活性・自由水・結合水
6	（炭水化物）	炭水化物の特徴と分類について	糖質・食物繊維・デンプン
7	（脂質）	脂質の定義と分類、脂質の性質について	硬化油・トランス脂肪酸
8	（タンパク質）	アミノ酸とタンパク質の構造、種類、性質	必須アミノ酸・ペプチド
9	植物性食品	穀類（米・麦・トウモロコシ・ソバ）	アミロース・アミロペクチン
10	植物性食品	イモ類・豆類	塊根・地下茎・子葉
11	植物性食品	野菜・果実類	ミネラル、食物繊維、糖酸比
12	植物性食品	キノコ類・藻類	ビタミンD・グアニル酸
13	動物性食品	乳・卵類	カゼイン・乳糖・鮮度・HU
14	動物性食品	食肉類・魚介類	熟成・融点・K値・TMA
15	学習成果のまとめ		
[学生へのフィードバック方法] 講義後に小テストを実施し、その場で採点し返却、さらに解説を行う。			
[成績評価] 定期試験（80%）、授業の取り組み状況（20%）			
[受講上の注意] 将来、食の専門家として必要な知識を習得するために、積極的に学ぶ。			
教科書：「食べ物と健康 食品学総論・各論」谷口亜樹子編 参考書：日本食品標準成分表			

授業科目名 食品学実験 (202)		授業形態 実験	必修・選択 必修
授業担当者 荒木 葉子			
[担当教員の実務経験]		有	実務内容 日本食品分析センター勤務 第5訂食品成分表作成
授業の回数 15	時間数 45時間	単位数 1単位	対象学年 1 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性]			
【栄養士】 栄養士として人々の健康に広く貢献する者としての意欲と使命感を身につけている。			
【食生活】 食生活をデザインするための専門知識を有し、様々な社会課題を解決する意欲と使命感を身につけている。			
[授業の到達目標]			
食品学で学んだ理論について実際に検証する実験を行い、実験の持つ意味と得られた結果について学生が理論的に理解できるようになることを目標とする。			
[授業の概要]			
実験器具や測定機器の扱い方や、実験データのまとめ方、レポートの書き方など、実験の基本的なテクニックを習得させるとともに、各種栄養素の構造と性質に関する実験を通して、それらの特性を把握できるようにする。			
[授業方法]			
実験形式で行う。実験原理、目的および操作方法について説明後に実験を行う。			
[予習・復習]			
前もってテーマに関する実験書を読んでおくこと。実験後、レポート課題を通じて、知識の定着を確認する。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、課題等の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1 ガイダンス	ガイダンス、実験器具の取扱い、試料調製		実験器具仕様、レポート作成
2 一般成分（水分）	穀類の一般成分に関する実験		円すい四分法、迅速法
3 一般成分（灰分）	恒量の求め方、電気炉による灰化		恒量、乾式灰化法、ルツボ
4 一般成分（灰分・脂質）	受器恒量、マッフルによる灰化		常圧加熱乾燥法
5 一般成分（灰分・脂質）	脂質抽出準備		円筒ろ紙、定量瓶
6 一般成分（脂質）	脂質の恒量		ソックスレー法
7 一般成分（たんぱく質・炭水化物）	穀類中のタンパク質の定量、炭水化物の計算		ケルダール法・差し引き法
8 糖質に関する実験	糖の定性分析		フェーリング反応
9 脂質に関する実験	油の新旧の化学的、官能的特性を比較		アルデヒド・酸価・ケン価
10 油脂のヨウ素価の測定	各種植物油のヨウ素価の測定		ウイス法
11 タンパク質の定性実験	アミノ酸およびタンパク質の定性分析		ビウレット反応
12 呈色成分に関する実験	天然色素のpHや金属イオンによる色の変化		クロロフィルアントシアニン
13 食品の褐変反応	酵素的褐変反応に関する実験		ポリフェノールオキシダーゼ
14 食品の褐変反応	非酵素的褐変反応に関する実験		アミノカルボニル反応
15 学習成果のまとめ	学習成果の確認と評価		
[学生へのフィードバック方法] 実験結果に対して授業にて解説。レポート作成時に、課題を課して実験結果に対する理解を深める			
[成績評価] 授業の取り組み状況（20%）、筆記試験（40%）、レポート（40%）			
[受講上の注意] 講義後に実験を行うので、遅刻および欠席には特に注意すること。			
教科書： 実験書は実験内容を記した資料を配布する。			
参考書： 日本食品成分表、食べ物と健康「食品学総論」			

授業科目名 食品加工・鑑別論 (251)		授業形態 講義	必修・選択 必修
授業担当者 荒木 葉子			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 日本食品分析センター勤務 第5訂日本食品分析表作成	
授業の回数 7.5	時間数 15時間	単位数 1単位	対象学年 1 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【栄養士】栄養士として人々の健康に広く貢献する者としての意欲と使命感を身につけている。 【食生活】食生活をデザインするための専門知識を有し、様々な社会課題を解決する意欲と使命感を身につけている。			
[授業の到達目標] 多くの食品の中から安全で目的に応じた食品を選択するために、その食品の品質を見抜く知識・技能を習得することができる。			
[授業の概要] 加工、貯蔵技術に関する具体的な知識を得ることによって、食生活の中で大きな部分を占める加工食品について理解を深める。食品を構成する素材にも着目し、科学的根拠に基づく鑑別検査について解説する。			
[授業方法] パワーポイントやレジュメを用いながらの講義形式で行う。			
[予習・復習] 授業計画にそって、前もってテーマに関する教科書を読んでおくこと。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約30時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
	テーマ	内容	学習成果（キーワード）
1	ガイダンス・食品の加工方法と原理	加工技術の進捗	加工法・保存性・貯蔵性
2	包装材の役割	鮮度保持に対する包装材の機能について学ぶ	プラスチックフィルム
3	穀類の加工および鑑別	主穀および雑穀の加工特性、規格を学ぶ	搗精・歩留まり
4	豆類の加工	業務用大豆タンパク質特性を学ぶ	繊維状大豆タンパク質
5	乳製品の加工および鑑別	乳製品について製造方法とその特性を学ぶ	エマルジョン・ワーキング
6	畜産物の加工	食肉製品の種類とその製造過程の違いを学ぶ	塩漬・ピクル液
7	水産物の加工	魚介類の加工工程を学び利用を高める	温貯蔵・水産発酵食品・節類
8	学習成果のまとめ	学習成果の確認と評価	
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
[学生へのフィードバック方法] 講義後に小テストを実施し、その場で採点し返却、さらに解説を行う			
[成績評価] 定期試験（80%）、授業の取り組み状況（20%）			
[受講上の注意] 将来、食の専門家として必要な知識を習得するために、積極的に学ぶ。			
教科書：「食品の官能検査・鑑別演習」日本フードスペシャリスト協会 建帛社 参考書：「食べ物と健康 食品学総論・各論」谷口亜樹子編 朝倉書店			

授業科目名 食品加工・鑑別実験 (351)		授業形態 実験	必修・選択 必修
授業担当者 荒木 葉子			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 日本食品分析センター勤務 第5訂食品分析表作成	
授業の回数 15	時間数 45時間	単位数 1単位	対象学年 2 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性]			
【栄養士】栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
【食生活】食産業におけるデザイン・生産・加工・流通・販売等の業務に携わる上で必要となる知識や考え方、技術を身につけている。			
[授業の到達目標]			
多くの食品の中から安全で目的に応じた食品を選択するために、その食品の品質を見抜く知識・技能を習得することができる。			
[授業の概要]			
食品を構成する素材にも着目し、科学的根拠に基づく鑑別検査について解説するとともに、官能評価、化学的評価、物理学的評価など、実習体験によって理解を深める。			
[授業方法]			
実験、実習形式で行う。原理、目的および操作方法について説明後に実験、実習を行う。			
[予習・復習]			
授業計画に沿って、前もってテーマに関する実習書を読んでおくこと。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、課題等の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
	テーマ	内容	学習成果（キーワード）
1	ガイダンス	ガイダンス、器具の取り扱い	レポートの書き方
2	環境問題と食品に関する実験	節水に関する省エネ効果の定量	節水、二酸化炭素排出量
3	小麦に関する実験	小麦粉中のグルテン形成能	グルテニン、グリアジン
4	卵に関する実験	卵の鮮度判定	ハウユニット、卵黄係数
5	イモに関する実験	こんにゃくの製造	ゾル、ゲル
6	豆に関する実験	豆腐の製造	塩析、酸凝固
7	官能検査	5味の識別、スピアマンの順位相関係数	分析型パネル、嗜好型パネル
8	学習成果の確認	学習成果の確認と評価	
9	食品成分の性質と三次機能成分	人工イクラの原理	アルギン酸、褐藻類、増粘剤
10	青果物に関する実習	みかんのシロップ漬け	脱気、滅菌、半透膜
11	茶葉の鑑別	不発酵茶、半発酵茶、強発酵茶の違いを学ぶ	ポリフェノールオキシダーゼ
12	乳製品の製造	酸乳飲料の製造	乳酸菌
13	乳製品の鑑別	各種乳製品の比較	エマルジョン、油中水滴型
14	青果物に関する実習	ピクルスの製造	瓶詰、クロロフィル色素
15	学習成果のまとめ	学習成果の確認と評価	
[学生へのフィードバック方法]		実験および実習結果に対して授業中に解説する。課題を課して結果に対する理解を深める。	
[成績評価]		筆記試験（80%）、課題（10%）、実習での取り組み姿勢（10%）	
[受講上の注意] 講義後に実験を行うので、遅刻および欠席には特に注意すること。			
教科書： 実験書は実験内容を記した資料を配布する。			
参考書： 食品の官能検査・鑑別演習（公社）日本フードスペシャリスト協会編 建帛社			

授業科目名 食品加工流通学 (252)		授業形態 講義	必修・選択 必修
授業担当者 荒木 葉子			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 (財)日本食品分析センター 第5訂食品成分表作成	
授業の回数 7.5	時間数 15時間	単位数 1単位	対象学年 1 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針(ディプロマポリシー)との関連性]			
【栄養士】栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
【食生活】食産業におけるデザイン・生産・加工・流通・販売等の業務に携わる上で必要となる知識や考え方、技術を身につけている。			
[授業の到達目標]			
食品開発、食品加工、商品開発領域で栄養士として活躍するとき、本学で学んだ栄養学的知識を応用できる能力が身についている。			
[授業の概要]			
食品開発、商品開発にかかわる企業の最前線で働く実務担当者を招き、商品開発の着眼点、商品開発に至る困難点などについて講義していただき、これら企業で働く栄養士の業務内容を把握する。			
[授業方法]			
各企業担当者が用意したパワーポイントやレジュメを用いながらの講義形式で行う。			
[予習・復習]			
シラバスを確認し、講義担当企業の業務などについてあらかじめ調べる。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約30時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果(キーワード)
1 ガイダンス	講義の進め方、予習、評価についての説明		
2 ローソンの商品開発 1	ローソンの商品開発の経緯について紹介		低糖質食
3 ローソンの商品開発 2	同上 うちカフェの商品開発について紹介		低価格スイーツ
4 レオロジーとテクスチャー	身近な食品の粘度とその性質を学ぶ		粘性・ニュートン流体
5 食品の状態	食品と分散系を学ぶ		コロイド・エマルジョン
6 チーズ普及協議会のセミナー	チーズの歴史から現在の市場と流通		チーズ・歴史・市場と輸入
7 ニチレイフーズの商品開発	国際事業部から見た商品開発紹介		アセロラ・海外普及
8 学習成果のまとめ	学習成果の確認と評価		
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
[学生へのフィードバック方法] 授業内で質問に答える他、まとめの講義の中で質疑応答を行う。			
[成績評価] 定期試験60%、各講義終了時にワークシートで回収するリフレクション40%			
[受講上の注意] 好奇心と探究心を持って講義に臨んでください。			
教科書：指定なし。各回で講義資料を配付。			
参考書：			

授業科目名 食品衛生学 (203)		授業形態 講義	必修・選択 必修
授業担当者 伊藤 僚子			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 病院 保健所(インドネシア)	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針(ディプロマポリシー)との関連性]			
【栄養士】栄養士として人々の健康に広く貢献する者としての意欲と使命感を身につけている。			
【共通】科学的判断力と、生涯にわたり、自身の専門的領域の知識と技能を研鑽する探求心を備えている。			
[授業の到達目標]			
食中毒予防法など、食の安全性確保の方法についての理論の理解ができる。また、実践的な食品の衛生管理法が理解できる。			
[授業の概要]			
本来、人間に有益であるはずの食品も、取り扱いを間違えれば有害である。本講義では、食品衛生関連の法律、政策に始まり、具体的な食中毒予防法、対処法、食品添加物の有用性と有害性、HACCPを用いた衛生管理手法等について学ぶ。			
[授業方法]			
講義形式で行う。必要に応じてDVD、パワーポイントを使用する。			
[予習・復習]			
予習として教科書を一読しておく。復習は、シラバスのキーワードについて説明できるようにしておく。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
	テーマ	内容	学習成果(キーワード)
1	食品衛生行政と法規	食品衛生行政の現状と法律	食品衛生法、食品安全基本法
2	食品と微生物	微生物制御法、衛生検査	微生物制御、一般性菌数
3	食品の変質と防止法	微生物による変質、化学的変質、変質の防止	変質の機序、保存法
4	食中毒① 概論、発生状況	食中毒の発生状況と特徴	動向、季節性
5	食中毒② 細菌性食中毒	種類、特徴、感染経路	感染型
6	食中毒③ 続・細菌性食中毒	種類、特徴、感染経路	毒素型
7	食中毒④ 自然毒	動物性自然毒、植物性自然毒	ふぐ毒、きのこ、カビ毒
8	食品と感染症、寄生虫症	経口感染症、寄生虫症	感染症、寄生虫症の予防
9	有害物質と食品汚染	食品汚染物質、学習成果の確認	化学物質による汚染
10	HACCPによる衛生管理	HACCPによる衛生管理手法	HACCP
11	容器、包装の衛生	材質による性質、取り扱い方	メラミン樹脂等
12	食品添加物①	概論、安全性評価	安全性試験1日摂取許容量
13	食品添加物②	種類、特徴	保存料、殺菌剤、防かび剤等
14	食品の安全性問題①	遺伝子組み換え食品	GM食品
15	食品の安全性問題②	食品中の放射性物質による健康影響	放射性物質
[学生へのフィードバック方法] 提出された課題に対して「採点し返却」「授業にて解説」			
[成績評価] 確認テスト(30%) 定期試験(60%) ルーブリック(10%)			
[受講上の注意]			
教科書：「新食品衛生学要説」廣末トシ子著 医歯薬出版株式会社			
参考書：			

授業科目名 基礎栄養学 (204)		授業形態 講義	必修・選択 必修
授業担当者 田地 陽一			
[担当教員の実務経験] 無		実務内容	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性]			
【共通】科学的判断力と、生涯にわたり、自身の専門的領域の知識と技能を研鑽する探求心を備えている。			
【栄養士】栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
[授業の到達目標]			
5大栄養素の分類と働きが説明できる。3大栄養素の消化・吸収が説明できる。			
[授業の概要]			
基礎栄養学では、栄養素の分類と代謝やその生理的意義について学ぶために必要な基本的事項を講述する。また、エネルギー代謝、消化・吸収の過程を学び、5大栄養素の栄養的意義について理解を深める。			
[授業方法]			
パワーポイント、板書、教科書、配布プリントを用いながらの講義形式で実施する。毎回練習問題も活用する。			
[予習・復習]			
授業に臨むにあたり、「テーマ」「内容」を確認し、事前・事後学習を勉めること。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
テーマ		内容	学習成果（キーワード）
1	栄養の概念	栄養の概念と生体の成り立ち	3大栄養素、5大栄養素
2	消化器系1	消化器系の構造と機能	模式図を描く
3	消化器系2	栄養素別の消化・吸収	消化酵素
4	糖質の栄養1	糖質の分類と生理作用	でんぷん、グルコース
5	脂質の栄養1	脂質の分類と生理作用	トリグリセリド、脂肪酸
6	脂質の栄養2	脂質の輸送とリポたんぱく質	カイロミクロン、LDL
7	糖質の栄養2、脂質の栄養3	糖質、脂質の代謝、脂質の消化吸收	解糖系、TCA回路
8	たんぱく質の栄養	たんぱく質とアミノ酸	アミノ酸、ペプチド
9	ビタミンの栄養1	脂溶性ビタミンと水溶性ビタミン	ビタミンA、ビタミンB群
10	ミネラル（無機質）の栄養1	ミネラル（無機質）	カルシウム、鉄
11	ビタミン2とミネラル2	ビタミンとミネラルの詳細	ビタミンやミネラルと疾患
12	食物繊維、中間試験	炭水化物と食物繊維、中間試験	不溶性、水溶性
13	エネルギー	エネルギー代謝	アトウォーター係数
14	食事バランスガイド	良い食事と献立構成	主食、副菜、主菜
15	総復習	総合演習	演習
[学生へのフィードバック方法] 講義の単元に順次で、練習問題を配布し、理解度を確認する。			
[成績評価] 定期試験（90%）、授業への取り組み（10%）、12回目に中間試験を実施し理解度を確認するが、中間試験は成績評価に含まれない。			
[受講上の注意] 遅刻や欠席は講義内容を把握することが困難に陥る可能性もあるため注意すること。			
教科書：田地陽一編『栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 第5版』（羊土社）			
参考書：無し			

授業科目名 栄養学 (205)		授業形態 講義	必修・選択 必修
授業担当者 田地 陽一			
[担当教員の実務経験] 無		実務内容	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性]			
【共通】科学的判断力と、生涯にわたり、自身の専門的領域の知識と技能を研鑽する探求心を備えている。			
【栄養士】栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
[授業の到達目標]			
5大栄養素の分類や代謝を理解し、説明できる。水・電解質、生体リズムと摂食、遺伝子多型と体質を理解し、説明できる。			
[授業の概要]			
栄養学では、エネルギー代謝、栄養素の代謝（生体内での使われ方）とその生理的意義について学ぶために必要な基本的事項を講述する。また、水・電解質、生体リズムと摂食、遺伝子多型と体質について理解を深める。			
[授業方法]			
パワーポイント、板書、教科書、配布プリントを用いながらの講義形式で実施する。毎回練習問題も活用する。			
[予習・復習]			
授業に臨むにあたり、「テーマ」「内容」を確認し、事前・事後学習を勉めること。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1 ミネラル（無機質）の栄養1	高血圧の理解とその対策		浸透圧、Na
2 食物の摂食	生体リズムと摂食		レプチン
3 糖質の代謝1	糖質の代謝と疾患1		血糖値、生活習慣病
4 糖質の代謝2	糖質の代謝と疾患2		75gOGTT、HbA1c
5 脂質の代謝	脂質異常症		HDL、LDL、血中TG
6 ミネラル（無機質）の栄養2	カルシウム不足と疾患、映像教材		骨粗鬆症、骨軟化症
7 糖質の栄養	糖質の栄養（演習）		ホルモン感受性リパーゼ
8 脂質の栄養	脂質の栄養（演習）		LPL、EPA、DHA
9 たんぱく質の栄養	たんぱく質の栄養（演習）		アミノ酸プール
10 ビタミンの栄養	ビタミンの栄養（演習）		ビタミンA、ビタミンB群
11 ミネラルの栄養	ミネラルの栄養（演習）		カルシウム、鉄
12 運動時の消費エネルギー	減量および運動時の消費エネルギー		基礎代謝、メッツ
13 遺伝子多型と体質	遺伝子多型と体質（演習）		遺伝子多型、SNPs
14 水・電解質	水・電解質の栄養的意義		水の出納
15 総復習	総合演習		演習
[学生へのフィードバック方法] 講義の単元に順次で、練習問題を配布し、理解度を確認する。			
[成績評価] 定期試験（90%）、授業への取り組み（10%）			
[受講上の注意] 遅刻や欠席は講義内容を把握することが困難に陥る可能性もあるため注意すること。			
教科書：無し			
参考書：田地陽一編『栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 第5版』（羊土社） 基礎栄養学の授業で購入しているはずなので、毎回持参すること。			

授業科目名 応用栄養学 (253)		授業形態 講義	必修・選択 必修
授業担当者 小谷 円花 堀 理佐			
[担当教員の実務経験]		有	実務内容 急性期病院管理栄養士 健診センター管理栄養士
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性]			
【栄養士】栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
【食生活】食生活をデザインするための専門知識を有し、様々な社会課題を解決する意欲と使命感を身につけている。			
[授業の到達目標]			
各ライフステージにおける身体の状態に合わせた栄養について理解し、栄養マネジメントをすることができる。また、スポーツ時や特殊な環境における栄養の留意点について理解することができる。			
[授業の概要]			
各ライフステージでの身体的特性および栄養の特徴について解説し、各ライフステージにおける栄養アセスメントとケアについて概説する。			
[授業方法]			
講義形式で行う。必要に応じて配布資料、パワーポイントを使用する。			
[予習・復習]			
予習は教科書の該当箇所を読んでおく。復習は教科書を中心に配布資料などを用いて要点整理をする。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
テーマ		内容	学習成果（キーワード）
1	栄養ケア・マネジメント(小谷)	栄養ケア・マネジメントの概要	栄養マネジメント
2	日本人の食事摂取基準(堀)	食事摂取基準の考え方と活用	推定平均必要量, 推奨量
3	成長・発達・加齢・母性栄養(堀)	妊娠期・授乳期の食生活と栄養	胎児の発育, 授乳, 栄養ケア
4	新生児期・乳児期の栄養①(小谷)	新生児期・乳児期の発育・発達	生理的機能, 消化吸収機能
5	新生児期・乳児期の栄養②(小谷)	乳児期の食生活と栄養の摂取①	母乳栄養, 人工栄養
6	新生児期・乳児期の栄養③(小谷)	乳児期の食生活と栄養の摂取②	授乳, 離乳
7	成長期の栄養①(小谷)	幼児期の食生活と栄養の摂取	幼児期, 保育所給食, 食育
8	成長期の栄養②(小谷)	学童期の食生活と栄養の摂取	学童期, 学校給食
9	学習成果の確認(堀)	確認問題, 思春期の食生活と栄養の摂取	思春期, 女性アスリート
10	成人期の栄養①(堀)	成人期の特性, 更年期の特性	健康日本21, 更年期
11	成人期の栄養②(堀)	成人期の栄養摂取と生活習慣病	メタボリックシンドローム
12	高齢期の栄養①(堀)	高齢期の特性と疾患	フレイル, サルコペニア
13	高齢期の栄養②(堀)	高齢期の食生活と栄養摂取	高齢期, 栄養アセスメント
14	環境と栄養(堀)	運動, ストレス, 環境が身体に与える影響	運動, ストレス, 適応
15	学習成果のまとめ(小谷)	総まとめ	
[学生へのフィードバック方法]		授業毎にリアクションペーパーを回収し、次週以降に授業内で質問等に回答する。	
[成績評価]		確認問題 (30%)、定期試験 (60%)、授業の取り組み状況 (10%)	
[受講上の注意]			
教科書：『Nブックス五訂応用栄養学』（建帛社），江澤郁子・津田博子編著			
参考書：『応用栄養学』 化学同人 北島幸枝 編、『栄養学と食事・栄養療法』 羊土社 曾根博仁編			

授業科目名 調理学 (206)		授業形態 講義	必修・選択 必修
授業担当者 堀 理佐			
[担当教員の実務経験]		有	実務内容 健診センター管理栄養士、他企業栄養調理アドバイザー
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性]			
【栄養士】 栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
【共通】 科学的判断力と、生涯にわたり、自身の専門的領域の知識と技能を研鑽する探求心を備えている。			
[授業の到達目標]			
調理操作の目的、食品の調理性が説明できる。調理は献立立案からはじまり、食材料の選択、調理操作を経て食物を食卓に整えるすべての過程が対象となる。自らの生活と関連づけながら学び、調理体験を積み、調理過程における様々な現象を科学的に理解しながら実践力を習得する。			
[授業の概要]			
調味操作、非加熱・加熱調理操作の目的を理解し、植物性食品や動物性食品、成分抽出素材の調理性を学ぶ。			
[授業方法]			
講義形式で行う。必要に応じて配布資料、パワーポイントを使用する。			
[予習・復習]			
毎回の予習は各回のキーワードを教科書で調べておく。復習はキーワードを理解し、説明できるよう努める。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板上に掲示			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1 調理と嗜好性	食べ物、食べるヒトの基本的要因		基本五味、味の相互作用
2 調理操作 調味操作	塩味料、甘味料、酸味料の種類と調理特性		食塩、砂糖、食酢
3 調理操作 非加熱調理操作	調理の加熱前に行う操作方法とその目的		浸漬操作、解凍
4 調理操作 加熱調理操作	加熱方法による熱の伝わり方の違い		湿式加熱、乾式加熱
5 植物性食品の調理性	米の調理性、確認問題		アミロース、アミロペクチン
6 植物性食品の調理性	小麦粉の調理性		グルテン、ドウ生地
7 植物性食品の調理性	いも類、豆類、種実類の調理性		酵素的褐変、糖化作用
8 植物性食品の調理性	野菜類の調理性		クロロフィル、カロチノイド
9 植物性食品の調理性	果実類、藻類の調理性		フラボノイド、アントシアン
10 動物性食品の調理性	食肉類、魚介類の調理性、確認問題		たんぱく質、コラーゲン
11 動物性食品の調理性	鶏卵の調理性、牛乳・乳製品の調理性		希釈性、熱凝固性、乳化性
12 成分抽出素材の調理性	デンプン、ゲル化材料の調理性、確認問題		糊化、ゲル、ゾル
13 成分抽出素材の調理性、嗜好飲料	油脂、新食品素材、嗜好飲料		酸化、大豆たんぱく質
14 エネルギー源および調理器具	調理器具の材質と特徴、確認問題		加熱機器、冷却機器
15 食事設計と食事様式、まとめ	食事設計の意義、食卓構成、食事環境		献立、供食、災害時の食事
[学生へのフィードバック方法] 各章ごとに確認問題を実施し、解答、解説を行う。			
[成績評価] 定期試験（60%）、確認問題（30%）、授業の取り組み状況（10%）			
[受講上の注意] 調理の理論と実践が繋がるよう教科書を熟読することを期待する。			
教科書：「調理学」 木戸詔子・池田ひろ編 化学同人			
参考書：「新版 調理と理論」山崎清子・島田キミエ共著 同文書院、「こつこの科学 調理の疑問に答える」杉田浩一著 柴田書店			

授業科目名 調理学実習 I (207)		授業形態 実習	必修・選択 必修
授業担当者 堀 理佐 堀 知佐子			
[担当教員の実務経験]		有	実務内容 料亭・レストラン経営/栄養調理アドバイザー等
授業の回数 15	時間数 45時間	単位数 1単位	対象学年 1 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性]			
【栄養士】 栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
【共通】 科学的判断力と、生涯にわたり、自身の専門的領域の知識と技能を研鑽する探求心を備えている。			
[授業の到達目標]			
調理学で学ぶ理論を調理学実習で体現し、体験を通して知識の定着を量る。食品学、食品衛生学、栄養学で学ぶ内容と、調理の実践を結びつけて考えることができ、献立作成に活かすことができる。			
[授業の概要]			
和洋中の献立を通して、主食は、※、小麦を使用した調理、主菜は卵料理、魚料理、肉料理、副菜は様々な野菜料理の基本を実習する。前期では、出汁のとりかた、炊飯、包丁技術等、調理の基礎を習得する。			
[授業方法]			
師範台での調理のデモンストレーション後、学生が実習を行う。			
[予習・復習]			
実習前は、次回の内容を予習する。実習後はファイルに作り方、板書をまとめ、写真を貼り、考察をする。			
[授業外学修に必要な時間]		開講期間内において、課題等の授業外学修が必要となります。	
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示、非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1	ガイダンス・包丁技術①	実習の進め方等 箸使い りんごの皮むき	実習室使用方法、技術確認①
2	包丁まな板の扱い・包丁技術②	包丁研ぎ きゅうり輪切り 大根せん切り	包丁研ぎ・技術確認②
3	日本料理	ご飯 卵焼き 味噌汁 きゅうりもみ	炊飯、煮干しだし、卵調理
4	西洋料理	マフィン 苺ジャム ゆで卵 シューブレゼ	洋朝食、ジャム 卵加熱変化
5	中国料理	ご飯 蛋花湯 炒牡蠣湯猪肉片 奶豆腐	中国料理の炒め物、寒天調理
6	日本料理（堀知佐子）	細巻き 出汁巻き卵 けんちん汁	寿司飯、巻物、出汁巻き卵
7	西洋料理	ご飯 ハンバーグ 付け合わせ スープ	ひき肉の調理性、洋風だし
8	中国料理	ご飯 抄手 炸鮮魚 玻璃青梗菜	卵白揚げ、鶏ガラスープ
9	日本料理	炊込ご飯 清汁 鶏と新じゃが煮物 浅漬	炊飯の応用、一番・二番出汁
10	西洋料理	虹鱈のムニエル サラダ オレンジゼリー	川魚を学ぶ、ゼラチン調理
11	中国料理	什錦炒麵 番茄湯 菠菜涼拌 愛玉子	中華麺の調理、アガー調理
12	日本料理（堀知佐子）	ご飯 つみれ汁 鱈の照り焼き	魚の構造を知る、卸し方
13	西洋料理	ピラフ、スープ、サラダ パンナコッタ	炊飯の応用、ゼラチン応用
14	調理技術向上のための実習	オムレツ 野菜を切る練習 野菜椀	煮干しだし 実技対策
15	実技試験	オムレツ 大根の千切り きゅうりの輪切り	前期の調理技術確認
[学生へのフィードバック方法] ファイル提出はコメントし、返却。実技は都度フィードバック			
[成績評価] 定期試験（40%）、実技試験（30%）、ファイル、授業の取り組み状況（30%）			
[受講上の注意] 遅刻欠席しない、安全・衛生・コミュニケーション重要*食材調達の関係で前後する場合あり			
教科書： 新編 あすの健康と調理 食生活の彩りを豊かに（アイ・ケイコーポレーション） *毎回、レシピプリントを配布する			
参考書： 調理学（化学同人） コツと科学の調理辞典（医歯薬出版） 調理と理論（同文書院）			

授業科目名 調理学実習Ⅱ (254)		授業形態 実習	必修・選択 必修
授業担当者 井上 祐子			
[担当教員の実務経験]		有	実務内容 レストラン経営、学校栄養士、商品開発他
授業の回数 15	時間数 45時間	単位数 1単位	対象学年 1 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性]			
【栄養士】栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
【食生活】食産業におけるデザイン・生産・加工・流通・販売等の業務に携わる上で必要となる知識や考え方、技術を身につけている。			
[授業の到達目標]			
栄養士としての専門性を高めるために調理の理論や技術の向上を目標とする。調理の基本手法、各種食品の取り扱い方を理解し、習得する。			
[授業の概要]			
調理学実習Ⅰでの学びを発展させ、日本料理、西洋料理、中国料理の調理操作や調理の手法を学び、実践する。			
[授業方法]			
師範台での調理のデモンストレーション後、学生が実習を行う。			
[予習・復習]			
実習前は次回内容を予習し、実習後の復習は作り方や考察をまとめ、足りない知識や技術は向上を目指すこと。			
[授業外学修に必要な時間]			
開講期間内において、課題等の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー]			
非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1	ガイダンス/日本料理/基礎調査	ご飯（おにぎり） 味噌汁 基礎調査	炊飯 包丁技術の確認
2	日本料理	二色ご飯 しじみ汁 酢の物	茶飯 三杯酢 貝類・赤だし
3	日本料理	きんぴらご飯 吸物 胡麻酢和え	餅米 混ぜご飯 和え物
4	日本料理	ご飯 吸物 なすのはさみ揚げ 白和え	揚げ物 卵の希釈性 白和え
5	日本料理	いなり寿司 吸い物（結び鱈）炒り鶏	寿司飯 魚の扱い 煮物
6	中国料理	麻婆豆腐 焼売 水菓小湯元	鶏がらスープ 白玉粉
7	中国料理	炒米粉 スープ 辣黄瓜 杏仁酥	米粉（ビーフン）の扱い
8	中国料理/基礎調査	什錦炒飯 鍋貼餃子 酸辣湯 /基礎調査	炒飯のコツ 砂糖の調理性
9	中国料理	咕咾肉 スープ 涼拌三絲 杏仁豆腐	油通し 点心 寒天
10	西洋料理	欧風カレー サラダ フルーツゼリー	ブラウンルゥ 男爵芋
11	西洋料理(行事食)	ミートローフ クリスマスケーキ	行事食 クリスマス料理
12	西洋料理	スパゲティ サラダ シュークリーム	パスタ シュー カスタード
13	日本料理（行事食）	おせち料理 関東風雑煮	正月料理を学ぶ
14	西洋料理	サンドイッチ チャウダー プディング	サンドイッチ ルウ 卵希釈
15	実技試験	包丁技術・凝固剤の実技試験	
[学生へのフィードバック方法]			
中間基礎調査、ファイルチェックをし、返却及び授業にて解説			
[成績評価]			
定期試験（30%）、実技試験（30%）、ファイル提出・授業の取り組み（40%）			
[受講上の注意]			
学ぶ意欲を大切に、班員と協力し積極的に実習に臨む。*食材調達等で内容日程変更もある			
教科書：あすの健康と調理 食生活の彩りを豊かに（アイ・ケイコーポレーション） 毎回、レシピを配布する			
参考書：調理学（化学同人） コツと科学の調理辞典（医歯薬出版） 調理と理論（同文書院）			

授業科目名 調理学実習Ⅲ (301)		授業形態 実習	必修・選択 必修
授業担当者 井上 祐子			
[担当教員の実務経験] 無		実務内容 学校栄養士、レストラン経営、商品開発他	
授業の回数 15	時間数 45時間	単位数 1単位	対象学年 2 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性]			
【栄養士】栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
【食生活】食産業におけるデザイン・生産・加工・流通・販売等の業務に携わる上で必要となる知識や考え方、技術を身につけている。			
[授業の到達目標]			
栄養士としての専門性を高めるために調理の理論や技術の向上を目標とする。1年次で学んだ調理の基本手法、各種食品の取り扱い方を基礎としてさらに広い範囲にわたる応用性のある調理手法を習得する。			
[授業の概要]			
1年次に学んだ内容の応用として日本料理、西洋料理、中国料理の調理操作や調理の手法を学び、実践する。			
[授業方法]			
師範台での調理のデモンストレーション後、学生が実習を行う。			
[予習・復習]			
実習前に次週の料理の調べ学習をし、実習後は作り方や考察をまとめ、知識や技術は向上を目指すこと。			
[授業外学修に必要な時間]		開講期間内において、課題等の授業外学修が必要となります。	
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1 ガイダンス/日本料理	筍ご飯 若竹汁 炊き合わせ		筍・ふきのゆで方・コツ
2 日本料理	親子丼 すまし汁 和え物 白玉団子		丼もの、白玉粉の扱い
3 日本料理	翡翠飯 茶碗蒸し 鯖幽庵焼き 蕨餅		青豆の調理 卵希釈 焼魚
4 日本料理	天井 赤だし 辛し和え 水ようかん		天ぷらの作り方、寒天の特性
5 日本料理	ちらし寿司 お吸い物 利休まんじゅう		寿司飯 乾物 蒸し饅頭
6 西洋料理	ピザ ニース風サラダ ブラマンジェ		ピザ生地 コーンスターチ
7 西洋料理	デュッセス スープ サラダ ゼリー		ゼラチン、玉ねぎの加熱特性
8 西洋料理	グラタン コンソメ サラダ マドレーヌ		ルウ 洋風だし 焼き菓子
9 中国料理/基礎調査	菜飯 芙蓉蟹 スープ 基礎調査		もち米の扱い、乳の加熱特性
10 西洋料理	マヨネーズ焼き ビシソワーズ サラダ		卵黄の乳化 魚の扱い
11 中国料理	八宝菜 春巻き 抜絲紅薯		飾り切り 砂糖の調理性
12 中国料理	油淋鶏 鶏茸粟米羹 酸辣菜 香芒凍布甸		揚げ物調理 マンゴープリン
13 中国料理	韮菜砂鶏肝 腰果鶏丁 豆苗魚片湯 小西米		レバー ナッツ タピオカ
14 西洋料理	ハヤシライス サラダ チーズケーキ		チーズの種類・扱い方
15 実技試験	包丁技術についての実技試験		
[学生へのフィードバック方法]		途中で包丁技術調査を実施、ファイル提出し、返却及び授業にて解説	
[成績評価]		定期試験（30%）、実技試験（30%）、ファイル提出・授業の取り組み（40%）	
[受講上の注意] 学ぶ意欲を大切にし、班員と協力をし、積極的に実習に臨むこと。*予定変更の場合あり			
教科書： あすの健康と調理 食生活の彩りを豊かに（アイ・ケイコーポレーション） 毎回、レシピを配布する。			
参考書： 調理学（化学同人） コツと科学の調理辞典（医歯薬出版） 調理と理論（同文書院）			

授業科目名 食事計画論 (255)		授業形態 講義	必修・選択 必修
授業担当者 小谷 円花			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 急性期病院管理栄養士	
授業の回数 7.5	時間数 15時間	単位数 1単位	対象学年 1 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性]			
【栄養士】栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
【食生活】食生活をデザインするための専門知識を有し、様々な社会課題を解決する意欲と使命感を身につけている。			
[授業の到達目標]			
健康づくりに役立つ指導性のある質の高い食事を提供するために、必要な知識と技能を学習し、対象者に適した献立、食事・栄養計画を立案する能力を身に付けることを目標とする。			
[授業の概要]			
健康づくりのための食事提供に必要な要因(栄養、対象者特性、衛生、嗜好、経済性)を学び、適切な献立作成の技術を修得し、食事計画における栄養士の役割を理解する。学校給食での実務経験を基に、栄養士の専門性を生かした、明確なねらいのある、メッセージ性のある食事計画、献立作成の実務を学ぶ授業とする。			
[授業方法]			
パワーポイントやレジュメを用いながらの講義形式で行う。			
[予習・復習]			
予習としてシラバス確認と教科書の該当箇所を一読する。復習として学習成果についてまとめ、理解を深める。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約30時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1	食事計画の目的と関係法規	食事計画の意義と目的 栄養士の役割	特定給食施設 健康増進法
2	食事・献立計画の要件(1)	食事摂取基準の活用 給与栄養目標量の設定	給与栄養目標量 荷重平均
3	食事・献立計画の要件(2)	荷重平均成分表 食品構成表の作成	荷重平均成分表 食品構成
4	食事・献立計画の要件(3)	献立計画立案 予定献立表作成 原価計算	献立計画 原価
5	食事・献立計画の要件(4)	衛生管理 厨房機器 調味%	衛生管理マニュアル
6	食事・献立計画の評価	栄養評価 食材料評価 品質評価	PDCAサイクル 品質評価
7	食事計画対象者の特徴	病院 高齢者福祉施設 学校 事業所	関連法規
8	学習のまとめとレポート作成	まとめ 食事計画 献立作成	食事計画 献立立案
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
[学生へのフィードバック方法] 提出された課題に対してコメントを入れて返却 授業内で解説			
[成績評価] 授業の取り組み状況 (30%)、レポート (70%)			
[受講上の注意] 教科書、配布プリント、食品成分表、電卓を毎回持ってくること。			
教科書：「改訂 給食のための基礎からの献立作成」上地加容子編 株式会社建帛社			
参考書：「日本人の食事摂取基準」「食品成分表」			

授業科目名 給食計画・実務論 (256)		授業形態 講義	必修・選択 必修
授業担当者 小谷 円花			
[担当教員の实務経験] 有		実務内容 急性期病院管理栄養士	
授業の回数 7.5	時間数 15時間	単位数 1単位	対象学年 1 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【栄養士】栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
[授業の到達目標] 健康づくりに役立つ指導性のある質の高い食事を提供するための給食運営ができる。さらに、給食管理業務を円滑に運営できるよう、給食の実務について理解を深めることを目的とする。			
[授業の概要] 給食の意義、目的を理解し、栄養士の役割、給食運営の知識を修得することを目的とする。実務経験をもとに、給食提供施設の運営、給食計画、衛生管理について、実例を示しながら授業を行い、給食提供の実際について理解を深めることのできる授業とする。			
[授業方法] 講義形式で行う。パワーポイントを使用し、配布資料と教科書ですすめる。			
[予習・復習] 予習として、シラバスの確認と該当箇所に通してしておく。復習として、毎回の学習成果についてまとめておく。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約30時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
	テーマ	内容	学習成果（キーワード）
1	給食の定義・関係法規	給食の意義と目的 栄養士の役割	特定給食施設、健康増進法
2	給食の安全・衛生管理	人・施設設備の衛生管理	HACCP
3	食材管理	食材管理の目的 保管・在庫管理	発注、検収、保管温度
4	調理作業管理（1）	調理作業管理の実際 大量調理の特性	標準化、大量調理の特性
5	調理作業管理（2）	給食の品質 新調理システム	作業指示書、工程管理
6	施設・設備管理	給食施設の設備と設計	ドライシステム 作業区域
7	給食の経営管理	原価管理 給食組織・人事管理 情報管理	原価管理 3M 業務委託
8	まとめ	まとめ	
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
[学生へのフィードバック方法] 提出された課題に対してコメントを入れて返却 授業内で解説			
[成績評価] 定期試験（70%）、授業の取り組み状況（30%）			
[受講上の注意] 教科書及び配布されたプリントは毎回必ず持ってくること。			
教科書：Nブックス 改訂 給食の運営・栄養管理・経営管理 逸見幾代、平林真弓編 建帛社 参考書：「イラストで見る初めての大量調理」「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」			

授業科目名 公衆衛生学 (352)		授業形態 講義	必修・選択 【栄養士】必修
授業担当者 山内貴史、天谷亮介、出坂夏美			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 労働者健康安全機構 研究員	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 2 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性]			
【共通】社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につけている。			
【栄養士】栄養士として人々の健康に広く貢献する者としての意欲と使命感を身につけている。			
[授業の到達目標] 公衆衛生は人の集団における健康や生活の質（QOL）の維持増進、健康障害の予防をその目標としている。本科目は、(1)公衆衛生の基本概念を正しく理解すること、(2)公衆衛生がどのような社会的活動として実践されているか理解することを目標とする。			
[授業の概要] 公衆衛生は集団の健康を対象とする学問領域である。栄養・食事管理に携わる専門職として学修すべき公衆衛生上の課題について理解を深める。			
[授業方法] 講義形式（パワーポイント、レジュメ使用）とし、適宜問題演習や小テスト、DVD視聴を行う。			
[予習・復習] 予習として受講前に教科書を一読する。また、復習として配布資料の重要事項を整理すること。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ		内容	学習成果（キーワード）
1	公衆衛生とは	歴史、健康の概念、予防医学（山内）	公衆衛生、健康、予防医学
2	環境保健	地球環境・生活環境の保全（天谷）	環境破壊、健康影響
3	保健統計	主たる保健統計の動向（出坂）	人口動態統計
4	疫学	疾病・死亡の指標、スクリーニング（山内）	疫学指標、因果関係
5	成人保健と健康増進	ヘルスプロモーション関連施策（山内）	健康寿命、健康日本21
6	食品保健・栄養	食の安全と食生活（山内）	食事摂取基準、食中毒
7	感染症対策	主要感染症の動向（山内）	感染予防、感染症法
8	社会保障と医療経済	社会保障の役割（山内）	所得保障、医療保険
9	障害者・精神保健福祉	障害者福祉とノーマライゼーション（山内）	ノーマライゼーション
10	地域保健、衛生法規	保健所を中心とした地域保健活動（山内）	保健所、保健医療福祉行政
11	母子保健	母性保健と乳幼児保健（山内）	母子保健法、出産・育児制度
12	高齢者保健	高齢者の医療と介護保険制度（天谷）	後期高齢者、介護保険
13	産業保健（1）	働く人の健康と安全（山内）	労働基準、労働安全衛生
14	産業保健（2）	働く人の健康と安全（山内）	労災保険、職業性疾病
15	学校保健、国際保健、全体の総復習	学校および世界の保健問題（山内）	学校感染症、世界保健機関
[学生へのフィードバック方法] 講義内で適宜問題演習や小テストを行い、その場で解説する。リアクションペーパーに対しては次回の講義でフィードバックを行う。			
[成績評価] 定期試験 90%、授業の取り組み 10%			
[受講上の注意]			
教科書：サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 公衆衛生学・健康管理概論（2024年版）、第一出版 参考書：『公衆衛生がみえる 2024-2025（第6版）』医療情報科学研究所（編）、メディックメディア			

授業科目名 社会福祉概論 (353)		授業形態 講義	必修・選択 【栄養士】必修
授業担当者 根本 曜子			
[担当教員の実務経験] 無		実務内容	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 2 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【共通】社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につけている。			
[授業の到達目標] 1、社会福祉の理念と制度を理解が理解できる。2、地域福祉や生活を実生活と結び付けて理解できる。3、専門性を高めるリーディングプロセス思考法ができる。			
[授業の概要] 社会福祉の理念、歴史、制度の変遷について概要学び、現在の社会保障制度と社会福祉サービスの種類や内容について、自身の生涯にわたる実生活に利用できるよう学ぶ。			
[授業方法] 講義形式、パワーポイントやレジュメを使用する。			
[予習・復習] 講義形式、パワーポイントやレジュメを使用する。体験学習として、ロールプレイ行う。DVDなども使用する。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
	テーマ	内容	学習成果（キーワード）
1	社会福祉の理念と原則	人権、ノーマライゼーション、社会保障	自己決定、エンパワメント
2	社会福祉の歴史	イギリス欧米と日本の歴史、措置から契約へ	貧困救済から自立支援へ
3	子ども、高齢者の暮らし	子どもの貧困、格差社会、高齢世帯の現状	1億総活躍社会
4	障害者の暮らしと課題	障害者総合支援法、意思決定支援	障害の定義、障害の多様性
5	社会保障制度と関連制度	社会保障制度の概要と種類	年金、医療、雇用保険
6	社会福祉と基本的人権	根拠となる宣言・憲法・法令など	生存権、幸福追求権
7	社会福祉の専門職	理念と専門性の構造	意思決定支援
8	社会福祉とソーシャルワーク	福祉の種類と担い手	社会福祉主事、国家資格
9	社会福祉行政の制度	措置制度から利用者支援へ	介護保険方式、保育園方式
10	社会福祉財政と課題	社会福祉財政の概要と課題	社会保障給付費、福祉予算
11	社会福祉のサービス	施設・在宅・その他のサービス	介護保険法、福祉六法
12	相談援助とコミュニケーション	相談援助のプロセス、バイステックの7原則	オープンダイアログ
13	利用者保護の仕組み	成年後見制度、苦情解決システム、虐待防止	権利擁護、成年後見制度
14	地域福祉関連機関等	地域を支える機関と連携	社会福祉協議会、民生委員
15	生活福祉の考え方	民間ボランティアと専門職種との連携	チームアプローチ
[学生へのフィードバック方法] 授業にて解説します			
[成績評価] 定期試験60%、レポート20% 授業の取り組み10%、ルーブリック10%			
[受講上の注意] 授業で発表する受講上のお約束を守りましょう			
教科書：教育情報出版社「新・社会福祉」			
参考書：			

授業科目名 体の構造・機能学 (208)		授業形態 講義	必修・選択 【栄養士】必修
授業担当者 朴 ジョンヒョク			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 公財) 研究所精神行動医学分野研究員	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【栄養士】栄養士として人々の健康に広く貢献する者としての意欲と使命感を身につけている。			
[授業の到達目標] 1) 人体の構造を理解できる、2) 器官の機能を理解できる、3) 摂取された栄養素の消化・吸収および代謝過程を説明できる、4) 食と健康の繋がりについて考察できる。			
[授業の概要] 消化・吸収、代謝といった栄養学に直結した人体の機能と構造を中心に、吸収された栄養が身体に及ぼす効果、さらに健康維持・増進のために必要な基礎知識を学ぶ。			
[授業方法] 教科書、PowerPoint資料、レジュメを用いて講義形式で行う。*授業の内容を変更する場合がある。			
[予習・復習] 予習はシラバスを確認し、教科書を事前に読んでおく。復習は学習内容のまとめを行う。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
	テーマ	内容	学習成果（キーワード）
1	人体組織の構成	細胞と組織、器官の構造および機能	細胞内小器官、組織の構成
2	消化器系の構成 (1)	消化器系の構成と機能	嚥下・咀嚼、唾液腺、消化
3	消化器系の構成 (2)	消化管運動のしくみ	食道、小腸、大腸
4	循環器系の構成	心臓の構造・働きと血管の機能	弁、冠動脈、心電図、血圧
5	呼吸器系の構成	呼吸運動、赤血球の酸素運搬	気道、肺、ガス交換
6	腎・尿路系の構成	腎機能の調節と体液コントロール	尿、酸塩基平衡
7	生殖器系の構成	男女生殖器の発育過程および形成	性差、男女ホルモン
8	骨格系の構成	骨形成と骨吸収	軟骨、関節、靭帯
9	筋肉系と運動機能	筋肉の種類と働き、筋線維の種類	赤筋、白筋、筋線維
10	内分泌系の構成 (1)	内分泌と外分泌	水溶性・脂溶性ホルモン
11	内分泌系の構成 (2)	ホルモンの作用、調節と代表的なホルモン	下垂体、甲状腺、副腎
12	神経系の構成 (1)	中枢神経系と末梢神経系	脳機能、脳神経
13	神経系の構成 (2)	神経細胞（ニューロン）の働きと神経系疾患	感覚・運動、自律神経系
14	感覚器系の構成	感覚器系の性質と疾患	味覚、嗅覚、食欲調節
15	学習成果のまとめ	学習成果の確認	
[学生へのフィードバック方法] 「Google Classroom」を用いて学習成果を確認し、解答解説を行う。			
[成績評価] 定期試験（60%）、講義中の理解度判定問題（20%）、授業の取り込み状況（20%）			
[受講上の注意] 資料を配布するため、欠席した場合は申し出ること。			
教科書： 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 洋土社 志村二三夫 他編 参考書： 参考書等は授業時に示す			

授業科目名 体の構造・機能学実習 (257)		授業形態 実習	必修・選択 【栄養士】必修
授業担当者 田地 陽一、朴 ジョンヒョク			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 公財) 研究所精神行動医学分野研究員 (朴)	
授業の回数 15	時間数 45時間	単位数 1単位	対象学年 1 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針 (ディプロマポリシー) との関連性] 【栄養士】 栄養士として人々の健康に広く貢献する者としての意欲と使命感を身につけている。			
[授業の到達目標] 実習を通して、講義で学んだ人体の構造・機能に関する知識を具体的な現象として理解できる。さらに理解することからそれを応用してヒトの健康維持・管理の施策を立案できる力を習得できる。			
[授業の概要] 身体の構造・機能で学んだ栄養士に必要な内容に関し、環境変化とそれに対する反応の関連を、主として食事に関わる事象を中心に体験学習する。			
[授業方法] 実験の目的や方法について講義をした後、6名程度を1グループとして共同で実験を行う。			
[予習・復習] 実験後は、結果を各自でまとめ、考察し、レポートを提出する。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、課題等の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果 (キーワード)
1 実験ガイダンス、循環器系1	運動処方作成【朴】		安静時心拍数
2 循環器系2	運動療法実践【朴】		目標心拍数
3 循環器系3	上記測定結果からレポート作成【朴】		有酸素運動
4 循環器系4	血圧測定、高血圧の理解【田地】		収縮期血圧、拡張期血圧
5 循環器系5	上記測定結果からレポート作成【田地】		mmHg、浸透圧
6 内分泌系1	糖負荷試験 (血糖曲線) 【田地】		75gOGTT、血糖値
7 内分泌系2	上記測定結果からレポート作成【田地】		空腹時血糖値、インスリン
8 循環器系6、内分泌系3	生活習慣病の運動療法 三大疾患【田地】		糖尿病、脂質異常症、高血圧
9 体組成の測定と評価1	体脂肪率の測定【朴】		インピーダンス法
10 体組成の測定と評価2	上記測定結果からレポート作成【朴】		BMI、メタボリック症候群
11 骨量測定と栄養計算ソフトの利用1	骨量の測定と栄養計算ソフトの利用【田地】		骨量、栄養計算ソフト
12 骨量測定と栄養計算ソフトの利用2	上記測定結果からレポート作成【田地】		骨量、栄養計算ソフト
13 人体骨格	骨格模型を用いた骨の理解【朴】		口頭試問
14 人体の構造	人体模型を用いた臓器の理解【朴】		口頭試問
15 実習の振り返り	全体のまとめ【朴】		演習
[学生へのフィードバック方法] 提出された課題に対して、コメントし返却する。			
[成績評価] 定期試験 (60%)、レポート (40%)			
[受講上の注意] 目の前で起こる様々な現象を、常に疑問を抱きつつ見つめてほしい。			
教科書：プリントを配布 (実習書を配布する場合もある)			
参考書：無し			

授業科目名 栄養生化学 I (258)		授業形態 講義	必修・選択 【栄養士】必修
授業担当者 田地 陽一			
[担当教員の実務経験] 無		実務内容	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性]			
【共通】科学的判断力と、生涯にわたり、自身の専門的領域の知識と技能を研鑽する探求心を備えている。			
【栄養士】栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
[授業の到達目標] 核酸と酵素について理解し説明できる。5大栄養素の分類と働きが説明できる。3大栄養素の消化・吸収が説明できる。講義を通じて、生体内における各栄養素の代謝の基礎および生体の調節機能を学び、栄養の専門家として必要な生化学の正しい基礎知識を身に付けることができる。			
[授業の概要] 本講義は、栄養素の化学的性質について学ぶ。各栄養素の代謝について学び、そして各栄養素の代謝の相互関係について学ぶ。			
[授業方法] パワーポイント、板書、教科書、配布プリントを用いながらの講義形式で実施する。毎回練習問題も活用する。			
[予習・復習] 授業に臨むにあたり、「テーマ」「内容」を確認し、事前・事後学習を勉めること。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1 消化と吸収（演習）①	消化と吸収（栄養学演習）		能動輸送、膜消化
2 消化と吸収（演習）②	消化管ホルモン（栄養学演習）		ガストリン、セクレチン
3 災害時の栄養、減量と筋力アップ	災害時の栄養、減量と筋力アップの食事		エコノミークラス症候群
4 酵素の特性	酵素の特性		ミカエリス定数
5 核酸・遺伝子とその働き	核酸・遺伝子とその働き		セントラルドグマ
6 栄養の概念と生体の成り立ち	栄養の概念と生体の成り立ち		ミトコンドリア、リボゾーム
7 糖質	糖質の生化学		グリコーゲン、インスリン
8 脂質	脂質の生化学		トリグリセリド
9 脂質の輸送とリポたんぱく質	脂質の輸送とリポたんぱく質		キロミクロン、LDL
10 糖脂質代謝と脂質の消化吸収	糖脂質代謝と脂質の消化吸収		エマルジョン、ミセル
11 たんぱく質	たんぱく質の生化学		必須アミノ酸、アミノ酸価
12 ビタミン	ビタミンの生化学		レチノール、抗酸化作用
13 ミネラル	ミネラルの生化学		カルシウム、鉄
14 ビタミン2とミネラル2	ビタミンとミネラルの生化学		SOD、マンガン、銅、亜鉛
15 総復習	総合演習		演習
[学生へのフィードバック方法] 講義の単元に順次で、練習問題を配布し、理解度を確認する。			
[成績評価] 定期試験（90%）、授業への取り組み（10%）			
[受講上の注意] 遅刻や欠席は講義内容を把握することが困難に陥る可能性もあるため注意すること。			
教科書：無し 参考書：田地陽一編『栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 第5版』（羊土社） 前期に基礎栄養学の授業で購入しているはずなので、毎回持参すること。			

授業科目名 栄養生化学Ⅱ (302)		授業形態 講義	必修・選択 【栄養士】必修
授業担当者 田地 陽一			
[担当教員の実務経験] 無		実務内容	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 2 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性]			
【共通】科学的判断力と、生涯にわたり、自身の専門的領域の知識と技能を研鑽する探求心を備えている。			
【栄養士】栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
[授業の到達目標]			
5大栄養素の分類と働きが説明できる。3大栄養素の消化・吸収が説明できる。講義を通じて、生体内における各栄養素の代謝および生体の調節機能を学び、栄養の専門家として必要な生化学の正しい基礎知識を身に付けることができる。			
[授業の概要]			
本講義は、栄養素の化学的性質について学ぶ。各栄養素の代謝について学び、そして各栄養素の代謝の相互関係について学ぶ。			
[授業方法]			
パワーポイント、板書、教科書、配布プリントを用いながらの講義形式で実施する。毎回練習問題も活用する。			
[予習・復習]			
授業に臨むにあたり、「テーマ」「内容」を確認し、事前・事後学習を勉めること。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
	テーマ	内容	学習成果（キーワード）
1	炭水化物①	炭水化物①（演習）	単糖類、血糖値
2	炭水化物②	炭水化物②（演習）	ホルモン感受性リパーゼ
3	脂質①	脂質①（演習）	トリグリセリド
4	脂質②	脂質②（演習）	HDL、LDL、血中TG
5	たんぱく質	たんぱく質（演習）	アミノ酸プール
6	ビタミン	ビタミン（演習）	ビタミンA、ビタミンB群
7	ミネラル（無機質）	ミネラル（無機質）（演習）	カルシウム、鉄
8	水・電解質	水・電解質（演習）	水の出納
9	エネルギー代謝	エネルギー代謝（演習）	基礎代謝、メッツ
10	遺伝子多型と体質	遺伝子多型と体質	遺伝子多型、SNPs
11	免疫	免疫の仕組み	樹状細胞、B細胞、抗体
12	栄養の概念	栄養の概念（演習）	ミトコンドリア、リボゾーム
13	食物の摂取	食物の摂取（演習）	レプチン、視床下部
14	消化・吸収	消化・吸収（演習）	ガストリン、セクレチン
15	総合演習	総合演習	総合演習
[学生へのフィードバック方法] 講義の単元に順次で、練習問題を配布し、理解度を確認する。			
[成績評価] 定期試験（90%）、授業への取り組み（10%）			
[受講上の注意] 定期試験（90%）、授業への取り組み（10%）			
教科書：田地陽一編『栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 第5版』（羊土社）（最新版）			
参考書：無し			

授業科目名 運動生理学 (303)		授業形態 講義	必修・選択 【栄養士】必修
授業担当者 朴 ジョンヒョク、萩原 真理子			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 医師（萩原）、公財）研究所研究員（朴）	
授業の回数 7.5	時間数 15時間	単位数 1単位	対象学年 2 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【栄養士】栄養士として人々の健康に広く貢献する者としての意欲と使命感を身につけている。			
[授業の到達目標] 様々な疾患の予防や治療に身体運動・スポーツが利用されている。本授業では運動によって身体に起こる変化および様々な疾患に対する運動の予防効果について解説する。さらに、この運動適応と栄養との関わりについて理解することを目標とする。			
[授業の概要] 人の健康維持・増進における身体運動の重要性および必要性に関する基礎的な知識を学ぶ。また、健康のための運動療法、並びにアスリートの競技力向上のためのトレーニング法を生理学的側面から学ぶ。			
[授業方法] 教科書、PowerPoint資料、レジュメを用いて講義形式で行う。*授業の内容を変更する場合がある。			
[予習・復習] 予習はシラバスを確認し、教科書を事前に読んでおく。復習は学習内容のまとめを行う。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約30時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1	骨格筋の構造と筋収縮	筋肉の構造・生理学的な特徴とスポーツ種目	筋収縮、筋線維タイプ
2	神経系の構造と役割	神経系の機能とトレーニング効果の機序	ニューロン、運動単位
3	運動と循環器・呼吸器系	運動を支える呼吸・循環系機能	酸素摂取量、ガス交換
4	運動とエネルギー源	運動時にエネルギー源となる栄養素	エネルギー供給、ATP
5	筋肉づくりとたんぱく質	たんぱく質代謝のしくみと分岐鎖アミノ酸	アミノ酸、BCAA
6	身体不活動とメンタルヘルス	身体不活動の脳健康への悪影響	認知機能、うつ病
7	学習成果のまとめ	学習成果の確認	
8	運動処方と生活習慣病予防（萩原）	生活習慣病のための運動処方	メタボリック症候群、メッツ
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
[学生へのフィードバック方法] 「Google Classroom」を用いて学習成果を確認し、解答解説を行う。			
[成績評価] 定期試験（60%）、講義中の理解度判定問題（20%）、授業の取り込み状況（20%）			
[受講上の注意] 資料を配布するため、欠席した場合は申し出ること。			
教科書：栄養科学イラストレイテッド 運動生理学 改訂第2版 洋土社 麻見直美 他編 参考書：参考書等は授業時に示す			

授業科目名 健康管理概論 (304)		授業形態 講義	必修・選択 【栄養士】必修
授業担当者 朴 ジョンヒョク、萩原 真理子			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 医師（萩原）、公財）研究所研究員（朴）	
授業の回数 7.5	時間数 15時間	単位数 1単位	対象学年 2 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【栄養士】栄養士として人々の健康に広く貢献する者としての意欲と使命感を身につけている。			
[授業の到達目標] 人の健康維持・増進に貢献する栄養士として栄養指導のために人の健康を的確に評価への必要な身体所見、疾患の予防について学習する。さらに、栄養士実力認定試験既出範囲で理解する。			
[授業の概要] 各疾患の定義について理解し、栄養障害状態を示す各種検査指標、身体所見について学ぶ。併せて、健常人においてこれらの指標の変動を見出した際の指導のポイントについて学ぶ。			
[授業方法] 教科書、PowerPoint資料、レジュメを用いて講義形式で行う。*授業の内容を変更する場合がある。			
[予習・復習] 予習はシラバスを確認し、教科書を事前に読んでおく。復習は学習内容のまとめを行う。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約15時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
	テーマ	内容	学習成果（キーワード）
1	栄養障害と代謝疾患	肥満、糖尿病、脂質異常症における検査所見	代謝異常、肥満症
2	内分泌系疾患	ホルモンの作用と調節システム	視床下部-下垂体-ホルモン
3	消化器系疾患	消化管疾患と肝・胆・膵疾患	肝炎、アルコール性肝疾患
4	高齢者の低栄養予防（萩原）	高齢者の血液異常とフレイル予防	RTP、サルコペニア
5	循環器系疾患と腎臓病	心疾患、急性腎障害と慢性腎臓病の病因	心不全、AKI、CKD
6	呼吸器系と婦人科疾患	上気道感染、腫瘍性疾患	COPD、更年期障害
7	神経・精神系疾患	神経変性疾患と精神疾患の病態	うつ、統合失調症
8	学習成果のまとめ	学習成果の確認	
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
[学生へのフィードバック方法] 「Google Classroom」を用いて学習成果を確認し、解答解説を行う。			
[成績評価] 定期試験（60%）、講義中の理解度判定問題（20%）、授業の取り込み状況（20%）			
[受講上の注意] 資料を配布するため、欠席した場合は申し出ること。			
教科書：栄養科学イラストレイテッド 臨床医学 疾患の成り立ち第3版 洋土社 田中明 他編 参考書：参考書等は授業時に示す			

授業科目名 食品衛生学実験 (259)		授業形態 実験	必修・選択 【栄養士】必修
授業担当者 石田 英克 大島 利夫			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 酒類・飲料メーカーの衛生管理	
授業の回数 15	時間数 45時間	単位数 1単位	対象学年 1 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【栄養士】栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
[授業の到達目標] 食の安全性を確保するための実験方法を理解し、その手法を習得する。得られた結果に基づき食品衛生に関する正確な判断ができる能力を養い、実験で得られた結果に考察を加え訓練することによって、科学的な思考・表現ができる。			
[授業の概要] 微生物学実験、理化学実験を通して、食品衛生に関する内容を科学的に理解する。身近な手指、食品を用いて微生物学的実験・理化学的実験を行う。			
[授業方法] 少人数のグループで実験を行う。実験の前に目的、方法等について説明し、実験後はまとめと解説を行う。			
[予習・復習] 予習として教科書を読み、内容を把握しておく。復習として実験レポートを作成する。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、課題等の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1 ガイダンス	基本的操作方法、到達目標、レポート作成		器具機械の取り扱い
2 食品添加物の分析Ⅰ	保存料の定量分析		食品添加物使用基準
3 食品添加物の分析Ⅱ	発色剤の半定量・定量分析		食品添加物使用基準
4 香料試作	香料合成、官能評価		エステル結合、官能表現
5 微生物学実験Ⅰ 手指汚染検査 大島	手型培地による手指汚染度検査		スタンプ法
6 微生物学実験Ⅱ ふき取り検査 大島	ふき取り検査キットによる調理器具の検査		ふき取り検査
7 微生物学実験Ⅲ 食品汚染検査 大島	食品を試料とした検体の調製と検査		食品の細菌汚染
8 微生物学実験Ⅳ まとめ 大島	結果の観察、細菌数計測 グラム染色		大腸菌群 黄色ブドウ球菌
9 香辛調味料の静菌効果	阻止円の作成		静菌成分
10 香辛調味料の静菌効果、油脂品質	阻止円の計測、酸価・過酸化価の計測		静菌効果、油脂劣化
11 異物検査と機器分析	異物の同定検査、機器分析		定性検査、定量検査
12 食器の洗浄度検査	食器の残留物検査		食器洗浄度簡易検査
13 飲料水の水質検査Ⅰ	飲料水の硬度分析		水の硬度
14 飲料水の水質検査Ⅱ	飲料水の水質検査		食品衛生法水質検査
15 まとめ	食品衛生学実験のまとめ レポート作成		考察
[学生へのフィードバック方法] 提出されたレポートを採点后、返却。返却時に解説を行う。			
[成績評価] 授業の取り組み状況（25%）、レポート（60%）、定期試験（15%）			
[受講上の注意] 実験ノートを準備し、記録を取る。積極的に実験に参加し、協調性を持って実習に取り組む			
教科書： Nブックス 実験シリーズ 三訂 食品衛生学実験（第2版）、適宜配布するプリント			
参考書： 食品衛生学の教科書			

授業科目名 応用栄養学実習 (305)		授業形態 実習	必修・選択 【栄養士】必修
授業担当者 小谷 円花			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 急性期病院管理栄養士	
授業の回数 15	時間数 45時間	単位数 1単位	対象学年 2 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【栄養士】栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
[授業の到達目標] 応用栄養学で学んだ知識をもとに、人の各ライフステージに応じた栄養管理の実際について、栄養・食事計画、献立の作成、調理ができることを目的とする。			
[授業の概要] 各ライフステージに応じた栄養管理を把握した上で、栄養状態に応じた栄養ケアマネジメントや献立作成、調理実習を行い、そのステージに適した調理方法を習得する。			
[授業方法] 講義ではパワーポイントを使用し、必要に応じて資料を配布する。実習、演習ではグループ学習を行う。			
[予習・復習] 理解を深めるために1年次の復習と教科書を読んでおく。献立作成を行うときは作成手順の予習をしてくる。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、課題等の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
	テーマ	内容	学習成果（キーワード）
1	栄養マネジメント、母性栄養	妊娠期、授乳期の食事計画、栄養管理	妊娠・授乳期
2	乳児期の栄養管理、離乳栄養	乳児期の栄養、授乳方法、離乳食	授乳・離乳の支援ガイド
3	乳児期の調理実習①	調乳体験、離乳食の調理計画	調乳、調製粉乳
4	乳児期の調理実習②	離乳食の作成と市販品の試食	離乳食、ベビーフード
5	幼児期の栄養	幼児期の栄養と諸問題の対応	食物アレルギー
6	学童期・思春期の栄養	学童期・思春期の食事計画、栄養管理	食育推進基本計画、痩せ等
7	学童期、思春期の調理実習	学童期の間食の調理	欠食予防、アレルギー対応
8	成人期栄養①	成人期、更年期の栄養管理	メタボリックシンドローム
9	成人期栄養②	テーマに応じたレシピの考案	野菜摂取、減塩、カルシウム
10	成人期栄養③	発注計画、ポスター製作	発注、調理計画、媒体
11	高齢期の栄養	高齢期の栄養管理	高齢者の生理的特徴
12	高齢期の調理実習	咀嚼・嚥下障害のための調理	高齢者に適した食事
13	ライフスタイルと栄養	特殊環境、健康増進、スポーツ栄養	高温低温環境下、競技選手
14	成人期調理実習	考案したレシピの再現	グループワーク、調理
15	学習成果のまとめ	グループ発表、学習成果の確認・評価	
[学生へのフィードバック方法] 提出された課題に対して添削し、返却する。			
[成績評価] 授業の取り組み状況（20%）、課題・発表等（80%）			
[受講上の注意] 調理実習の日程は変更になる可能性あり。グループワークでは積極的に参加すること。			
教科書：「新編応用栄養学実習」健康なライフステージのために			
参考書：			

授業科目名 臨床栄養学 (260)		授業形態 講義	必修・選択 【栄養士】必修
授業担当者 三好 由美・木口 圭子			
[担当教員の実務経験]		有	実務内容 病院管理栄養士
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【栄養士】栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
[授業の到達目標] 臨床栄養学は、栄養学的なアプローチにより疾患の治療方法を学ぶ。その前提として疾患の病態知識が不可欠であり、医療現場において栄養士の役割である、栄養補給・食事形成・栄養指導などに反映できるように、各疾患別の病態、栄養療法の理解を深める。			
[授業の概要] 傷病者の疾患、病態の特徴に基づいて、適切な栄養管理を行うために、各疾患の病因や症状を理解し、栄養・食事療法について学習する。			
[授業方法] 講義方式で行う。必要に応じてパワーポイント・プリントを使用する。			
[予習・復習] 授業計画に沿って教科書を読む。配布した資料の整理をして学習した内容について再度確認する。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ		内容	学習成果（キーワード）
1	ガイダンス (木口)	臨床栄養学を学ぶことの意義と目的	「臨床」を知る
2	代謝疾患【1】 (三好)	糖尿病の病態と栄養療法	糖尿病の特徴、交換表を理解
3	代謝疾患【2】 (三好)	脂質異常症・肥満の病態と栄養療法	脂質異常症・肥満の分類
4	代謝疾患【3】 (三好)	痛風・骨粗鬆症の病態と栄養療法	プリン体・カルシウムの理解
5	循環器疾患【1】 (三好)	高血圧症・動脈硬化症の病態と栄養療法	診断基準・減塩食の必要性
6	循環器疾患【2】 (三好)	虚血性心疾患・心不全の病態と栄養療法	心臓の働き、病態栄養療法
7	消化器系疾患【1】 (三好)	胃・小腸・大腸疾患の病態と栄養療法	臓器の働き・消化吸収を理解
8	消化器系疾患【2】 (三好)	肝臓・膵臓・胆道疾患の病態と栄養療法	脂質・蛋白質の摂取
9	腎疾患【1】 (三好)	腎炎・ネフローゼ症候群の病態と栄養療法	腎臓の働き・栄養補給を習得
10	腎疾患【2】 (三好)	慢性腎不全・慢性腎臓病の病態と栄養療法	腎不全・CKDの概念を理解
11	血液疾患 (三好)	鉄欠乏性貧血・その他貧血の病態と栄養療法	貧血の診断基準や食事療法
12	外科疾患と栄養 (木口)	外科疾患の病態と栄養療法	各疾患・栄養補給を理解
13	内分泌疾患・婦人科疾患 (三好)	内分泌疾患・婦人科疾患の病態と栄養療法	各疾患の栄養補給の仕方
14	小児・アレルギー疾患 (三好)	小児科疾患・アレルギーの病態と栄養療法	小児科疾患・アレルギー献立
15	後期授業振り返り (三好)	グループ合同テーマの発表	後期の総括
[学生へのフィードバック方法]		授業終了前に授業のポイント・感想・質問シートを記入してもらい、次回の授業開始時にコメント・質問の回答を行う	
[成績評価]		定期試験（80%）・授業の取り組み（20%）	
[受講上の注意] 衛生管理は人命に関わる事なので、現場で使える知識を習得すること。			
教科書：Nブックス新版臨床栄養学第5版			
参考書：糖尿病食事療法のための食品交換表第7版・腎臓病食品交換表第9版			

授業科目名 臨床栄養学実習 (306)		授業形態 実習	必修・選択 【栄養士】必修
授業担当者 三好 由美・木口 圭子			
[担当教員の実務経験]		有	実務内容 病院管理栄養士
授業の回数 15	時間数 45時間	単位数 1単位	対象学年 2 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【栄養士】栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
[授業の到達目標] 臨床栄養学で学んだ理論を基に、医療の一環として治療効果を上げる栄養療法が実践できるように、医師の指示に基づいた患者の病態に応じた基本的な臨床栄養管理について理解する。また、病院におけるチーム医療の一員として栄養士の役割について認識を深める。			
[授業の概要] 具体的な症例、資料により栄養療法への理解を図り、病院で行われている最新の栄養管理の方法を学習する。			
[授業方法] 講義、グループワークなど演習・実習方式で行う			
[予習・復習] 臨床栄養学で学んだ内容を理解しておく。資料の整理、授業内容を再度確認する。			
[授業外学修に必要な時間]		開講期間内において、課題等の授業外学修が必要となります。	
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ		内容	学習成果（キーワード）
1	栄養管理（1） （三好）	<演習>一般食患者の食事摂取基準	食事摂取基準の使い方
2	栄養管理（2） （三好）	<演習>献立作成①（常食～粥食）	病院食の献立作成
3	栄養管理（3） （三好）	<演習>献立作成②糖尿病食への展開	常食から糖尿病食への展開
4	食事療法の実際（1） （三好）	<調理実習>糖尿病	調理、試食で糖尿病食を理解
5	食事療法の実際（2） （三好）	<調理実習>高血圧症	減塩を体験し献立作成に反映
6	栄養管理（4） （三好）	<演習>献立作成③腎臓病食	腎臓病交換表の使い方
7	食事療法の実際（3） （三好）	<調理実習>腎不全	低蛋白、減塩、熱量の理解
8	食事療法の実際（4） （木口）	<調理実習>嚥下障害	誤嚥を防ぐ食事の調理方法
9	食品成分 （三好）	<実習>病者用食品の評価	特別用途食品、栄養補給法
10	栄養ケアの記録（1） （三好）	<講義>POS①、症例検討	問題志向型システムの理解
11	栄養ケアの記録（2） （三好）	<演習>POS②、症例発表	演習でPOS実践力を深める
12	栄養評価 （三好）	<講義>栄養アセスメント	栄養スクリーニングについて
13	これからの臨床栄養管理 木口	<講義>チーム医療	栄養サポートチーム
14	栄養管理（5） （三好）	<講義>貧血	鉄分・蛋白質・VCの理解
15	前期授業振り返り （三好）	グループ合同テーマの発表	前期の総括
[学生へのフィードバック方法]		授業終了前に授業のポイント・感想・質問シートに記入してもらい、次回の授業開始時にコメント・質問の回答を行う	
[成績評価]		定期試験（80%）・授業の取り組み（20%）	
[受講上の注意] 現場で使える知識の習得するためには、予習復習を欠かさない。			
教科書：プリントの適宜配布			
参考書：糖尿病食事療法のための食品交換表第7版・腎臓病食品交換表第9版			

授業科目名 栄養教育論 I (209)		授業形態 講義	必修・選択 【栄養士】必修
授業担当者 中島 美雪			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 受託会社 管理栄養士	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【栄養士】栄養士として人々の健康に広く貢献する者としての意欲と使命感を身につけている。			
[授業の到達目標] 栄養教育の目的、栄養士が担う役割を理解できる。栄養教育に必要な情報の収集・分析を行い、それらを総合的に評価・判定できる知識を習得する。対象者に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価にマネジメントできる方法を理解する。			
[授業の概要] 栄養教育の目的や目標、対象者の把握方法など、栄養教育実施のために関連する基礎知識を学ぶ。さらに方法論として行動科学を理解し、対象者の行動変容につなげるための方法と技術を学ぶ。			
[授業方法] 講義形式で行う。教科書やパワーポイントを使用する。他、必要に応じて資料を配布する。			
[予習・復習] 授業計画に沿って教科書や配布資料を読み、学習成果（キーワード）を説明できるようにする。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
	テーマ	内容	学習成果（キーワード）
1	栄養教育の概念	栄養教育の意義・目標	栄養教育の目的・目標 他
2	栄養教育の沿革	栄養教育の歴史的変遷	栄養教育の歴史 他
3	栄養士制度と関係法規	栄養に関する法律と栄養士の活動分野	栄養士法、健康増進法等
4	栄養調査	食生活・栄養に関する諸調査	国民栄養・健康調査 他
5	健康づくりと栄養教育	健康づくりと栄養、運動、休養の指針	健康日本21、食生活指針他
6	栄養教育のための基礎知識（1）	食品成分表、食品群、食品の組み合わせ	食品群、食事バランスガイド
7	栄養教育のための基礎知識（2）	日本人の食事摂取基準	日本人の食事摂取基準
8	学習成果の確認	学習成果の確認と解説	
9	栄養教育の方法（1）	栄養教育の原則、栄養アセスメント	PDCA、栄養アセスメント
10	栄養教育の方法（2）	栄養教育の計画、実施と評価	目標設定、計画の立案・評価
11	栄養教育の方法（3）	栄養教育の対象と教育方法	個別教育、集団教育
12	栄養教育の方法（4）	栄養教育の技術、情報収集	媒体・教材、情報活用 他
13	栄養教育の方法（5）	栄養教育におけるカウンセリング	カウンセリングの技術と応用
14	食行動変容と栄養教育	食行動の成立と行動変容の背景	行動変容に関する理論と応用
15	学習成果のまとめ	総まとめと確認	
[学生へのフィードバック方法] 課題等などに対しては添削して返却、授業にて解説する。			
[成績評価] 定期試験90%、学習成果の確認・課題10%。定期試験、学習成果の確認、課題、授業の取り組みなどにより総合的に評価する。			
[受講上の注意] 資料を配付するため、欠席した場合は申し出ること。			
教科書：「Nブックス 三訂 栄養指導論」相川りゑ子 編 株式会社建帛社 参考書：「めざせ!栄養士・管理栄養士まずはここから ナビゲーション 第4版」第一出版、「食品成分表」			

授業科目名 栄養教育論Ⅱ (261)		授業形態 講義	必修・選択 【栄養士】必修
授業担当者 三好 由美			
[担当教員の実務経験]		有	実務内容 病院管理栄養士
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【栄養士】栄養士として人々の健康に広く貢献する者としての意欲と使命感を身につけている。			
[授業の到達目標] 各ライフステージの特徴や食生活上の問題点を把握し、それに対応する栄養教育が理解できる。栄養士が活動している各分野での栄養教育の目的と、実際に行われている栄養教育が理解できる。			
[授業の概要] 栄養教育論Ⅰで学んだことをもとに、対象者のニーズに合わせた栄養教育の各論を学ぶ。そのため、対象者を年代別や健康状態別にとらえた栄養教育を学び、それらを踏まえて、病院や学校、事業所などで行われる栄養教育を習得する。テーマにより、与えられた課題の検討を行い、授業で発表を行う。			
[授業方法] 講義形式で行う。必要に応じて配布資料、パワーポイントを使用する。			
[予習・復習] 授業計画に沿って教科書を読んでおく。学習した内容を確認し、知識の定着を図る。			
[授業外学修に必要な時間]		開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。	
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ		内容	学習成果（キーワード）
1	年代別栄養教育	妊娠・授乳期の特性に応じた栄養教育	妊娠の進行と栄養指導
2	年代別栄養教育	乳幼児期の特性に応じた栄養教育	発育・発達と栄養指導
3	年代別栄養教育	学童・思春期の特性に応じた栄養教育	学校給食、食育
4	年代別栄養教育	成壮年期の特性に応じた栄養教育	生活習慣病予防、労働と栄養
5	年代別栄養教育	高齢期の特性に応じた栄養教育	嚥下、低栄養、フレイル
6	ライフスタイル別栄養教育	単身生活者の栄養教育、運動と栄養	健康保持・増進、疾病予防
7	健康障害と栄養教育	各疾患の発症、悪化予防の栄養教育	消化器・代謝・循環器など
8	活動分野で行う栄養教育	病院で行う栄養教育	入院患者、外来患者
9	活動分野で行う栄養教育	学校で行う栄養教育	学校給食栄養管理者
10	活動分野で行う栄養教育	社会福祉施設で行う栄養教育	児童・老人・障害者福祉施設
11	活動分野で行う栄養教育	地域で行う栄養教育	介護保険制度、配食サービス
12	活動分野で行う栄養教育	事業所で行う栄養教育	労働者のQOLと栄養指導
13	栄養教育の国際的動向	外国における栄養教育	先進諸国、開発途上国
14	栄養教育と既存資料の活用	情報収集の方法・処理	ネット、統計、専門誌
15	後期授業の振り返り	振り返り・課題発表	授業の総括
[学生へのフィードバック方法] 提出された課題について授業にて解説			
[成績評価]	学習成果の確認、課題・授業への取り組みによって総合的に評価する。 定期試験70%、課題・授業への取り組み30%		定
[受講上の注意] 課題の検討、発表は栄養教育論Ⅰで学んだことを実践すること。			
教科書：Nブックス3訂栄養指導論			
参考書：			

授業科目名 栄養教育実習 I (262)		授業形態 実習	必修・選択 【栄養士】必修
授業担当者 中島美雪			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 受託会社 管理栄養士	
授業の回数 15	時間数 45時間	単位数 1単位	対象学年 1 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【栄養士】栄養士として人々の健康に広く貢献する者としての意欲と使命感を身につけている。			
[授業の到達目標] 「栄養教育論」で学んだ知識・技法をもとに、栄養教育実践の場において必要な方法や技術を身につけることができる。			
[授業の概要] 「栄養教育論」で学んだ知識の振り返りと演習により、栄養教育に必要な知識の習得について徹底を図るとともに、実習により方法や技術を学ぶ。			
[授業方法] 一部パワーポイントを用いた講義・演習形式で行うが、大部分を実習形式でのグループ学習とする。			
[予習・復習] 予習は教科書を読むこと。復習では毎回の実習内容を整理し、学習成果（キーワード）が説明できるようにしておく。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、課題等の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
テーマ		内容	学習成果（キーワード）
1	栄養教育に必要な基礎知識（1）	栄養教育の進め方栄養素の種類と食品群	旬、行事、基礎食品群 他
2	栄養教育に必要な基礎知識（2）	食事バランスガイドの目的と活用	食事バランスガイド 他
3	栄養教育に必要な基礎知識（3）	食事摂取基準の目的と算出方法	食事摂取基準
4	栄養教育に必要な知識（1）	対象に適した献立作成の方法	年間計画と食育、月間計画
5	栄養教育に必要な知識（2）	対象に適した献立作成 ①	保育園・小学校給食作成
6	栄養教育に必要な知識（3）	対象に適した献立作成 ②	給食だより作成
7	栄養教育に必要な知識（4）	対象に適した献立作成 ③	献立の具体化
8	栄養教育に必要な知識（5）	対象に適した献立の実施	献立の実施、評価、課題
9	栄養教育計画の立案	栄養教育計画の立案方法	指導計画の立案
10	栄養教育の実演(1)	班別指導案作成	指導案作成
11	栄養教育の実演(2)	教材・媒体作成、実演準備①	指導案と教材・媒体の関連
12	栄養教育の実演(3)	教材・媒体作成、実演準備②	対象、指導内容と方法の確認
13	栄養教育の実演(4)	教材・媒体作成、実演準備③	実演リハーサル
14	栄養教育の実演(5)	班別実演、評価	自己評価、班別相互評価
15	学習成果のまとめ	総まとめと確認	
[学生へのフィードバック方法] 課題等などに対しては添削して返却、授業にて解説する。			
[成績評価] 定期試験(50%)、授業の取り組み(主にグループ学習)(30%)、課題他(20%)			
[受講上の注意] 資料を配付するため、欠席した場合は申し出ること。班別実演は全員参加のこと。			
教科書：プリント資料配付			
参考書：「Nブックス 三訂 栄養指導論」相川りゑ子編 株式会社建帛社、「食品成分表」			

授業科目名 栄養教育実習Ⅱ (307)		授業形態 実習	必修・選択 【栄養士】必修
授業担当者 中島美雪			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 受託会社 管理栄養士	
授業の回数 15	時間数 45時間	単位数 1単位	対象学年 2 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【栄養士】栄養士として人々の健康に広く貢献する者としての意欲と使命感を身につけている。			
[授業の到達目標] 栄養教育実習Ⅰに引き続き、栄養教育論で学んだ知識、技法をもとに、栄養教育実践の場において必要な応用技術を身につける。			
[授業の概要] 個人や集団別に対して指導対象に応じた応用的な栄養教育の内容と方法を学ぶ。			
[授業方法] 一部講義・演習方式で行うが、栄養教育の演習をグループで行う。			
[予習・復習] 「栄養教育論」の教科書を読み、毎回の学習成果についてまとめ、理解を深める。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、課題等の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1 栄養教育への取り組み	食事調査に向けての基礎知識		食事調査、目測量、食品表示
2 栄養アセスメント(1)	身体計測、生活時間調査、身体活動量算出		推定エネルギー必要量 等
3 栄養アセスメント(2)	個人別食事記録の方法と調査の実際		食事調査の目的と各種方法
4 個別指導 (1)	栄養摂取量算出および判定		食事調査の判定
5 個別指導 (2)	個人別食事調査レポート作成・分析		食事調査の分析・評価
6 個別指導 (3)	栄養カウンセリング技法の演習		アセスメントを基に演習
7 ライフステージ別栄養教育(1)	保育園・学校給食での栄養教育		食育、指導計画案 他
8 ライフステージ別栄養教育(2)	事業所給食での栄養教育		スマートミール 他
9 ライフステージ別栄養教育(3)	高齢者福祉施設での栄養教育		嚥下ピラミッド 他
10 栄養教育計画の立案	ライフステージ別に対象・課題の設定		集団栄養指導の要点
11 栄養教育計画(1)	指導案、教材作成、実演準備		媒体、発表準備
12 栄養教育計画(2)	教材作成、実演準備（リハーサル）		媒体、発表準備
13 栄養教育の実演(1)	集団指導の班別演習(1)		プレゼンテーション技術
14 栄養教育の実演(2)	集団指導の班別演習(2)		実演、評価
15 学習成果のまとめ	学習成果のまとめ		
[学生へのフィードバック方法] 課題等などに対しては添削して返却、授業にて解説する。			
[成績評価] 定期試験(50%)、授業の取り組み(主にグループ学習)(30%)、課題他(20%)			
[受講上の注意] 資料を配付するため、欠席した場合は申し出ること。班別実演は全員参加のこと。			
教科書：プリント資料配付			
参考書：「Nブックス 三訂 栄養指導論」相川りゑ子編 株式会社建帛社、「食品成分表」			

授業科目名 公衆栄養学概論 (354)		授業形態 講義	必修・選択 【栄養士】必修
授業担当者 伊藤 僚子			
[担当教員の実務経験]		有	実務内容 病院 保健所(インドネシア) 企業(特定保健指導)
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 2 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針(ディプロマポリシー)との関連性] 【栄養士】栄養士として人々の健康に広く貢献する者としての意欲と使命感を身につけている。			
[授業の到達目標] わが国における健康・栄養問題の現状と課題について説明することができる。わが国で展開されている栄養政策やそれらの関連法規について説明することができる。諸外国及び国際機関が取り組む栄養政策について説明することができる。公衆栄養マネジメントの基本的な考え方を説明することができる。			
[授業の概要] 健康増進、疾病予防を目的に、国、地域、コミュニティ等の集団に対する栄養関連サービス提供の計画・実施・評価を行うための基礎を学ぶ。健康・栄養施策等について講義し、栄養士の役割を考える学習支援をする。			
[授業方法] 講義形式で行う。適宜グループワークを取り入れる。必要に応じて練習問題を取り入れる。			
[予習・復習] 予習として教科書を一読しておく。復習は、シラバスのキーワードについて説明できるようにしておく。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果(キーワード)
1 公衆栄養とは	公衆栄養学の概念		目的、公衆栄養の視点
2 公衆栄養活動の歴史	公衆栄養活動の始まり、栄養士養成の始まり		栄養士関連法規
3 わが国の健康・栄養問題①	現状と課題 超高齢社会		疾病構造の変化
4 わが国の健康・栄養問題②	食生活、食環境の現状と課題		国民健康・栄養調査
5 わが国の健康・栄養問題③	【演習】フードマイレージから考える自給率		食料自給率
6 諸外国の健康・栄養問題と施策	諸外国の栄養問題、国際機関の動き		国際協力
7 わが国の健康・栄養施策①	公衆栄養活動と法律及び制度		地域保健法、健康増進法
8 わが国の健康・栄養施策②	国民健康づくり運動(健康日本21)		健康日本21の変遷
9 わが国の健康・栄養施策③	健康・栄養指導の指針とガイドライン		食事バランスガイド、表示
10 公衆栄養マネジメント①	公衆栄養マネジメントの概念		マネージメントサイクル
11 公衆栄養マネジメント②	公衆栄養アセスメント		日本人の食事摂取基準
12 栄養疫学①	疫学指標・疫学調査法		EBN
13 栄養疫学②	疫学調査の具体例		疫学調査の活用
14 食事調査	種々の食事調査法とそれらの特徴		申告誤差、日間変動
15 わが国の健康・栄養問題④	【演習】食べ物の来し方が栄養に与える影響		輸入食品
[学生へのフィードバック方法] 演習では課題に取り組んでもらい、提出をしてもらう。提出物に関して授業中に解説をする。			
[成績評価] 定期試験70%+演習課題20%+ルーブリック10% ※ルーブリック評価は、第1回目の授業で提示します			
[受講上の注意] 小さな疑問でも放置せず、気軽に質問に来てください。			
教科書：エスカパーシック 公衆栄養学 2025/2026 芦川修貳 監修(同文書院)			
参考書：			

授業科目名 学内給食管理実習 (308)		授業形態 実習	必修・選択 【栄養士】必修
授業担当者 小谷 円花			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 急性期病院管理栄養士	
授業の回数 30	時間数 90時間	単位数 2単位	対象学年 2 開講時期 通年
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【栄養士】栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
[授業の到達目標] 学内給食管理実習では、食事計画論、給食計画・実務論で学んだ知識をもとに、給食運営ができるようになることを目標とする。具体的には、食事計画、給食の品質管理、大量調理の方法、調理業務の効率的運営、衛生管理の実際など、給食サービスの提供に関する技術を修得することを目的とする。			
[授業の概要] 給食管理・運営する上で必要な、計画・実施・評価の知識・技能を、学校給食実務経験のある担当教員の指導のもとに実習を通して身につける。具体的には、栄養・食事計画、献立計画・作成、食材管理、作業管理、安全・衛生管理、供食サービス、献立・栄養評価、改善計画等、給食提供の実際を学ぶ。			
[授業方法] 小人数グループによる実習形式で行う。			
[予習・復習] 予習として帳票類を読み込む。復習として実習内容を記録し、知識・技能の定着と理解を深める。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、課題等の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1 前期オリエンテーション	実習の進め方、衛生管理、実習室の使い方		衛生管理 大量調理機器
2 給食提供実習①(指示献立)	給食管理・運営の実際 大量調理		検収、保存食、野菜下処理
3 給食提供実習②(指示献立)	給食管理・運営の実際 大量調理		汚染、準清潔、清潔作業
4 給食提供実習③(指示献立)	給食管理・運営の実際 大量調理		加熱調理機器の取り扱い
5 給食計画実習①	提供実習まとめ、栄養・食事・献立計画		給食システム
6 給食計画実習②	提供実習まとめ、作業計画・帳票類作成		役割分担 時間配分 発注
7 給食計画実習③	提供実習まとめ、栄養教育・食材管理計画		栄養教育 検収簿 在庫
8 試作	予定献立試作 評価 計画修正		作業指示 作業計画 盛付
9 給食運営実習④(指示献立)	給食管理・運営の実際 大量調理		生食食材の取り扱い
10 給食運営実習⑤(指示献立)	給食管理・運営の実際 大量調理		盛付・提供
11 給食運営実習⑥(指示献立)	給食管理・運営の実際 大量調理		残菜調査、温度記録
12 給食計画実習④	提供実習まとめ、栄養・食事・献立計画		給食システム
13 給食計画実習⑤	提供実習まとめ、作業計画・帳票類作成		役割分担 時間配分 発注
14 給食計画実習⑥	提供実習まとめ、栄養教育・食材管理計画		栄養教育 検収簿 在庫
15 前期まとめ	帳票類まとめ・評価		改善計画

テーマ	内容	学習成果（キーワード）
16 後期オリエンテーション・試作	後期実習の進め方 調査研究・献立計画	予定献立 調査研究
17 給食計画実習⑦	作業管理、食材管理計画・帳票類の作成	食材管理 作業管理
18 給食運営提供実習①	給食管理・運営の実際 調査研究 計画	衛生管理研究 嗜好調査
19 給食運営提供実習②	給食管理・運営の実際 調査研究 まとめ	衛生管理研究 疲労調査
20 給食運営提供実習③	給食管理・運営の実際 調査研究 まとめ	食生活状況調査
21 給食運営提供実習④	給食管理・運営の実際 調査研究 まとめ	食器清浄度調査
22 給食運営提供実習⑤	給食管理・運営の実際 調査研究 まとめ	栄養教育媒体の効果研究
23 給食運営提供実習⑥	給食管理・運営の実際 調査研究 まとめ	衛生管理研究 嗜好調査
24 まとめ	給食運営提供実習①～⑥のまとめ	検食簿のまとめかた
25 給食運営提供実習⑦	給食管理・運営の実際 調査研究 まとめ	衛生管理研究 疲労調査
26 給食運営提供実習⑧	給食管理・運営の実際 調査研究 まとめ	食生活状況調査
27 給食運営提供実習⑨	給食管理・運営の実際 調査研究 まとめ	食器清浄度調査
28 給食運営提供実習⑩	給食管理・運営の実際 調査研究 まとめ	栄養教育媒体の効果研究
29 給食運営提供実習⑪	給食管理・運営の実際 調査研究 まとめ	栄養教育媒体の効果研究
30 まとめ	実習のまとめとプレゼンテーション	給食管理運営改善計画
[学生へのフィードバック方法] 授業にて解説 提出された課題に対してコメントを入れて返却		
[成績評価]	授業の取り組み状況（60%）（グループでの課題の提出状況は授業の取り組み状況に含む） 前期実技試験・筆記試験（20%）、課題の提出状況（20%）（運営提供実習後の課題、実習まとめの課題）	
[受講上の注意]	学生便覧「給食管理実習の履修に関する規定(抄)」参照	
教科書：「給食の運営管理実習テキスト」石田裕美 編 第一出版株式会社		
参考書：「食品成分表」「基礎からの献立作成」		

授業科目名 学外給食管理実習 I		309	授業形態 実習	必修・選択 【栄養士】必修
授業担当者 中島美雪				
[担当教員の実務経験]		有	実務内容 受託会社 管理栄養士	
授業の回数 30	時間数 45	単位数 1	対象学年 2	開講時期 通年
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性]				
【栄養士】 栄養と食のスペシャリストとして、実践的な専門知識と高度な調理技術を身につけている。				
【栄養士】 人々の健康に広く貢献する者としての意欲と使命感を身につけている。				
【栄養士】 社会の一員であることを自覚し、教養、コミュニケーション能力および豊かな人間性を身につけている。				
[授業の到達目標]				
各特定給食施設で、給食業務を行うために必要な栄養・食事管理、安全・衛生管理、調理作業管理、食材管理、施設・設備管理、経営管理を含めた給食サービス提供に関する技術の基本を習得すると共に、栄養士業務や栄養士の専門性を身につける。				
[授業の概要]				
学外の特定給食施設（病院、高齢者福祉施設、小中学校、保育園、事業所等）において、45時間（1単位）の実習を行い、集団給食の運営を学ぶ。				
[授業方法]				
学外の特定給食施設（病院、高齢者福祉施設、小中学校、保育園、事業所等）における実務実習。 事前オリエンテーション、反省会、校外実習ノート、課題等も含めて実習を行う。				
[予習・復習]				
校外実習への理解を深めるために、「学外給食管理演習」において、実習先の特徴・特色を調べると共に対象者への理解をすすめておくことが望ましい。				
[授業外学修に必要な時間]		校外実習に向けた事前準備、実習先からの課題、実習後のまとめ等への取り組みとして授業外学修が必要となる。		
[オフィスアワー] 掲示板、研究室前に掲示				
[授業計画]				
テーマ		内容		学習成果（キーワード）
1	校外実習	実習施設の事前オリエンテーション		実習内容、実習テーマ、実習の心構え、諸注意、持ち物、課題等
2	校外実習	特定給食施設における給食運営実習		衛生管理・栄養管理・作業管理・経営管理・設備および施設管理等
3	校外実習	特定給食施設における給食運営実習		衛生管理・栄養管理・作業管理・経営管理・設備および施設管理等
4	校外実習	特定給食施設における給食運営実習		衛生管理・栄養管理・作業管理・経営管理・設備および施設管理等
5	校外実習	特定給食施設における給食運営実習		衛生管理・栄養管理・作業管理・経営管理・設備および施設管理等
6	校外実習	特定給食施設における給食運営実習		衛生管理・栄養管理・作業管理・経営管理・設備および施設管理等
[学生へのフィードバック方法]		提出物に対しては添削して返却する。		
[成績評価]		実習施設の指導者の評価(50%)、校外実習記録(課題含む)及び実習報告資料の内容と提出状況評価(50%)。総合的に評価する。		
[受講上の注意]		「学外給食管理演習」を履修することが望ましい。 栄養士免許取得のための実習であり、栄養士の実務について学ぶ機会となるので、目的を持って積極的に行動すること。学外施設でのオリエンテーションには必ず出席すること。		
教科書：		「臨地・校外実習のてびき」「校外実習記録」		
参考書：		「栄養士校外実習の手引き」「食品成分表」「糖尿病食事療養のための交換表」「腎臓病食品交換表」		

授業科目名 フードスペシャリスト論 (310)		授業形態 講義	必修・選択 【食生活】必修【栄養士】選択
授業担当者 荒木 葉子			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 日本食品分析センター勤務 第5訂日本食品分析表作成	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 2 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性]			
【栄養士】栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
【食生活】食生活をデザインするための専門知識を有し、様々な社会課題を解決する意欲と使命感を身につけている。			
[授業の到達目標]			
フードスペシャリストとして備えるべき基礎的な知識として、食の歴史から現代の食の現状まで、および食生活を取り巻く食産業や行政・施策の概要、食情報などを学ぶことで、専門性の土台を構築することを目的としている。			
フードスペシャリストの専門性とそのために必要な基礎知識を多角のおよび広範囲な視点から修得する。			
[授業方法]			
パワーポイントやレジュメを用いながらの講義形式で行う。			
[予習・復習]			
授業計画に沿って、前もってテーマに関する教科書を読んでおくこと。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
	テーマ	内容	学習成果（キーワード）
1	フードスペシャリストとは	資格制度、概念、専門性、活動分野	フードスペシャリスト
2	フードスペシャリストの責務	食生活・食育への貢献	食の安全、食育
3	人類と食物 1	人類の歩みと食物	狩猟、農耕、牧畜時代
4	人類と食物 2	食品加工・保存の技術史	伝統的加工、保存技術の発展
5	世界の食	食作法、食の禁忌、世界各地の食事情	手食、箸食、地域と食物
6	日本の食	日本の食の歴史、食の地域差	各時代の食生活
7	学習成果の確認	学習成果の確認とまとめ	振り返り、知識の習得確認
8	現代日本の食生活 1	戦後、昭和から令和への食事情の変遷	欠乏から飽食、食生活の変化
9	現代日本の食生活 2	食料の供給と食料自給率	食料需給表、食環境
10	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、卸売業、小売業
11	食品産業の役割 2	外食産業	市場規模、内・中・外食
12	食品の品質規格と表示 1	各種法律、品質規格と表示の概要	JAS法、食品表示法
13	食品の品質規格と表示 2	表示の役割と活用	保健機能食品、栄養表示
14	食情報と消費者保護	食情報の発信、情報管理、消費者保護	リスク管理、法律
15	学習成果のまとめ	学習成果の確認と評価	
[学生へのフィードバック方法] 講義後に小テストを実施し、その場で採点し返却、さらに解説を行う。			
[成績評価] 学習への取り組み、学習成果の確認テストを総合評価する			
[受講上の注意] 将来、食の専門家として必要な知識を習得するために、積極的に学ぶ。			
教科書： 四訂フードスペシャリスト論第7版 (公社) フードスペシャリスト協会編 建帛社			
参考書：			

授業科目名 食料経済学 (355)		授業形態 講義	必修・選択 【食生活】必修【栄養士】選択
授業担当者 山本 謙治			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 株式会社グッドテーブルズ代表	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 2 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【栄養士】栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
【食生活】食産業におけるデザイン・生産・加工・流通・販売等の業務に携わる上で必要となる知識や考え方、技術を身につけている。			
[授業の到達目標] 日本における食の消費と流通システム、マーケティング、食の課題等について基本的な知識を得る。フードスペシャリスト試験の「食品の消費・流通」に出題される可能性のある内容を把握する。			
[授業の概要] 本講義はフードスペシャリスト資格取得に必要な科目だが、そのためだけではない。食の「消費」と「流通」のあり方は常に変化している。これを理解し、フードチェーンについて学ぶことで「自分が望む食の仕事ってなんだろう」を考えるヒントにもなりうるはずだ。食の世界で仕事をしたいが、まだ食の全体像がわからないならば、学んでみよう。			
[授業方法] 座学の講義（PowerPoint使用）を行い、適宜小テストを実施する。			
[予習・復習] 各回で、教科書の関係部分を読んで講義に臨むこと。			
[授業外学修に必要な時間]		開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。	
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示、非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ		内容	学習成果（キーワード）
1	食市場の変化①	フードシステムと食市場の変化を学ぶ	食の市場
2	食市場の変化②	食料消費の変化と食生活の多様化を学ぶ	食生活
3	食品の流通①	流通とは何か、なぜ存在するかを学ぶ	流通、フードチェーン
4	食品の流通②	食品流通の様々な形を学ぶ	流通、フードチェーン
5	外食産業のマーチャンダイジング	外食産業の登場とそのMDについて学ぶ	外食、マーチャンダイジング
6	中食産業のマーチャンダイジング	中食産業の登場とそのMDについて学ぶ	中食、マーチャンダイジング
7	中間の振り返り	1～6回の内容を振り返る	学習成果の確認
8	主要食品の流通①	食品毎の流通のあり方、主食の流通を学ぶ	流通システム、主食
9	主要食品の流通②	副食や調味料の流通について学ぶ	流通、副食、調味料
10	主要食品の流通③	中食や菓子、飲料の流通について学ぶ	中食、嗜好品、菓子、飲料
11	フードマーケティング①	フードビジネスとマーケティングを学ぶ	マーケティング
12	フードマーケティング②	食のマーケティングの必要性を学ぶ	マーケティング
13	食料消費の課題①	食に関わる環境問題について学ぶ	環境
14	食料消費の課題②	食の安全確保やSDGsとの関係を学ぶ	食の安全、SDGs
15	後半の振り返り	8～14回の内容を振り返る	学習成果の確認
[学生へのフィードバック方法] 講義中のコミュニケーション、また小テスト実施時に行う。			
[成績評価] 授業の取り組み状況（30%）小テストでの学習成果の確認時の理解度（70%）			
[受講上の注意] フースペ資格の取得を目指す人は、予習もだが、復習をしっかりとやるのが大事。			
教科書：「四訂 食品の消費と流通」日本フードスペシャリスト協会(建帛社)			
参考書：			

授業科目名 フードデザイン論 (210)		授業形態 講義	必修・選択 【食生活】必修
授業担当者 緒方 胤浩			
[担当教員の実務経験] 無		実務内容	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【食生活】食生活をデザインするための専門知識を有し、様々な社会課題を解決する意欲と使命感を身につけている。			
【食生活】食産業におけるデザイン・生産・加工・流通・販売等の業務に携わる上で必要となる知識や考え方、技術を身につけている。			
[授業の到達目標] デザインを基軸とした幅広いフードデザイン領域の体系的な学習を目標とする。また、3Dプリンタを用いた食品デザインを自ら実行できることを目指す。以上により、新たなフードデザインの理論と実践に取り組むことを目的とする。			
[授業の概要] フードデザインについては、主に1990年代以降のデザインの変遷を軸に、その役割や着眼点、コミュニケーション手段等を学ぶ。フード3Dプリンタに関しては、3Dデータの作成方法、データ転送、3Dプリンタの印刷設定、食材の下準備、プリンタ操作、片付けの方法を習得する。			
[授業方法] フード3Dプリンタを用いた演習およびグループ実習を基本とし、適宜フードデザインの講義時間を設ける。			
[予習・復習] 予習：出力用3Dモデル作成。復習：食体験を魅力的にするデザイン要素を各自調査し、記録する。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1 ガイダンス／演習準備	課題・目標説明、モデリングソフト導入		フードデザイン(FD)
2 モデリング演習	基本図形の作成、出力用3Dデータ作成		3Dモデリング
3 3Dフードプリント演習 1	概要・手順解説、データ転送とテスト印刷		3Dフードプリンティング
4 3DFP演習 2「餡」／FD論 1	ノズル径の違いと影響／デザインの歴史		3Dフードプリンティング
5 3DFP演習 3「鮭」／FD論 2	食品の形状／フードデザインの歴史		3Dフードプリンティング
6 3DFP演習 4「芋」／FD論 3	食材の粘性と印刷特性／サービスデザイン		3Dフードプリンティング
7 3DFP演習 5「米粉」／FD論 4	印刷後の調理／ヒト-食の相互作用		3Dフードプリンティング
8 フードデザイン論 5	(フード)デザインの変遷と最新動向 [リ]		フードデザイン
9 フード3Dプリンタ演習 6	成果物のアイデア構想、作業計画策定 [リ]		フードデザイン
10 フード3Dプリンタ演習 7	コンセプト立案、出力テスト等 [ゲ]		フードデザイン
11 フード3Dプリンタ演習 8	コンセプト決定、出力テスト等 [ゲ]		3Dフードプリンティング
12 フード3Dプリンタ演習 9	成果物の改善、出力テスト等		3Dフードプリンティング
13 フード3Dプリンタ演習 10	成果物の洗練、出力テスト等 [ゲ]		3Dフードプリンティング
14 最終成果物制作 1	成果物の出力と試食会、調査課題のまとめ		3Dフードプリンティング
15 最終成果物制作 2	成果物の出力と試食会、調査課題のまとめ		3Dフードプリンティング
[学生へのフィードバック方法] 基本的には授業にて解説、最終課題については採点し返却する。			
[成績評価]	評価対象は最終成果物(40%)、調査まとめシート(40%)、授業の取り組み状況(20%)とする。最終成果物は少なくとも1人前の料理1品の完成を目指す。出力成功に限らずコンセプトの妥当性等も評価対象に含む。		
[受講上の注意]	[リ] = リモート講義、[ゲ] = ゲスト講師 (若杉亮介 氏)		
教科書：『フードデザイン 未来の食を探るデザインリサーチ』、BNN			
参考書：参考書等は授業スライドに示す			

授業科目名 フードマネジメント論 (263)		授業形態 講義演習	必修・選択 【食生活】必修
授業担当者 山本 謙治			
[担当教員の実務経験]		有	実務内容 株式会社グッドテーブルズ代表
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性]			
【共通】社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につけている。			
【食生活】食産業におけるデザイン・生産・加工・流通・販売等の業務に携わる上で必要となる知識や考え方、技術を身につけている。			
[授業の到達目標] フードビジネスにおいては、食品を造ることだけではなく、ビジネスとして設計・運営・管理していくことが求められる。また、外食や中食それぞれに求められる商品・サービスのあり方も異なる。そこで、食品を巡るビジネスに求められる事項をマネジメント（経営・管理・運営）の観点から学ぶ。			
[授業の概要] 講義においては、日本のフードビジネスでみられる業種や業態について理解し、それらにどのようなマネジメントが必要とされるのかを説明する。講義はオムニバス形式となり、外食・中食の現場でマネジメントに携わる実務者の話を交えながら行う。			
[授業方法] 教科書やPowerPoint資料を活用。多くの課題を解いていく。			
[予習・復習] 日常の食の現場で常にマネジメントの観点から、原価や利益、人件費などを考えられるようにすること。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示、非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ		内容	学習成果（キーワード）
1	オリエンテーション	食のマネジメントの基礎を学ぶ	食のマネジメントとは何か
2	月刊食堂編集長 通山茂之氏①	飲食店の経営の基礎とFLコストを学ぶ	飲食店経営の理解
3	月刊食堂編集長 通山茂之氏②	業種と業態、商圈、人流分析を学ぶ	飲食店経営の理解
4	月刊食堂編集長 通山茂之氏③	メニュー、商品テーマの考え方を学ぶ	飲食店経営の理解
5	居酒屋 APカンパニー①	居酒屋経営の基礎を学ぶ①	飲食店経営の理解
6	居酒屋 APカンパニー②	居酒屋経営の基礎を学ぶ②	飲食店経営の理解
7	居酒屋 APカンパニー③	居酒屋経営の基礎を学ぶ③	飲食店経営の理解
8	輸入商社・浅井紀洋氏①	オーガニック食品の基礎を学ぶ	食材商社経営の理解
9	輸入商社・浅井紀洋氏②	オーガニック商社ビジネスの概要	食材商社経営の理解
10	輸入商社・浅井紀洋氏③	オーガニック食品を使った菓子製造	食材商社経営の理解
11	五穀豊穡 西居豊氏①	給食のマネジメントを学ぶ①	給食経営の理解
12	五穀豊穡 西居豊氏②	給食のマネジメントを学ぶ②	給食経営の理解
13	柏原光太郎氏①	日本の飲食の歴史を学ぶ	日本の飲食文化の理解
14	柏原光太郎氏②	ガストロノミーツーリズム	日本の飲食文化の理解
15	柏原光太郎氏③	これからの日本の飲食文化	日本の飲食文化の理解
[学生へのフィードバック方法] レポート課題についてコメント付きで返却をする。			
[成績評価] レポート課題60%、授業態度40%で評価する。レポート課題を不定期に実施する。講義中に紹介する本を読み、興味を抱いた事項については、さらにそこから調べたりしてもらいたい。そうしたことを総合的に評価する。			
[受講上の注意] 参考文献には可能な限り目を通すこと。			
教科書：柴田書店刊の通山氏テキスト三冊、柏原光太郎氏の「「フーディー」が日本を再生する!ニッポン美食立国論」（講談社）、五穀豊穡「和食給食 食べて学ぶ日本の文化①」			
参考書：講義中に示します。			

授業科目名 食空間デザイン (356)		授業形態 演習	必修・選択 【食生活】必修【栄養士】選択
授業担当者 二村悟			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 有限会社花野果代表、設計事務所・お茶の博物館勤務	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 1単位	対象学年 2 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性]			
【共通】社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につけている。			
【共通】科学的判断力と、生涯にわたり、自身の専門的領域の知識と技能を研鑽する探求心を備えている。			
[授業の到達目標] 食空間と内装デザインの計画に必要な基本的な計画の考え方を修得する。番茶を扱うカフェの計画を通じて、番茶の味覚を表現し、周辺調査からターゲットを設定し、メニューや経済性を検討し、コンセプトを設定し、店舗で実現する方法を決定し、これらを含めた企画書を作成し、模型で表現し、計画の特徴をプレゼンテーションできる。			
[授業の概要] 番茶カフェの計画を行う。各回グループで作業を行う。食空間に必要な計画や知識を提示する。計画の考え方や方法は、作業を通じて身に付ける。議論や作業分担等を通じて協同を学ぶ。協同してコンセプト（計画方針）を設定し、企画書にまとめる。コンセプトに基づいて模型を制作し、空間のイメージを表現する。			
[授業方法] 講義＋作業。作業はグループ学習で行う。イメージを膨らますために各回番茶を試飲する。			
[予習・復習] 授業計画に関係する事項をWEB等で下調べする。カフェ、喫茶店の事例を見る。			
[授業外学修に必要な時間]		開講期間内において、約15時間の授業外学修が必要となります。	
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1 お茶について考え、お茶を知る	番茶の味覚をテキスト化し、議論する		番茶, 味覚, 種類
2 お茶について考え、お茶を知る	番茶の味覚をテキスト化し、議論する		番茶, 味覚, 種類
3 お茶について考え、お茶を知る	リーフの茶が良い理由などを議論する		ペットボトル, 茶葉, TPO
4 立地環境をリサーチする	WEBを用いてエリアリサーチ（短大周辺）		類自店舗・地域の諸データ
5 立地環境をリサーチする	フィールドリサーチ、ターゲットの模索		人の種類, 地域特性
6 経済性を考える	経済性を交えて計画の方向性を検討する		客単価, 回転率, 客席稼働率
7 コンセプトを考える	番茶の飲ませ方の計画とコンセプトの設定		計画方針, サービス
8 身体尺を作成する	カフェのシーンをイメージして身体等を実測		スケール, 家具, 客席
9 模型とイメージパネルの製作	模型の製作、企画書の作成		建築模型・材料、メニュー
10 模型とイメージパネルの製作	模型の製作、企画書の作成		建築模型・材料、スケッチ
11 模型とイメージパネルの製作	模型の製作、企画書の作成		建築模型・材料、経済性
12 模型とイメージパネルの製作	模型の製作、企画書の作成		建築模型・材料、模型表現
13 模型とイメージパネルの製作	模型の製作、企画書の作成		建築模型・材料、着彩
14 模型とイメージパネルの製作	模型の製作、企画書の作成		建築模型・材料、着彩
15 プレゼンテーション	プレゼンテーション（計画の提案）		プレゼンテーションの方法
[学生へのフィードバック方法]		授業は、双方向の演習のため、随時、授業内で質問を受け付けて解説し、進捗を見て助言する。	
[成績評価]		演習成果としての企画書（40%）、模型制作（30%）、各回の演習作業の成果（20%）、授業の取り組み状況（10%）	
[受講上の注意]		模型制作を行う際、机や服を汚さないよう注意する。準備や片づけは積極的に行う。	
教科書： 無			
参考書： 雑誌『商店建築』（商店建築社）、『実践テキスト 店舗の企画・設計とデザイン』（公益社団法人商業施設技術団体連合会、高柳英明、オーム社）			

授業科目名 フードコーディネート論 (357)		授業形態 講義演習	必修・選択 【食生活】必修【栄養士】選択
授業担当者 浜守 杏奈			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 クッキングスタジオ講師	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 2 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【栄養士】栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
【食生活】食産業におけるデザイン・生産・加工・流通・販売等の業務に携わる上で必要となる知識や考え方、技術を身につけている。			
[授業の到達目標] フードコーディネートの基本理念、食文化、マナーについて説明することができる。食の専門家としての知識や感性を高め、総合的にコーディネートする力をつける。			
[授業の概要] 食物・食器・食空間・テーブルウェア・食事マナー等の知識を獲得し、「おいしさ」「楽しさ」「美しさ」をどのように演出しコーディネートするかについて実践を通して学ぶ。			
[授業方法] 講義形式の授業と、演習を取り入れながらコーディネートの実践を学ぶ。			
[予習・復習] 幅広く学ぶことが多いため、資料を必ず読んで、語句の意味調べなども事前に行う。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1 ガイダンス、コーディネートとは	フードコーディネートの基本理念		おいしさ、ホスピタリティ
2 食事の文化1	日本料理、行事食		和食、ハレとケ
3 食事の文化2	世界の食事		中国料理、西洋料理
4 食品の知識、調理方法と器具	肉、魚、豆、野菜類等の特徴と調理の基本		旬、部位、だし、切り方
5 食空間のコーディネート1	厨房の基礎知識		レイアウト、厨房機器、設計
6 食空間のコーディネート2	食空間のあり方、内装デザイン		食空間の分類、外食産業
7 食卓のコーディネート1	テーブルコーディネートとは		調和、色彩、6W3H
8 食卓のコーディネート2	日本料理の食卓のコーディネート		食器の種類、セッティング
9 食卓のコーディネート3	中国料理と西洋料理の食卓のコーディネート		食具、リネン、セッティング
10 食卓のコーディネート4	テーブルマナーとサービス		プロトコール、席次
11 フードサービスマネジメント1	マーケティングの基礎知識		経営、財務諸表
12 フードサービスマネジメント2	食の企画・構成・演出		企画書
13 メニュープランニング1	メニュープランニングの要件		トレンド、原価、商品開発
14 メニュープランニング2	メニュープランニングの考案		パーティーメニュー
15 メニュープランニング3	メニュープランニングの成果発表		
[学生へのフィードバック方法] 課題、発表に対しての解説、講評を授業内で全体にフィードバックする。			
[成績評価] 授業の取り組み状況（10%）、レポート・発表（60%）定期試験（30%）			
[受講上の注意]			
教科書：「新フードコーディネーター教本」日本フードコーディネーター協会、柴田書店			
参考書：「フードコーディネート論」日本フードスペシャリスト協会、建帛社			

授業科目名 食文化論 (211)		授業形態 講義	必修・選択 【食生活】必修【栄養士】選択
授業担当者			
[担当教員の実務経験]		無	実務内容
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性]			
【食生活】食産業におけるデザイン・生産・加工・流通・販売等の業務に携わる上で必要となる知識や考え方、技術を身につけている。			
【栄養士】栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
[授業の到達目標] 食にまつわる文化を総合的に学ぶ。これからのフードビジネスにおいては、日本のみならず世界からのゲストを対象にする機会が多くなる。世界の食文化を学び、異文化の理解に努めることで、グローバルな食のありかたを理解できること、それを踏まえて食品やサービスの設計ができることを目指す。			
[授業の概要] 食の仕事に携わるには、異なる食文化を理解することが欠かせない。生物学的に同じ種である人も、食文化が違えば食べられるものが変わるし、おいしい食品を開発しても、その文化圏で理解・支持されなければ売れることはないからだ。講義では遊牧民の食、米食の文化の差異、食のタブー、食文化の受容変容等、さまざまな食の文化について学ぶ。			
[授業方法] PowerPoint資料やレジュメを使用し、豊富な写真を観ながら講義する。			
[予習・復習] 講義中に参考図書を紹介するので、そうした本をできる限り読んで復習して欲しい。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1 本講義の目的と概要	「手で食べる？」を通して食文化を理解する		授業の概略を知る
2 食の文化的地理	人はいかにして何を食べて来たか		生業のパターンから食を観る
3 遊牧民の食文化①	モンゴルを始めとする遊牧民の食文化		環境や宗教による食文化差違
4 遊牧民の食文化②	ブータン等、モンゴル以外の遊牧民食文化		米・乳・トウガラシの食文化
5 東南アジアの食文化①	東南アジアの食文化の俯瞰		アジアの食文化の差違
6 東南アジアの食文化②	東南アジアの食文化の詳細		アジアの食文化の差違
7 食のタブー	ラオスを中心とした食のタブーについて		ラオスの食文化とタブー
8 パプアニューギニアの食	ご馳走の存在する文化、しない文化		農耕文化と食文化
9 カレーライスに見る食文化の伝播	いかにしてカレーライスは国民食になったか		食文化の伝播と変容
10 食文化の伝播と変容①寿司	寿司はいかにして日本と世界に広まったか		食文化の伝播と変容
11 食文化の伝播と変容②ラーメン	ラーメンはいかにして日本各地に広まったか		食文化の伝播と変容
12 和食の成立と現代の食生活	近代における和食の成立とその変遷		和食文化の理解
13 味覚とはなにか	味覚の意味、その変容と文化の関わり		味覚からみた文化
14 料理するということ	異なる食文化における料理の発達の歴史		異なる料理文化への理解
15 食の文化の総括	正しい食とは何かを考える		食文化論の総括
[学生へのフィードバック方法] レポート課題についてコメント付きで返却をする。			
[成績評価]	レポート課題60%、授業態度40%で評価する。レポート課題を不定期に実施する。講義中に紹介する本を読み、興味を抱いた事項については、さらにそこから調べたりしてもらいたい。そうしたことを総合的に評価する。		
[受講上の注意]	参考文献には可能な限り目を通すこと。		
教科書：	『新・食文化入門』（森枝卓平等編。弘文堂）『食べもの記』（福音館書店）、『カレーライスと日本人』（講談社学術文庫）		
参考書：	『世界の食文化（4）ベトナム・カンボジア・ラオス・ミャンマー』（農文協）、『食べてはいけない！』（白水社）、『考える胃袋』（石毛直道氏と共著 集英社新書）		

授業科目名 おいしさの科学 (915)		授業形態 講義演習	必修・選択 【食生活】必修
授業担当者 樋口直哉			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 商品開発コンサルティング、飲食店経営	
授業の回数 15回	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【食生活】食生活をデザインするための専門知識を有し、様々な社会課題を解決する意欲と使命感を身につけている。			
[授業の到達目標] おいしさとは何か、味覚とは何かを理解することで将来、食品開発者に求められる実務知識を習得することを目的とする			
[授業の概要] 各食材の味わい、味覚と他の感覚の感覚間相互作用（クロスモーダル）を通じて「おいしさ」を学び、味覚修飾物質、スーパーテイスター診断、うま味の探索法、さらに味とにおいの関係や嗅覚物質の体験などを通じて味覚について学ぶ			
[授業方法] 講義形式及び体験学習で行う。必要に応じて配布資料、パワーポイントを使用する、			
[予習・復習] 予習としてシラバスを確認する			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1 味覚について	五味についてと味覚の相互作用を学ぶ		五味 味覚の科学
2 塩味について学ぶ	各種塩について学ぶ		塩化ナトリウム、塩の種類
3 甘みについて学ぶ	各種砂糖について学ぶ		ショ糖、果糖、ブドウ糖
4 うま味について学ぶ	だしを通じてうま味を使いこなす		うま味物質、相乗効果
5 酸味について学ぶ	酢、レモン汁などの酸味の違いを知る		酢酸、乳酸、りんご酸
6 苦味について学ぶ	苦みとココの関係について学ぶ		苦味受容体、ココ
7 切れ味について学ぶ	包丁の切れ味が細胞に及ぼす影響を知る		包丁、砥石
8 油脂について学ぶ	味の無い油脂が味に及ぼす影響を知る		油脂、脂肪酸、ココ
9 卵の味について学ぶ	味の無い卵の味について知る		脂肪酸、乳化
10 食感について学ぶ	野菜の硬さが味に及ぼす影響を知る		ソニックシーズニング
11 出汁について学ぶ	世界各国の出汁でうま味と香りの関係を知る		グイオン、フォン、湯
12 肉の味の違いを知る	牛肉、豚肉、鶏肉の違いを知る		アラキドン酸、香り物質
13 スパイスについて学ぶ	カレー粉作りを通じてスパイスを知る		香り物質、ブレンド効果
14 ソース類について学ぶ	ウスターソース作りを学ぶ		原価、配合表
15 商品開発及びプレゼン	オリジナルのソースを開発する		商品開発、マーケティング
[学生へのフィードバック方法] 学習成果の確認、ファイルチェックをし、返却及び授業にて解説			
[成績評価] 終了試験(50%)、ファイル提出・授業の取り組み(50%)			
[受講上の注意] 予習としてスーパーなどの食品売り場を観察すること			
教科書：プリントの定義配布			
参考書：参考書等は授業時に示す			

授業科目名 応用調理学Ⅰ (916)		授業形態 講義	必修・選択 【食生活】必修
授業担当者 浜守 杏奈			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 クッキングスタジオ講師、調理・分析・レシピ開発	
授業の回数 15回	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【食生活】食産業におけるデザイン・生産・加工・流通・販売等の業務に携わる上で必要となる知識や考え、技術を身につけている。			
[授業の到達目標] 各食品の特性を生かした調理条件および調理中の食品の変化について理解し、その科学的根拠を説明することができる。調理学の知識を献立作成やレシピ開発へ活用できることを目標とする。			
[授業の概要] 本講義では、調理学で学んだ基礎的な調理の科学的理論をもとに、より詳細に食品の特性を知り、それを生かすための調理法について学ぶ。また、おいしさに影響する要因（化学的および物理的要因、環境的要因、心理的要因など）について学び、おいしさとは何かを多角的に追及し、食の専門家として必要な知識を身につける。			
[授業方法] パワーポイントやレジュメを使用する。			
[予習・復習] 予習として、キーワードを調べておく。復習として、興味を持った内容について、さらに調べを深める。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1 ガイダンス、おいしさの要因	おいしさに与える各種要因の解説		化学的要因、環境要因
2 植物性食品の調理	穀類、野菜類、果実類の調理特性		色素、ペクチン、デンプン
3 動物性食品の調理	肉、魚の調理特性と調理の応用		酵素、コラーゲン、熱凝固
4 卵の調理	卵の調理特性と調理の応用		希釈性、熱凝固性、泡立ち性
5 調味料の特性	各種調味料の特徴と活用方法		五味、世界の調味料
6 香りとおいしさ	香りがおいしさに与える影響と各種効果		賦香作用、矯臭作用
7 テクスチャーとおいしさ	テクスチャーがおいしさに与える影響		物性、咀嚼音
8 官能評価法	官能評価の実施方法と留意点		感覚的測定、理化学的測定
9 だしの科学	各種だしの抽出条件による違い		相乗効果、抽出方法
10 油脂の科学	油脂の特性を生かした調理方法		熱媒体、風味、物性
11 凝固剤の科学	凝固剤の種類と食感および外観に与える影響		ゼラチン、寒天、アガー
12 嗜好飲料、新食材の調理	嗜好飲料の調製方法、新食材の可能性と調理		茶、酒類、肉代替食品
13 調理器具の特性と加熱方法	調理品に応じた調理器具の選択と活用		熱源、対流、熱伝導、比熱
14 日本および世界の調理	各国の調理の特徴と効果		食文化、和食
15 まとめ	授業内容のまとめ、試験対策		
[学生へのフィードバック方法] 授業内で解説を行う			
[成績評価] 定期試験60%、レポート30%、授業の取り組み状況10%			
[受講上の注意] 調理学の知識が基本となるため、復習をして授業に臨むこと。			
教科書： 資料を適宜配布			
参考書： NEW調理と理論第二版・同文書院			

授業科目名 フードテック論 (912)		授業形態 講義演習	必修・選択 【食生活】必修
授業担当者 樋口直哉			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 調理器具コンサルティング、飲食店経営	
授業の回数 15回	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【食生活】食生活をデザインするための専門知識を有し、様々な社会課題を解決する意欲と使命感を身につけている。			
[授業の到達目標] フードテックとは最新技術を用いて、食に関する課題解決や新たな食の可能性の拡充を試みる分野である。最先端の事例を理解することで食をキャリアとする人間として最低限の共用を身につけることを目的とする。			
[授業の概要] 最先端のフードテックの事例を学び、実際に最新機器に触れることで、食分野の課題解決につながる提案力を身につける。			
[授業方法] パワーポイントを用いた講義、体験学習、ディスカッション			
[予習・復習] 予習として教科書を一読する			
[授業外学修に必要な時間]		開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。	
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
	テーマ	内容	学習成果（キーワード）
1	フードテック概論	フードテックの基礎概念を学ぶ	フードテック
2	ゲル化（嚥下食）	食品の形状を変える技術を学ぶ	嚥下食、ゲル化剤
3	海藻（陸上養殖）	海洋資源の問題と解決策を学ぶ	漁業資源、TAC
4	代替肉	代替肉の歴史と基礎を学ぶ	代替肉、環境問題
5	完全食	完全食の歴史と基礎を学ぶ	完全食、マーケティング
6	低温調理（低温調理器）	低温調理の歴史と基礎を学ぶ	調理科学、真空調理
7	前回のテーマを実際に料理する	前回のテーマを実際に料理する	調理科学
8	自動調理（repro）	自動調理の歴史と基礎を学ぶ	調理科学
9	自動調理をプログラミングする	前回のテーマを実際に料理する	調理科学、真空調理
10	植物工場と農業	植物工場の事例を学ぶ	環境問題
11	肉類（畜産技術）	人口培養肉の歴史と課題を学ぶ	人口培養肉、倫理
12	魚類（陸上養殖）	魚類のゲノム編集の事例を学ぶ	ゲノム編集育種
13	野菜類のゲノム編集	トマトを例にゲノム編集作物の課題を学ぶ	品種改良、倫理
14	社会課題の検討①	フードテックビジネスモデルを企画する	プレゼンテーション
15	社会課題の検討②	前回の内容をプレゼンする	プレゼンテーション
[学生へのフィードバック方法]		課題及びプレゼンに対し、コメント及び対面でフィードバックを行う	
[成績評価]		授業の取り組み状況（70%）、課題への取り組み状況（30%）	
[受講上の注意] フードテックをどのように扱うべきか、各人考えましょう			
教科書：プリントの適宜配布			
参考書：その他の参考文献を講義中に提示する。			

授業科目名 エシカルフード概論 (212)		授業形態 講義	必修・選択 【食生活】必修【栄養士】選択
授業担当者 山本 謙治			
[担当教員の実務経験]		有	実務内容 株式会社グッドテーブルズ代表
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1・2 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性]			
【共通】社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につけている。			
【食生活】食産業におけるデザイン・生産・加工・流通・販売等の業務に携わる上で必要となる知識や考え方、技術を身につけている。			
[授業の到達目標] 食の倫理について把握し、実例を交えて説明できる。エシカルな食の企画を練り上げ、プレゼンテーションで相手にわかりやすく伝えることができる。グループでテーマ設定し、アウトプットまでできるようにする。食品の食べ比べを行い、原料や製法による違いを評価できるようになる。			
[授業の概要] 食の倫理について把握し、実例を交えて説明できる。エシカルな食の企画を練り上げ、プレゼンテーションで相手にわかりやすく伝えることができる。グループでテーマ設定し、アウトプットまでできるようにする。食品の食べ比べを行い、原料や製法による違いを評価できるようになる。			
[授業方法] 座学の講義（PowerPoint使用）ゲストのリモート講義に加え、個人およびグループワークを行う。			
[予習・復習] 各回で、教科書の関係部分を読んで講義に臨むこと。テストは実施しないが各回で課題を課する。			
[授業外学修に必要な時間]		開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。	
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示、非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ		内容	学習成果（キーワード）
1	食の倫理を考える	エシカルフードの基本概念を学ぶ	エシカル消費の基礎
2	食と環境問題①	環境問題の歴史と食の関係性を学ぶ	環境問題と食
3	食と環境問題②	環境問題を解決する食品を探し発表する	環境問題と食
4	食と人権・労働問題①	人権や労働問題の基礎を学ぶ	人権・労働問題と食
5	食と人権・労働問題②	人権問題を解決する食品を探し発表する	人権・労働問題と食
6	食とフェアトレード①	他国との公正な貿易のあり方を学ぶ	フェアトレードと食
7	食とフェアトレード②	フェアトレード食品について学ぶ	フェアトレードと食
8	食とアニマルウェルフェア①	家畜の福祉が必要な背景と歴史を学ぶ	アニマルウェルフェアと食
9	食とアニマルウェルフェア②	AWに配慮した食品を探し発表する	アニマルウェルフェアと食
10	オーガニックがなぜ大切か	有機食品にはどんな価値があるかを学ぶ	オーガニック・有機食品
11	食品ロス問題をどう考えるか	食品ロスの実態と向き合い方を学ぶ	フードロス、食品ロス
12	エシカル消費を広めるための仕組み	エシカル消費を推進するための仕組みを学ぶ	キャンペーン
13	エシカルな食品を企画する①	関心ある分野のエシカルな食品を企画する	商品開発
14	エシカルな食品を企画する②	企画を練り上げ、プレゼンに昇華する	プレゼンテーション
15	エシカルな食品を企画する③	企画をプレゼンし、評価を受ける	プレゼンテーション
[学生へのフィードバック方法] 課題およびプレゼンに対し、コメントまたは対面でフィードバックを行う。			
[成績評価]		授業の取り組み状況（40%）課題への取り組み状況（30%）他者とのコミュニケーション、積極性（30%）	
[受講上の注意] 座学を聞くだけではなく、学生にどんどん発言してもらおう授業になります。			
教科書：「エシカルフード」山本謙治著（角川新書）			
参考書：その他、参考文献として講義中に提示する。			

授業科目名 フードプロデュース論 (267)		授業形態 講義	必修・選択 【食生活】必修
授業担当者 山本 謙治			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 株式会社グッドテーブルズ代表	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性]			
【共通】科学的判断力と、生涯にわたり、自身の専門的領域の知識と技能を研鑽する探求心を備えている。			
【食生活】食産業におけるデザイン・生産・加工・流通・販売等の業務に携わる上で必要となる知識や考え方、技術を身につけている。			
[授業の到達目標]			
食産業における様々な分野における商品開発の実態を学び、グループワークを通じて実際に商品企画を立案し、開発を行うための知識と技術を身につける。			
[授業の概要]			
いかに食品を企画・開発・発表するかを学ぶ。食品の開発に必要なとされる条件は、外食・中食・小売の別や、惣菜・弁当・菓子といった業種・業態によって大きく変わる。そこで、それぞれの業界の第一線から講師を招き、どのようなデータを分析して企画立案をし、どのようなプロセスで商品の開発を行っているかを学ぶ。			
[授業方法]			
ゲスト講師による実践的なケーススタディを行う。ゲスト都合で計画変更の可能性あり。			
[予習・復習]			
課題に真摯に取り組むほか、日常的に触れる食品がどのような意図・コストで開発されたか分析すること。			
[授業外学修に必要な時間]		開講期間内において、約30時間の授業外学修が必要となります。	
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示、非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1	オリエンテーション	商品開発とはどんな仕事なのか	商品開発に関する理解
2	商品開発に必要な基礎知識	企画する内容・原価と利益の算出	商品開発に必要な数字の理解
3	コンビニの商品開発	コンビニの商品開発で重要なことは何か	コンビニの商品開発の理解
4	コンビニの商品開発	コンビニの商品開発をしてみよう	商品開発の実践
5	コンビニの商品開発	課題発表と公表	商品開発の実践
6	百貨店の商品開発	百貨店の商品開発で重要なことは何か	百貨店の商品開発の理解
7	百貨店の商品開発	百貨店の商品開発をしてみよう	商品開発の実践
8	百貨店の商品開発	課題発表と公表	商品開発の実践
9	居酒屋・外食産業の商品開発	居酒屋・外食産業の商品開発とは何か	外食産業の商品開発の理解
10	居酒屋・外食産業の商品開発	i酒屋・外食産業の商品開発をしてみよう	商品開発の実践
11	居酒屋・外食産業の商品開発	課題発表と公表	商品開発の実践
12	商品開発を専門とする仕事	スマイルサークルの仕事を知る	商品開発の実際を理解
13	商品開発を専門とする仕事	食品の商品企画をやってみよう	商品開発の実践
14	商品開発を専門とする仕事	課題発表と公表	商品開発の実践
15	まとめ	各分野における商品開発をふりかえる	商品開発に関する理解と実践
[学生へのフィードバック方法] レポート課題についてコメント付きで返却をする。			
[成績評価]	講義中の商品企画課題（50%）、その他のレポート課題（20%）、授業態度（30%）で評価する。		
[受講上の注意] 各ゲスト講師が関わる食品をできるかぎり購入し、食べて、理解を深めること。			
教科書：			
参考書：			

授業科目名 栄養士キャリアアップ講座 (359)		授業形態 講義	必修・選択 【栄養士】選択
授業担当者 食物栄養学科教員、非常勤講師			
[担当教員の実務経験]		有	実務内容 各分野毎、専門科目シラバス参照
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 1単位	対象学年 2 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【栄養士】栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
[授業の到達目標] 栄養士としての専門性をみがき、栄養士実力認定試験でのA判定を目標とする。各教科の到達目標は、Student Life Plan (SLP) ～新渡戸検定～に記載されている。			
[授業の概要] 1年次に学習した教科の復習とともに、栄養士実力認定試験の対策講座とする。			
[授業方法] 一部講義形式で行うが、問題を解く演習を多く取り入れ、問題と解説の繰り返しにより、知識を深める。			
[予習・復習] 予習はシラバスの確認と1年次の教科の見直し。復習は毎回の学習成果をまとめる。			
[授業外学修に必要な時間]		開講期間内において、約15時間の授業外学修が必要となります。	
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示、非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ		内容	学習成果（キーワード）
1	講座を始めるにあたって	講義の進め方、実力認定試験（担任、山本）	講座の目的
2	栄養士実力認定試験対策講座	解剖生理学（朴）	SLP到達目標
3	栄養士実力認定試験対策講座	生化学（田地）	SLP到達目標
4	栄養士実力認定試験対策講座	食品学総・各論（食品加工学）（荒木）	SLP到達目標
5	栄養士実力認定試験対策講座	栄養学総論／栄養学各論（田地）	SLP到達目標
6	栄養士実力認定試験対策講座	公衆衛生学／食品衛生学（伊藤）	SLP到達目標
7	栄養士実力認定試験対策講座	第1回模擬試験／解説（担任）	過去問、課題、分析、対策
8	栄養士実力認定試験対策講座	臨床栄養学概論（三好）	SLP到達目標
9	栄養士実力認定試験対策講座	栄養指導論（中島）	SLP到達目標
10	栄養士実力認定試験対策講座	給食管理論／応用問題（小谷）	SLP到達目標
11	栄養士実力認定試験対策講座	調理学／公衆栄養学概論（堀）	SLP到達目標
12	栄養士実力認定試験対策講座	第2回模擬試験／解説（担任）	過去問、課題、分析、対策
13	栄養士実力認定試験対策講座	第3回模擬試験／解説（担任）	過去問、課題、分析、対策
14	栄養士免許申請について	申請に向けての準備①（担任、田地）	住民票、申請書
15	学習成果のまとめ	申請に向けての準備②（担任、田地）	まとめ
[学生へのフィードバック方法] 提示された問題に対して授業にて解説			
[成績評価] 栄養士実力認定試験（60%）、授業の取り組み状況（40%）。総合的に評価する。			
[受講上の注意] 栄養士実力認定試験についてはA評価ないしB評価が単位取得基準。予定は変更の場合あり。			
教科書： 参考書：「2025年版 栄養士実力認定試験過去問題集」（一社）全国栄養士養成施設協会 編			

授業科目名 卒業研究ゼミナール (316)		授業形態 演習	必修・選択 選択
授業担当者 フードデザイン学科教員			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 各分野毎、専門科目シラバス参照	
授業の回数 30	時間数 60時間	単位数 2単位	対象学年 2 開講時期 通年
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【共通】科学的判断力と、生涯にわたり、自身の専門的領域の知識と技能を研鑽する探求心を備えている。			
[授業の到達目標] 卒研ゼミナールは、教員のもとで、自ら興味や関心を持ったテーマについて1年間研究を行い、「自ら考える力を持った栄養士」となることを目標とする。研究を通して幅広い見識と技術を磨くことを目的とする。			
[授業の概要] 以下の①～⑦の研究室の指導方法による。①フードデザイン研究室 ②栄養学研究室 ③食品学研究室 ④調理学第一研究室 ⑤給食管理研究室 ⑥栄養指導研究室 ⑦運動生理学研究室 各研究室の研究内容は以下に示す。			
[授業方法] 演習形式。最後にまとめとして卒業研究発表会を行う。			
[予習・復習] 年間スケジュールにそって、自ら計画し実施する。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約30時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1	①フードデザイン研究室	食におけるエシカル消費の推進のため、	山本 謙治
2		世界と日本におけるエシカルフードの	
3		あり方の研究を行う。	
4	②栄養学研究室	ダイエットに関する研究を実践的に行う。	田地 陽一
5		糖質制限ダイエットなどが中心となるが、	
6		興味あるダイエットであれば相談に応じる。	
7	③食品学研究室	省エネ行動変容効果に関する研究、低利用	荒木 葉子
8		海藻の有効利用に関する研究を継続的に	
9		検討している。	
10	④調理学第一研究室	調理にはおいしくするためのコツがある。	堀 理佐
11		そのコツと食品の成分を理解し、様々な	
12		対象に合った調理法の研究を行う。	
13	⑤給食管理研究室	様々な喫食者に合わせた食事の提供や	小谷 円花
14		食育や味覚などに注目した給食運営に	
15		関する研究を行う。	

テーマ	内容	学習成果（キーワード）
16 ⑥栄養指導研究室	食育など、栄養士が活躍する場に関連する	中島 美雪
17	様々なキーワードの中から関心のあるものを	
18	選び、各々のテーマに基づき研究する。	
19 ⑦運動生理学研究室	運動習慣の有無と食生活との関連性を調査し	朴 ジョンヒョク
20	この生活習慣が心理状態（メンタルヘルス）	
21	に及ぼす影響について検討する。	
22		
23 以下に研究の流れを示す		
24 研究立案	研究テーマ、目的、方法、年間計画を決定	
25 研究実施	個人・グループで研究・調査・実験	
26 前期研究のまとめ	前期に行った研究をまとめる	
27 後期研究計画	後期に向けての研究内容を計画	
28 研究実施	個人・グループで研究・調査・実験	
29 論文作成	研究論文作成、スライド作成	
30 卒業研究発表会	個人・グループで発表	
[学生へのフィードバック方法]	研究課題に対してゼミにて解説	
[成績評価]	ゼミへの取り組み、提出論文、研究発表の評価合計（100%）	
[受講上の注意]	研究テーマに対して積極的に取り組むこと。	
	教科書：各研究室の指導教員による。	
	参考書：各研究室の指導教員による。	

授業科目名 製菓・製パン実習 (268)		授業形態 実習	必修・選択 選択
授業担当者 堀 理佐・外部講師(オムニバス)			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 パティシエ、パン職人、和菓子職人	
授業の回数 12	時間数 45時間	単位数 1単位	対象学年 1 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針(ディプロマポリシー)との関連性]			
【栄養士】栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
【食生活】食産業におけるデザイン・生産・加工・流通・販売等の業務に携わる上で必要となる知識や考え方、技術を身につけている。			
[授業の到達目標]			
洋菓子、和菓子、パンに関する分野の知識や技術を基礎から応用まで幅広く段階を踏みながら学び、技術の習得を目標とする。洋菓子、和菓子、パンの歴史や行事との関わりなども理解する。			
[授業の概要]			
基本的な技術や知識を理解した上で、有名店のパティシエや和菓子職人、パン職人を招き、プロの技を学ぶ。			
[授業方法]			
毎回、授業はテーマにあわせて専門の講師がオムニバス形式で進める。講師のデモ後、実習を行う。			
[予習・復習]			
実習後は作り方やポイントをまとめ、写真を添付したノート作りを行う。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、課題等の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示、非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果(キーワード)
1 ガイダンス・洋菓子基礎	ロールケーキ・クッキー(堀)		別立て生地・クッキー基礎
2 洋菓子基礎・イタリア菓子	ジェノワーズ生地 ティラミス(佐藤)		共立て生地・ティラミス
3 デコレーション・イタリア菓子	デコレーション・カントゥッチ(佐藤)		生クリームのかき
4 ハードパン	プチパンフランセーズ(茂木)		ハードパン生地基礎
5 ハードパン	ノアレザン(茂木)		ハードパン生地応用
6 洋菓子	新渡戸伝統のパウンドケーキ タルト		バターケーキ・タルト生地
7 和菓子	季節の練り切り 栗万頭(中村先生)		和菓子作りの技、包餡技術
8 ソフトパン	バターロール、動物パン、総菜パン		ソフトパン生地
9 実技試験練習	生地の復習、デコレーション練習		ケーキデザイン・ナッペ
10 フランス菓子	オペラ・フィナンシェ(延命寺)		伝統のフランス菓子
11 実技試験(スポンジ生地)	ジェノワーズ生地作成		実技試験
12 実技試験(デコレーション)	デコレーション仕上げ		実技試験
13			
14			
15			
[学生へのフィードバック方法] 提出された課題に対してコメントし返却			
[成績評価] 授業の取り組み状況(30%)、実技課題(40%)、ノート・ファイル提出(30%)			
[受講上の注意] 遅刻欠席をしない。※外部講師の都合により変更あり。内容詳細に関しては9月に配布する。			
教科書：なし			
参考書：毎回、講師のレシピや資料を配布する。			

授業科目名 プロに学ぶ専門料理実習 (317)		授業形態 実習	必修・選択 【栄養士】選択
授業担当者 堀 理佐・外部講師 (オムニバス)			
[担当教員の実務経験]		有	実務内容 レストランシェフ、料理長等
授業の回数 12	時間数 45時間	単位数 1単位	対象学年 2 開講時期 通年
[卒業認定・学位授与の方針 (ディプロマポリシー) との関連性] 【栄養士】栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
[授業の到達目標] プロに学ぶ専門料理実習は、日本料理、西洋料理、中国料理などの分野で活躍されている高名な料理人からプロの技とサービスの心を学び、指導を受けながらランチの提供実習を行う。			
[授業の概要] 厨では、約10名のグループごとに実習を行う。事前授業としてレシピと工程表を配布し、作業工程表作成する。厨房では下処理、加熱調理、オペレーション等の指導を受け提供まで行う。			
[授業方法] 事前授業は作業工程表を作成する。厨房では作業を進めながら指導を受け、食事提供を行う。			
[予習・復習] 予習では事前に配布された資料を熟読し専門用語を調べる。終了後は振り返りをまとめる。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、課題等の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示、非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果 (キーワード)
1 前期ガイダンス	前期授業の目的、進め方について		ガイダンス
2 厨房実習① (井上和豊)	プロの料理人が提供するレシピでランチ作成		中国料理
3 厨房実習② (堀知佐子)	〃		日本料理
4 厨房実習③ (長澤宜久)	〃		フランス料理
5 厨房実習④ (園部政視)	〃		日本料理
6 厨房実習⑤ (井上和豊)	〃		中国料理
7 厨房実習⑥ (佐藤雅之)	〃		フランス料理
8 厨房実習⑦ (園部政視)	〃		日本料理
9 厨房実習⑧ (井上和豊)	〃		中国料理
10 厨房実習⑨ (堀知佐子)	〃		日本料理
11 厨房実習⑩ (佐藤雅之)	〃		イタリア料理
12 まとめガイダンス	実習の振り返りを行う		まとめ
13			
14			
15			
[学生へのフィードバック方法] 提出されたレポートにコメントし、返却する			
[成績評価] レポート (50%)、実習への取り組み姿勢 (50%) □			
[受講上の注意] 時間厳守、体調管理をし実習に臨むこと、*講師・食材の都合で入れ替わることがある			
教科書：プロの講師のレシピを毎回配布する			
参考書：			

授業科目名 調理学実習Ⅳ (360)		授業形態 実習	必修・選択 選択
授業担当者 堀 理佐 (13回)・堀 知佐子 (2回)			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 料亭・レストラン経営/栄養調理アドバイザー等	
授業の回数 15	時間数 45時間	単位数 1単位	対象学年 2 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針 (ディプロマポリシー) との関連性]			
【栄養士】 栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
【食生活】 食産業におけるデザイン・生産・加工・流通・販売等の業務に携わる上で必要となる知識や考え方、技術を身につけている。			
[授業の到達目標]			
栄養士としての専門性を高めるために調理学実習Ⅲよりさらに多様な調理技術を習得し、種々の食品の扱い方、調理操作を経験し、技術の向上を目標とする。			
[授業の概要]			
日本料理、西洋料理、中国料理他世界の料理の調理操作や調理の手法を学び、実践する。			
[授業方法]			
師範台でのデモンストレーションを受けた後、学生は実習を行う。			
[予習・復習]			
次回の配布プリントで予習をし、実習後は板書、作り方や要点、考察をまとめ、写真を貼付し、ファイリングする			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、課題等の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示、非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果 (キーワード)
1 ガイダンス/西洋料理/調理技術	ガイダンス ビーフシチュー 基礎調査		圧力鍋 ブラウンルー他
2 中国料理 (堀知佐子)	ご飯 酢鶏 棒棒鶏 鶏ガラスープ		丸鶏をさばく、鶏ガラスープ
3 イタリア料理	スूपリ スープ サラダ リーフパイ		リゾットの作り方 パイ生地
4 西洋料理	ベーグル 豚肉マスタード焼き 紅茶フラン		ベーグルの特徴 フラン他
5 中国料理	包子 涼拌茄子 中国茶		包子の作り方 中国茶の特徴
6 インド料理	ナン キーマカレー サブジ ラッシー		ナン インドカレーベース
7 ロシア料理/調理技術調査	ピロシキ ポルシチ ロシアンティー 調査		ピロシキの作り方 豚肉調理
8 日本料理	松花堂弁当 お吸い物		松花堂弁当について学ぶ
9 中国料理	豆腐獅子頭 木樨肉 芝麻球		豚骨スープ 白玉揚げ菓子
10 日本料理 (堀知佐子)	ご飯 鯖の味噌煮 鯖の竜田揚げ 船場汁		鯖の特徴 鯖の三枚卸し
11 中国料理	火鍋子 ご飯 清蛋糕		火鍋子 米粉の蒸し菓子
12 西洋料理	ローストチキン ポロネーズ フロランタン		丸鶏の調理 サブレ生地特徴
13 日本料理	年越しそば おせち料理		日本の行事食 年末年始
14 中国料理	春餅 (焼鶏 菠菜炒粉絲 蝦仁炒蛋など)		中国の行事食 立春の料理
15 実技試験	日本料理のすまし汁を作る・包丁技術の確認		出汁 飾り切り 盛り付け
[学生へのフィードバック方法] ファイル、課題提出は、試験後にコメントし返却。実技は都度フィードバック			
[成績評価] 定期試験 (40%)、実技試験 (30%)、ファイル、授業の取り組み状況 (30%)			
[受講上の注意] 遅刻欠席しない、安全・衛生・コミュニケーション重要*食材調達の関係で前後する場合あり			
教科書： あすの健康と調理 (アイ・ケイコーポレーション) *毎回レシピや資料を配布する			
参考書： コツと科学の調理辞典 (医歯薬出版) 調理と理論 (同文書院)			

授業科目名		授業形態	必修・選択
学外給食管理演習 318		演習	【栄養士】選択
授業担当者 中島美雪			
[担当教員の実務経験]		有	実務内容 受託会社 管理栄養士
授業の回数	時間数	単位数	対象学年
15	30	1	2
開講時期 通年			
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性]			
【栄養士】栄養と食のスペシャリストとして、実践的な専門知識と高度な調理技術を身につけている。			
【栄養士】人々の健康に広く貢献する者としての意欲と使命感を身につけている。			
【栄養士】社会の一員であることを自覚し、教養、コミュニケーション能力および豊かな人間性を身につけている。			
[授業の到達目標]			
学外給食管理実習Ⅰ（校外実習）を円滑に、また実習効果を高めるために、主体的に事前学習・課題に取り組み、特定給食施設の栄養士業務について理解を深める。栄養士の役割とその業務内容を把握し、実践できるようにする。			
[授業の概要]			
学外給食管理実習Ⅰ（校外実習）に向けての心構え、事前・事後指導等から各実習先における栄養士業務を学ぶ。			
[授業方法]			
講義及び演習形式で行う。校外実習前には事前指導を中心に、校外実習終了後は実習報告、事後指導等を行い、栄養士として身につけるべき知識、技能について学ぶ。			
[予習・復習]			
シラバスを確認し、キーワードについて各教科の復習を行う。毎回の学習成果についてまとめ、理解を深める。			
[授業外学修に必要な時間]			
事前準備、実習課題、実習報告会準備等の取り組みとして授業外学修が必要となる。			
[オフィスアワー] 掲示板、研究室前に掲示			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1	校外実習とは	校外実習の目的、単位、履修等について 校外実習の事前準備について	校外実習の意義と目的
2	校外実習にむけての準備(1)	校外実習の心得・心構(1) 実習先での人との関わりを学ぶ(1)	実習の心構えと目標
3	校外実習にむけての準備(2)	校外実習の心得・心構(2) 実習先での人との関わりを学ぶ(2)	接遇の基本、健康管理、衛生管理、抗体検査、細菌検査
4	校外実習先からの課題	特定給食施設の種類と特徴・実習課題	実習課題・各自課題、目標への取り組み
5	校外実習記録について 実習先への礼状と文章作法	作成の目的と作成上の注意 お礼状の書き方	実習記録の内容と記入上の注意点 敬語の使い方
6	特別講義	栄養士業務の実際	栄養士としての心構え
7	特定給食施設別集中講義(1)	実習先の特徴	実習先の特徴
		病院における実習とは	臨床栄養、入院時食事療養制度、治療食、食事形態
		高齢者福祉施設における実習とは	福祉施設の食事、食事形態、嚥下
		社員食堂における実習とは	食事サービス、特定健診・特定保健指導、スマートミール、健康づくり
		保育所における実習とは	保育園給食・補食、離乳食、食物アレルギー
学校における実習とは	学校給食法、学校給食の目的、学校給食実施基準、食物アレルギー		
8	特定給食施設別集中講義(2)	実習目標の設定とその取り組み方	実習目標の設定
		病院栄養士業務について	病院栄養士の役割
		高齢者福祉施設栄養士業務について	高齢者福祉施設栄養士の役割
		社員食堂の栄養士業務について	社員食堂栄養士の役割
		保育所栄養士業務について	保育園栄養士の役割
学校栄養士業務について	小中学校栄養士の役割		
9	特定給食施設別事前指導(1)	各施設からの課題と学び	各実習先からの課題とその準備
		病院実習課題指導	一般食・治療食の献立・病態栄養
		高齢者福祉施設実習課題指導	高齢者福祉施設の献立・栄養教育
		社員食堂実習課題指導	社員食堂の献立・栄養教育
		保育園実習課題指導	保育園の献立・食育授業
小中学校実習課題指導	学校給食の献立・食育授業		
10	特定給食施設別事前指導(2)	課題への取り組み	各実習先からの課題とその準備
11	特定給食施設別事後指導	各施設実習報告のまとめ	プレゼンテーション準備
12	実習報告会(1)	各自の実習内容と成果の報告	プレゼンテーション
13	実習報告会(2)	各自の実習内容と成果の報告	プレゼンテーション
14	実習報告会(3)	各自の実習内容と成果の報告	プレゼンテーション
15	学習成果の確認	学習成果のまとめ	栄養士の専門性
[学生へのフィードバック方法] 提出物に対しては添削して返却する。			
[成績評価] 授業への取り組み・課題(100%)			
[受講上の注意] 校外実習目標を各自が明確にし、より実習成果を上げることを目的にプログラムが組まれている。学外給食管理実習Ⅰ（校外実習）の履修者は、本科目を履修することが望ましい。			
教科書： 適宜プリント資料配付			
参考書： 「臨地・校外実習のてびき」、「臨床栄養学」「栄養教育論」「ライフステージの栄養学」「給食計画・実務論」等の教科書。「食品成分表」「糖尿病食事療養のための交換表」「腎臓病食品交換表」			

授業科目名 フルーツカッティング演習 (319)		授業形態 演習	必修・選択 【栄養士】選択
授業担当者 平野泰三・平野明日香			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 フルーツパーラー経営、勤務経験	
授業の回数 7.5	時間数 15時間	単位数 1単位	対象学年 2 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性]			
【栄養士】栄養と食のスペシャリストになるための実践的な専門知識と基本的な調理技術を身につけている。			
【食生活】食産業におけるデザイン・生産・加工・流通・販売等の業務に携わる上で必要となる知識や考え方、技術を身につけている。			
[授業の到達目標]			
各フルーツの特性を知り、美しく提供出来る			
[授業の概要]			
基本的なカッティングテクニックを各回2～3種類のフルーツを使用して学びます。各フルーツに適したカットで美しい盛り合わせを作れるようになります。フルーツの旬、選び方、食べ頃の見分け方、保存の方法について学びます。季節行事、祝賀の席にもフルーツ、野菜を使って楽しんでもらえる飾り切りまで習得します。			
[授業方法]			
体験学習。フルーツカッティングはデモンストレーションの後、実技。カービングは実技を進めつつ解説。			
[予習・復習]			
予習として、テキストを読んでDVDを一度は観てください。復習として、ナイフを自宅で使ってください。			
[授業外学修に必要な時間]		開講期間内において、約15時間の授業外学修が必要となります。	
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
	テーマ	内容	学習成果（キーワード）
1	カッティング、フルーツの基礎知識	デモ、実技 盛合せ製作、ナイフ、姿勢	道具、フルーツについて
2	カッティング、フルーツの基礎知識	デモ、実技 盛り合わせ、	均等に切る、美しく盛る
3	カッティング、試験用作品	デモ、実技 リンゴのスワン	美しく見せる
4	カービング、試験用作品	ナイフの持ち方、切り方 大根のバラ製作	刃を使いこなす
5	カッティング	デモ、実技 飾り切り、カップ盛製作	美しく盛り合わせる
6	実技試験	デモ、練習 リンゴのスワン（テスト）	振り返り
7	カービング	リンゴのイニシャル	美しく、丈夫に作る
8	実技試験	デモ、練習 大根のバラ（テスト）	振り返り
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
[学生へのフィードバック方法] 疑問点は一緒に考える。			
[成績評価]		学んだ内容の確認として、最終回に実技試験を行います。実技試験（70%）、授業への取り組み状況（30%）。	
[受講上の注意] 実技中心です。集中して怪我の無いように。			
教科書： 「フルーツカッティング」平野泰三著DVD付き（講談社）「フルーツ&ベジタブルカッティング」平野泰三・平野明日香共著（旭屋出版）			
参考書： DVD「フルーツ&ベジタブルカッティング」平野泰三・平野明日香共作（旭屋出版）			

授業科目名 スポーツ栄養学 (361)		授業形態 講義	必修・選択 【栄養士】選択
授業担当者 朴 ジョンヒョク			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 公財) 研究所精神行動医学分野研究員	
授業の回数 7.5	時間数 15時間	単位数 1単位	対象学年 2 開講時期 後期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【栄養士】栄養士として人々の健康に広く貢献する者としての意欲と使命感を身につけている。			
[授業の到達目標] スポーツ栄養士の役割を理解し、スポーツ選手を対象とした栄養相談ができる。また、競技種目の特性を理解した上、スポーツ栄養マネジメントができる。スポーツ選手が直面する栄養問題について理解する。			
[授業の概要] 基礎的な栄養学・生理学知識を土台として、スポーツ選手に対して栄養サポートを行う上で必要なスポーツ栄養の意義、スポーツ栄養士の役割、知識を学ぶ。さらに競技力向上に活用する科学的根拠に基づいた栄養学的知識習得を目指す。			
[授業方法] 教科書、PowerPoint資料、レジュメを用いて講義形式で行う。*授業の内容を変更する場合がある。			
[予習・復習] 予習はシラバスを確認し、教科書を事前に読んでおく。復習は学習内容のまとめを行う。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約30時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
	テーマ	内容	学習成果（キーワード）
1	アスリートの栄養摂取	アスリートにとっての5大栄養素の摂取	栄養フルコース型食事
2	アスリートの食事・サプリメント	食事のバランス、サプリメントの活用	バランス食、偏食
3	試合期・遠征中の栄養管理	試合前後の食生活	グリコーゲンローディング
4	目的別栄養管理	増量と減量、スポーツ貧血	鉄欠乏性貧血
5	コンディショニング	セルフマネジメントの重要性	休養
6	女性アスリート	女性アスリートの三主徴(FAT)	ホルモン分泌異常、無月経
7	栄養とメンタルヘルス	メンタルヘルス向上のための栄養	神経伝達物質、気分障害
8	学習成果のまとめ	スポーツ栄養関連の文献紹介（発表）	学びの成果
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
[学生へのフィードバック方法] 「Google Classroom」を用いて学習成果を確認し、解答解説を行う。			
[成績評価] 発表（40%）、講義中の理解度判定問題（20%）、授業の取り込み状況（40%）			
[受講上の注意] 資料を配布するため、欠席した場合は申し出ること。			
教科書：理論と実践 スポーツ栄養学 日本文芸社 鈴木志保子 参考書：参考書等は授業時に示す			

授業科目名 保育概論 (213)		授業形態 講義	必修・選択 【栄養士】選択
授業担当者 小山 玲子			
[担当教員の実務経験] 有		実務内容 公立保育園園長・保育環境アドバイザー	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 2単位	対象学年 1・2 開講時期 前期
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性]			
【共通】社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につけている。			
【栄養士】栄養士として人々の健康に広く貢献する者としての意欲と使命感を身につけている。			
[授業の到達目標]			
・乳幼児の子ども達の発達と特徴・具体的な関わり方を理解することを目標とする。・保育園等での乳幼児の生活を理解する。・保育園等の児童福祉施設における栄養士の役割を知る。			
[授業の概要]			
・子どものエピソードや映像等で子どもの様子を把握し、乳幼児の発達と特徴を理解する。・子どもとの具体的な関わり方や子どもの好きな遊びを知る。・幼児向けの教材を作成する。			
[授業方法]			
・パワーポイントやレジメを使用した講義を中心とし、グループワーク・演習・作品制作と発表・遠隔授業等を行う。			
[予習・復習]			
・講師の示す資料の通読。乳幼児に関する報道の把握。予習として次回の授業課題をWEB等で下調べをする。			
[授業外学修に必要な時間]		開講期間内において、約60時間の授業外学修が必要となります。	
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1 子ども(乳幼児)の理解	オリエンテーション・子どもの理解		子ども理解
2 0～2歳の子どもの発達	0～2歳児の発達・生活・遊びの特徴の理解		0～2歳児の特徴
3 3～5歳の子どもの発達	3～5歳児の発達・生活・遊びの特徴の理解		3～5歳児の特徴
4 子育てについて	妊娠～出産～保育園・幼稚園入園		町で見た乳幼児の姿
5 乳児との関わり方	(演習)妊婦体験・乳児人形の抱っこ等		子どもの関わり方
6 子どもをとりまく諸問題	現代の子どもをとりまく諸課題を知る		子育て支援・虐待・貧困問題
7 子どもの遊び・紙おむつについて	(演習)カードゲームを楽しむ・おむつ実験		子どもの遊び・紙おむつ実験
8 子どもの健康と安全	乳幼児の生活環境と安全について理解する		怪我・アレルギー対応等
9 絵本の読み聞かせ・手遊び	(演習)絵本の読み聞かせや手遊びを楽しむ		絵本・手遊び
10 保育園での子どもの生活	保育園の生活や子どもとの関わり方を知る		配慮が必要な子どもの理解
11 保育園での食育	保育園での具体的な食育活動の内容を知る		授乳・離乳食～幼児食
12 グループワーク①	(演習)幼児の食育に役立つ教材の作成①		幼児向けの教材作成
13 グループワーク②	(演習)幼児の食育に役立つ教材の作成②		幼児向けの教材作成
14 理解した内容の共有①	グループ発表①		実践・評価・振り返り
15 理解した内容の共有②	グループ発表②		実践・評価・振り返り
[学生へのフィードバック方法]		コメントシートを作成。学生のコメントや提出課題に対してコメントを記し返却。授業にて解説する。	
[成績評価]		・授業の取り組み状況(50%)、課題作成(30%)、発表・リアクションペーパー(20%)を総合して評価する。	
[受講上の注意]			
教科書： 当日にプリントを配布します。			
参考書：			

授業科目名 フードプロデュース実習 (320)		授業形態 実習	必修・選択 選択
授業担当者 富澤 剛			
[担当教員の実務経験] 無		実務内容	
授業の回数 15	時間数 45時間	単位数 1単位	対象学年 2 開講時期 通年
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性]			
【共通】社会の一員である自覚、多様な立場や職種の人々とのコミュニケーション能力、および豊かな教養と人間性を身につけている。			
【食生活】食産業におけるデザイン・生産・加工・流通・販売等の業務に携わる上で必要となる知識や考え方、技術を身につけている。			
[授業の到達目標] 野菜の生産現場である農業を体感し、生産までの過程を知るとともに職業に就いた際、食育について考えることができる人材育成を目指し、かつ農産物の付加価値を高める加工品・商品開発し、それを販売し、利益を生むことを学ぶことができる。			
[授業の概要] 農業実習や試食を通じ、農産物の旬や栽培課程を学び、その習得した知識を元に付加価値をつけた農産物加工を行い商品開発の技能を身に付ける。			
[授業方法] グループワークを中心とした座学、プレゼンテーション、および農場実習・農業体験により学ぶ（体験中心）			
[予習・復習] 商品化に向けて情報収集、研究、イメージを行うこと			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、課題等の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 非常勤：授業開始前および終了後			
[授業計画]			
	テーマ	内容	学習成果（キーワード）
1	1. フードプロデュースについて	授業内容紹介、加工品開発・商品化	食品加工化・商品化
2	2. 農業実習	富澤ファーム農場見学	農業の現場を知る
3	3. 農業実習	夏野菜植え付け	野菜が育つまでを知る
4	4. 農業実習	夏野菜植え付け	野菜が育つまでを知る
5	5. 農業実習	たまねぎ収穫	収穫の楽しさを体験する
6	6. 農業実習	じゃがいも収穫	収穫の楽しさを体験する
7	7. 農業実習	冬野菜種まき（キャベツ・ブロッコリー）	野菜が育つまでを知る
8	8. 収穫・試食	エダマメ・スイートコーン試食	とれたてを味わう
9	9. 試作検討	開発する加工品を決定する	売れる商品
10	10. レシピ作成	開発する加工品のレシピを作成する	創造する
11	11. 調理実習	野菜スイーツを作る	実際の商品を作る
12	12. 試作実演	加工品を試作する	実用化
13	13. 農業実習	冬野菜の収穫	野菜が育つまでを知る
14	14. 収穫・試食	冬野菜の炊き出し	屋外での調理ができる
15	15. 学習成果のまとめ	学習成果の確認	通年の実習の成果を確認する
[学生へのフィードバック方法] 一部、コメント付きで返却			
[成績評価] 農場実習やグループワーク等、授業の取り組み状況（50%）、後期末に課題で提出するレポート（50%）にて評価			
[受講上の注意] 農業実習の際は農作業ができる服装を持参して来ること（着替え可）			
教科書：			
参考書：			

授業科目名 食育演習 (321)		授業形態 演習	必修・選択 【栄養士】選択
授業担当者 中島美雪			
[担当教員の実務経験] 無		実務内容	
授業の回数 15	時間数 30時間	単位数 1単位	対象学年 2 開講時期 通年
[卒業認定・学位授与の方針（ディプロマポリシー）との関連性] 【栄養士】栄養士として人々の健康に広く貢献する者としての意欲と使命感を身につけている。			
[授業の到達目標] 食育基本法を理解し、栄養士として「食育」を行うに当たって必要とされる知識や技術を習得・体験し、実践力を身につける。			
[授業の概要] 主に幼児期・学童期を対象とする食育について、学んできた「栄養教育論」の理解を深め、現場に取り入れられている食育の実際を学び、その具体的な方法について演習、実習により実践に近い学習を行う。			
[授業方法] 主に演習形式。子どもとの活動を通じた実体験からの学習を一部導入する。			
[予習・復習] シラバスにより学習内容を予習し、毎回の活動についてまとめて復習しておく。			
[授業外学修に必要な時間] 開講期間内において、約15時間の授業外学修が必要となります。			
[オフィスアワー] 常勤：掲示板に掲示			
[授業計画]			
テーマ	内容		学習成果（キーワード）
1 オリエンテーション	食育基本法、食育推進基本計画、食育の実際		食育基本法、食育推進基本計画
2 食育演習①	味噌づくり体験		大豆の加工品、味噌づくり
3 食育の取り組み①	『味噌づくり』他活動の見学・参加		食育活動の体験①
4 食育演習②	田植え体験		田植え、農業体験
5 食育演習③	梅の収穫、梅の加工品づくり体験		地産地消、梅の加工品づくり
6 食育の取り組み②	『梅漬けづくり』他活動の見学・参加		食育活動の体験②
7 食育活動への参加①	子ども園の食育活動の取り組み①		食育活動の体験③
8 食育活動への参加②	子ども園の食育活動の取り組み②		食育活動の体験④
9 食育活動への参加③	地域の食育推進活動の取り組み③		食育活動の体験⑤
10 食育活動への参加④	地域の食育推進活動の取り組み④		食育活動の体験⑥
11 食育活動への参加⑤	地域の食育推進活動の取り組み⑤		食育活動の体験⑦
12 食育演習④	お米の収穫～脱穀～もみすり～精米体験		地産地消、収穫体験
13 食育演習⑤	新米おにぎりと手作りみそで豚汁づくり		食育活動の事例と体験
14 食育の取り組み③	『おにぎりづくり』他活動の見学・参加		食育活動の体験⑧
15 食育計画・まとめ	食育計画作成、総まとめ		食に関する指導、食育とは
[学生へのフィードバック方法] 授業にて解説を行う			
[成績評価] 授業の取り組み状況（50%）、課題・レポート（50%）により総合的に評価する。			
[受講上の注意] 実践を踏まえた子ども達との活動は、通常の授業時間外での活動を予定している。			
教科書： 特になし			
参考書： 配付プリントを使用して進める。			