

科目名		担当代表教員		学年	期別	形態	必選	単位数
体育実技		谷川 裕子		2	前期	実技	選択	1
		担当形態	複数		ナンバリング		FN2102	
		担当教員	松田晃二郎 石原勇次郎 田上友季也					

【キーワード】		【概要】	
1 教養科目	「身体活動の楽しさや喜びを自ら体験するとともに、その喜びを他者にも提供できる」ことを目的とし、人とのコミュニケーションを含むさまざまな身体活動を行なう。高校までの体育で培った技能や経験は人により様々である、体育技能は多様性が表れやすいため、本授業は今までの技能のみには頼らない、多様性を認め、活かすチームワークづくりを目指すスポーツ・運動を行う。 また運動が健康に与える影響について身を持って体験し、健康を維持していくための運動強度を学習する。自分自身の体力レベルを知るために簡易な測定法を用いて、実際に体力レベルを測定する。 ※理解度や進捗度、施設の状況などにより、授業内容を変更することもある。		
2 運動			
3 健康			
4 体力			
5 チームづくり			

【到達目標】	
1. 運動を通じて、自らの健康を維持・改善していくための資質や能力を養うことができる。	
2. 多様性を認め、活かしていくチームが作れる。	
3. 日常生活に運動を取り入れる習慣を身に付けることができる。	

【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】		関連性
【知識・理解・技能】		
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。		
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。		
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。		
【思考・判断・表現】		
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。		○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。		
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。		
【関心・意欲・態度】		
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。		
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。		
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。		

【成績評価の方法】			
成績指標	受講態度	課題提出	合計
評価割合（％）	80	20	100

【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし (出席回数不足)
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
評語	評価の基準					
S	実技内容を十分に理解しており、積極的な参加活動が見られ尚且つ他者を理解に立った自己主張ができ、課題解決できる。					
A	実技内容を理解しており、積極的な参加が見られるものの、他者関係を良好に保ち、課題解決に達する。					
B	実技内容を総じて理解しているが、受動的な参加であり、自己表現に及ばないが課題を行うことができる。					
C	実技内容の概要を理解しており、実技、提出課題に対して最低限の参加があった。					

【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】	
試験終了後、模範解答とコメントを返却するので確認して返答すること。	

【教科書】		
資料配布		
【参考書・参考資料等】		
随時紹介		
【関連科目】		
「体育理論」		
【受講心得】		
積極的に授業に参加し、学生として然るべき受講態度で臨むこと。 毎回、ジャージ、体育館シューズを着用のこと。		
【備考】		
【学習項目】		担当
		学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	オリエンテーション（身体ほぐしの運動）	全員 【学習内容】本授業の流れを説明、身体ほぐしをワークを行う。 【事前学習】シラバスを確認しておく（30分） 【事後学習】学習内容を振り返る（30分）
2	体力測定	全員 【学習内容】体力測定（握力・反復横跳び・長座体前屈・立ち幅跳び）を行う 【事前学習】全国平均値を確認しておく（30分） 【事後学習】学習内容を振り返る（30分）
3	体力測定	全員 【学習内容】体力測定（持久力）を行う 【事前学習】全国平均値を確認しておく（30分） 【事後学習】学習内容を振り返る（30分）
4	体力測定	全員 【学習内容】体力測定の振り返りを行う 【事前学習】全国平均値を確認しておく（30分） 【事後学習】学習内容を振り返る（30分）
5	ニュースポーツ	全員 【学習内容】ニュースポーツを行う。ルール理解と戦略を行う 【事前学習】ルールを確認しておく（30分） 【事後学習】学習内容を振り返る（30分）
6	ニュースポーツ	全員 【学習内容】ニュースポーツを行う。ルール理解と戦略を行う 【事前学習】ルールを確認しておく（30分） 【事後学習】学習内容を振り返る（30分）
7	ニュースポーツ	全員 【学習内容】ニュースポーツを行う。ルール理解と戦略を行う 【事前学習】ルールを確認しておく（30分） 【事後学習】学習内容を振り返る（30分）

8	ニュースポーツ	全員	【学習内容】ニュースポーツを行う。ルール理解と戦略を行う【事前学習】ルールを確認しておく（30分） 【事後学習】学習内容を振り返る（30分）
9	ニュースポーツ	全員	【学習内容】ニュースポーツを行う。ルール理解と戦略を行う【事前学習】ルールを確認しておく（30分） 【事後学習】学習内容を振り返る（30分）
10	ニュースポーツ	全員	【学習内容】ニュースポーツを行う。ルール理解と戦略を行う【事前学習】ルールを確認しておく（30分） 【事後学習】学習内容を振り返る（30分）
11	ニュースポーツ	全員	【学習内容】ニュースポーツを行う。ルール理解と戦略を行う【事前学習】ルールを確認しておく（30分） 【事後学習】学習内容を振り返る（30分）
12	ニュースポーツ	全員	【学習内容】ニュースポーツを行う。ルール理解と戦略を行う【事前学習】ルールを確認しておく（30分） 【事後学習】学習内容を振り返る（30分）
13	ニュースポーツ	全員	【学習内容】ニュースポーツを行う。ルール理解と戦略を行う【事前学習】ルールを確認しておく（30分） 【事後学習】学習内容を振り返る（30分）
14	ニュースポーツ	全員	【学習内容】ニュースポーツを行う。ルール理解と戦略を行う【事前学習】ルールを確認しておく（30分） 【事後学習】学習内容を振り返る（30分）
15	まとめ	全員	【学習内容】運動・スポーツを通して得られた経験をまとめる。【事前学習】今までの授業の総復習を行う（1時間）【事後学習】本授業で得られた知識を今後の活動に活かせるようまとめる（1時間）

科目名		担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
暮らしと環境		都築 廣久	2	通年	講義・演習	選択	2
		担当形態	複数		ナンバリング		FN2105
		担当教員	都築 廣久、今村 隆信、宅間 真佐代、 下村 久美子、橋本 聖子、松藤 泰代、津村 有紀				

【キーワード】	【概要】
1 食育	学生が奉仕活動と学習活動を兼ねた「サービ斯拉ーニング」に取り組み、併せて全学的な広報活動、学内で実施される学科主体の講座、学外企業との共同企画に係わるることにより、コミュニケーション能力、プレゼンテーション能力、ボランティア精神の涵養を図る。また、宿泊体験も兼ねた集団での共同生活（食育キャンプ）を通じて見聞を広げ、自発性、協調性、積極性及び表現力を磨くこととする。
2 環境	
3 ボランティア	
4 社会貢献	
5 公開講座	

【到達目標】
1. 全学的な活動で自己を成長させることができる。
2. 奉仕活動への意識を増長させることができる。
3. 地域貢献活動の成果を認識することができる。

【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】	関連性
【知識・理解・技能】	
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。	○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。	○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。	○
【思考・判断・表現】	
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。	○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。	○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。	○
【関心・意欲・態度】	
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。	○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。	
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。	○

【成績評価の方法】				
成績指標	取り組み姿勢		課題・提出物	合計
評価割合（％）	60		40	100

【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし（出席回数不足）
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
評語	評価の基準					
S	積極的に取り組み内容を十分に理解しており、課題・提出物に必要な内容を的確に記述している。					
A	取り組み内容を十分に理解しており、課題・提出物に必要な内容を十分に記述している。					
B	取り組み内容を理解しているが、課題・提出物に必要な内容の記述が不十分である。					
C	取り組み内容の概要を理解しているが、課題・提出物が最低限の内容の記述に留まっている。					

【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】	
取り組み姿勢とレポートに関するコメントを返却する。	

【教科書】
特に指定しない。適宜資料を配付する。

【参考書・参考資料等】			
特に指定しない。			
【関連科目】			
「純真ゼミナールⅠ」「純真ゼミナールⅡ」			
【受講心得】			
自ら積極的に活動に取り組む姿勢をもつこと。			
【備考】			
【学習項目】		担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	ガイダンス	都築 宅間 今村	<学習内容>授業の目的と具体的な全学的な広報活動例、学内で実施される学科主催の講座、学外企業等との共同企画を紹介する。 <事前学習>ボランティア活動について調べておくこと。（1.0時間） <事後学習>履修への思いや学びに向けた考えなどを「事前レポート」にまとめて提出する。（1.0時間）
2	ボランティア論（1）	今村	<学習内容>ボランティアとは何かについて、その特性や意義、役割等を通して学習するとともに、グループ協議を行いまとめる。 <事前学習>自身が体験したボランティア活動についてまとめておくこと。（1.0時間） <事後学習>学習したことをグループでレオポートとしてまとめ、提出する。（1.0時間）
3	ボランティア論（2）	今村	<学習内容>生涯学習の観点から、ボランティア活動の動きや社会的な役割について理解を深める。 <事前学習>生涯学習について調べておくこと。（1.0時間） <事後学習>生涯学習とボランティアについてグループでレポートにまとめて提出する。（1.0時間）
4	ボランティア論（3）	今村	<学習内容>生活環境にかかわるボランティア活動と生きることに関するボランティア活動の種類と意義について理解を深める。 <事前学習>ボランティア活動の種類について調べておくこと。（1.0時間） <事後学習>自分たちがボランティア活動に参加するとして、グループでレポートにまとめて提出する。（1.0時間）
5	料理講座（1）	宅間 下村 松藤 津村	<学習内容>UR都市機構、福岡市南区健康課・衛生課との共同企画によって開催する「料理教室」において食育に関する講話や調理、実習、ワークなどを行う。 <事前学習>料理メニュー、食材の下処理、媒体の作成を行う。（1.0時間） <事後学習>取り組んだコラボ企画の事後レポートを作成・提出する。（1.0時間）
6	料理講座（2）	宅間 下村 松藤 津村	<学習内容>UR都市機構、福岡市南区健康課・衛生課との共同企画によって開催する「料理教室」において食育に関する講話や調理、実習、ワークなどを行う。 <事前学習>料理メニュー、食材の下処理、媒体の作成を行う。（1.0時間） <事後学習>取り組んだコラボ企画の事後レポートを作成・提出する。（1.0時間）
7	食育キャンプ（1）	都築 今村 宅間 下村 橋本 松藤 津村	<学習内容>庄内生活体験学校において、自炊体験、集団生活、日常生活、動物飼育（ヤギとウサギ）、農作業（野菜作り、収穫）を通じて自主性・協調性・耐性を養う。 <事前学習>食事のメニューと役割分担を考えておくこと。（1.0時間） <事後学習>食育キャンプの終了後、事後レポートを作成・提出する。（1.0時間）
8	食育キャンプ（2）	都築 今村 宅間 下村 橋本 松藤 津村	<学習内容>庄内生活体験学校において、自炊体験、集団生活、日常生活、動物飼育（ヤギとウサギ）、農作業（野菜作り、収穫）を通じて自主性・協調性・耐性を養う。 <事前学習>食事のメニューと役割分担を考えておくこと。（1.0時間） <事後学習>食育キャンプの終了後、事後レポートを作成・提出する。（1.0時間）

9	食育キャンプ (3)	都築 今村 宅間 下村 橋本 松藤 津村	<学習内容>庄内生活体験学校において、自炊体験、集団生活、日常生活、動物飼育（ヤギとウサギ）、農作業（野菜作り、収穫）を通じて自主性・協調性・耐性を養う。 <事前学習>食事のメニューと役割分担を考えておくこと。 (1.0時間) <事後学習>食育キャンプの終了後、事後レポートを作成・提出する。(1.0時間)
10	食育キャンプ (4)	都築 今村 宅間 下村 橋本 松藤 津村	<学習内容>庄内生活体験学校において、自炊体験、集団生活、日常生活、動物飼育（ヤギとウサギ）、農作業（野菜作り、収穫）を通じて自主性・協調性・耐性を養う。 <事前学習>食事のメニューと役割分担を考えておくこと。 (1.0時間) <事後学習>食育キャンプの終了後、事後レポートを作成・提出する。(1.0時間)
11	公開講座 (1)	宅間 下村 松藤 津村	<学習内容>小学生を対象にした「ランチにチャレンジ講座」を開催する。 <事前学習>料理メニュー、食材の下処理、媒体の作成を行う。(1.0時間) <事後学習>公開講座の事後レポートを作成・提出する。(1.0時間)
12	公開講座 (2)	都築 橋本	<学習内容>小学生を対象にした「サイエンスにチャレンジ講座」を開催する。 <事前学習>試薬の調製、媒体の作成、食材の下ごしらえをしておくこと。(1.0時間) <事後学習>公開講座の事後レポートをまとめておくこと。(1.0時間)
13	実践報告会 (1)	都築 宅間 今村	<学習内容>ボランティア論、親子レシピ講座、食育キャンプ及び公開講座で学んだことを中心に報告する。 <事前学習>様々な取り組みで学んだ内容をまとめて発表資料を用意しておくこと。(1.0時間) <事後学習>様々な取り組みについて「事後レポート」をまとめておくこと。(1.0時間)
14	実践報告会 (2)	都築 宅間 今村	<学習内容>ボランティア論、親子レシピ講座、食育キャンプ及び公開講座で学んだことを中心に報告する。 <事前学習>様々な取り組みで学んだ内容をまとめて発表資料を用意しておくこと。(1.0時間) <事後学習>様々な取り組みについて「事後レポート」をまとめておくこと。(1.0時間)
15	まとめ	都築 宅間 今村	<学習内容>初回から第14回までの内容の総まとめを行う。 <事前学習>親子レシピ講座、公開講座の補助、食育キャンプなどの成果をまとめておく。(1.0時間) <事後学習>履修した感想や学びの達成観などを「事後レポート」にまとめて提出する。(1.0時間)
16			

科目名		担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
生化学Ⅰ		都築 廣久	2	前期	講義	選択	2
		担当形態	単独		ナンバリング		FN2201
		担当教員	都築 廣久				
【キーワード】		【概要】					
1	細胞	生化学は、生命現象を化学的に研究する生物学又は化学の中の一分野である。生命現象の維持には、体内の細胞内外で生じる化学反応が大きな役割を担っており、その仕組みを理解するとともに摂取する多種多様な食物から生じる化学物質の有用性を理解することは重要である。そこで本講義では、生体分子の異化経路と同化経路からなる代謝経路を学ぶために必要な化学物質の構造的特徴及び特異的な機能に関する基本的な知識を修得する。					
2	糖質						
3	脂質						
4	タンパク質						
5	核酸						
【到達目標】							
1. 細胞の基本構造と機能及び細胞小器官の働きについて解説することができる。							
2. 三大栄養素、核酸、ミネラル及びビタミンの構造と機能について解説できる。							
3. 酵素の分類と特質及び特異的作用と活性調節機構について解説することができる。							
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】							関連性
【知識・理解・技能】							
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。							○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。							
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。							
【思考・判断・表現】							
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。							○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。							○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。							
【関心・意欲・態度】							
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。							
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。							
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。							
【成績評価の方法】							
成績指標		定期試験		受講態度		合計	
評価割合（％）		80		20		100	
【成績評価の基準】							
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下		
評語	S	A	B	C	E	F	
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし (出席回数不足)	
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0	
評語	評価の基準						
S	講義内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。						
A	講義内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。						
B	講義内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。						
C	講義内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。						
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】							
試験終了後、模範解答とコメントを返却するので確認して返答すること。							
【教科書】							
『新食品・栄養科学シリーズ 生化学 第2版』福田 満編 化学同人							

【参考書・参考資料等】		
『栄養科学イラストレイテッド 生化学 第3版』 菌田 勝編 羊土社		
『はじめての生化学 第2版』平澤 栄次著 化学同人		
【関連科目】		
「食にかかわる化学」「生化学Ⅱ」「基礎栄養学」「食品学総論」「臨床栄養学」「生理学」		
【受講心得】		
遅刻、欠席、私語をしないこと。		
【備考】		
卒業必修、栄養士課程必修		
【学習項目】		担当 学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	生体成分、代謝、細胞（1）	<学習内容>生体成分（代謝、種類、代謝の全体像）、細胞の構造として、原核細胞と真核細胞、動物細胞と植物細胞の違いなどを中心に説明する。 <事前学習>教科書の該当するページ(p1～p3)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間） <事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）
2	生体成分、代謝、細胞（2）	<学習内容>細胞の機能として、生体膜の役割、生体代謝物質の概要、細胞小器官の種類（特に細胞核、ミトコンドリア、小胞体、リソソーム）と役割などを中心に説明する。 <事前学習>教科書の該当するページ(p4～p6)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間） <事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、章末の練習問題を解答すること。（1.0時間）
3	アミノ酸・タンパク質（構造・機能）（1）	<学習内容>アミノ酸の構造と分類（側鎖の違い、必須アミノ酸）、アミノ酸の一般的な性質（カルボキシ基の反応、物理的性質、アミノ基の反応）などを中心に説明する。 <事前学習>教科書の該当するページ(p7～p10)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間） <事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）
4	アミノ酸・タンパク質（構造・機能）（2）	<学習内容>ペプチドとたんぱく質の基本構造、たんぱく質の性質（溶解性、電気的性質、変性）、分類（成分、形状、機能による分類）などを中心に説明する。 <事前学習>教科書の該当するページ(p11～p16)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間） <事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）
5	糖質（構造・機能）（1）	<学習内容>単糖類（アルドースとケトース、D型・L型異性体、個々の単糖類、環状構造とアノマー）、糖誘導体（アミノ糖、デオキシ糖、糖アルコール）などを中心に説明する。 <事前学習>教科書の該当するページ(p19～p24)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間） <事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）
6	糖質（構造・機能）（2）	<学習内容>原子の質量、相対質量（相対原子質量）、絶対質量、原子量の求め方、分子量と式量が示す内容、式量の求め方、などを中心に説明する。 <事前学習>教科書の該当するページ(p25～p29)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間） <事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）
7	脂質（構造・機能）（1）	<学習内容>脂質の種類、脂肪酸の特徴と種類（脂肪酸、飽和脂肪酸、不飽和脂肪酸、多価不飽和脂肪酸）、幾何異性、長鎖脂肪酸、必須脂肪酸（3種類）などを中心に説明する。 <事前学習>教科書の該当するページ(p31～p33)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間） <事後学習>教科書の該当する当ページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）

8	脂質（構造・機能）（2）		<学習内容>単純脂質（アシルグリセロール、ステロールエステル）、複合脂質（リン脂質、糖脂質、リポたんぱく質、誘導脂質）、脂質二重層構造などを中心に説明する。 <事前学習>教科書の該当するページ(p34～p39)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間） <事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）
9	核酸（構造・機能）（1）		<学習内容>核酸を構成する成分（核酸塩基、ヌクレオシドとヌクレオチド）、水素結合を介した塩基対（A-T、C-G）、DNAの二重らせん構造などを中心に説明する。 <事前学習>教科書の該当するページ(p41～p44)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間） <事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）
10	核酸（構造・機能）（2）		<学習内容>RNAの構造と種類、染色体、ゲノム、遺伝子、プリンヌクレオチドの生合成と分解、ピリミジンヌクレオチドの生合成と分解などを中心に説明する。 <事前学習>教科書の該当するページ(p45～p50)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間） <事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）
11	核酸（構造・機能）（3）		<学習内容>DNAの合成と分解（DNAの複製、DNAの修復）、たんぱく質合成（DNAからRNAへの転写、たんぱく質合成の素材、遺伝情報の翻訳、コドン）などを中心に説明する。 <事前学習>教科書の該当するページ(p51～p63)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間） <事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）
12	酵素と代謝、ビタミン（1）		<学習内容>酵素の分類、酵素の性質と特異的作用（pH、温度、酵素濃度、基質濃度）、酵素の構造と補酵素、活性、酵素反応、などを中心に説明する。 <事前学習>教科書の該当するページ(p65～p70)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間） <事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）
13	酵素と代謝、ビタミン（2）		<学習内容>酵素活性の調節（アロステリック酵素、酵素活性の阻害、酵素反応の調節、酵素反応速度論）、水溶性ビタミンなどを中心に説明する。 <事前学習>教科書の該当するページ(p132～p145)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間） <事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）
14	酵素と代謝、ビタミン（3）		<学習内容>脂溶性ビタミン（ビタミンA、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK）の構造、生理活性、欠乏症及び過剰摂取の影響などを中心に説明する。 <事前学習>教科書の該当するページ(p71～p74)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間） <事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）
15	まとめ		<学習内容>初回から第14回までの内容の総まとめを行う。 <事前学習>初回から第14回までに学習した専門用語の意味等を理解しておく。（1.0時間） <事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめた内容を振り返り、全ての練習問題を復習しておくこと。（1.0時間）
16	試験		

科目名		担当代表教員		学年	期別	形態	必選	単位数
栄養学実習		宅間 真佐代		2	前期	実習	選択	1
		担当形態	単独	ナンバリング			FN2304	
		担当教員	宅間 真佐代					
【キーワード】		【概要】						
1	調乳	各ライフ・ステージにおける身体発育状況、生理機能、運動機能、栄養上の問題点を把握し、個々の食事摂取基準に見合った食生活の在り方について検討する。さらに栄養マネジメント（栄養状態の評価、栄養アセスメント、栄養ケア・栄養プログラムの作成、評価）についての内容を学ぶ。						
2	離乳食							
3	幼児食							
4	食物アレルギー							
5	栄養マネジメント							
【到達目標】								
1. ライフステージにおける、身体発育状況、生理機能、運動機能、栄養上の問題点を理解し説明できる。								
2. ライフステージの食事摂取基準を正しく把握し、最も適した食生活のあり方等を理解し活用できる。								
3. 栄養士として必要な栄養マネジメントの考え方や方法について理解し活用・展開できる。								
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】								関連性
【知識・理解・技能】								
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。								○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。								○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。								○
【思考・判断・表現】								
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。								○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。								○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。								○
【関心・意欲・態度】								
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。								○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。								○
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。								○
【成績評価の方法】								
成績指標		レポート・提出物			授業態度等			合計
評価割合（％）		85			15			100
【成績評価の基準】								
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下			
評語	S	A	B	C	E	F		
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし（出席回数不足）		
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0		
評語	評価の基準							
S	授業内容を十分に理解し、レポート・提出物に必要な内容が的確に記述してある。							
A	授業内容を理解し、レポート・提出物に必要な内容を十分に記述している。							
B	授業内容を理解しているが、レポート・提出物に必要な内容の記述が不十分である。							
C	授業内容の概要は理解しているが、レポート・提出物が最低限の内容の記述に留まっている。							
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】								
レポート提出後、コメントを添えて返却するので確認すること。								

【教科書】			
『栄養学実習書』（食物栄養学科オリジナル冊子）『栄養マネジメント調査』（食物栄養学科オリジナル冊子）			
【参考書・参考資料等】			
授業の中で随時紹介する。			
【関連科目】			
『基礎栄養学』『応用栄養学』『臨床栄養学概論』『栄養指導論』『食事療法』『公衆栄養学概論』			
【受講心得】			
遅刻、欠席をしない。積極的な学習及び態度で臨む。基礎栄養学、応用栄養学を十分に理解しておくことが望ましい。			
【備考】			
栄養士必修科目			
進度により内容の変更を行う場合がある。			
【学習項目】		担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	オリエンテーション		<学習内容>実習内容の説明、栄養マネジメントの説明、幼児食献立について説明を行う。 <事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておく。（1時間） <事後学習>実習書の記入を行い理解を深める。 解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 理解できない場合は質問をし解決する。（1.5時間）
2	栄養マネジメント・エネルギー消費 献立作成		<学習内容>栄養マネジメント（栄養計算、集計、目標設定等）、幼児食献立作成を行う。 <事前学習>授業の前には栄養学実習書・栄養マネジメントを必ず一読し実習内容の確認を行う。（0.5時間） <事後学習>実習書の記入を行い理解を深める。 解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 理解できない場合は質問をし解決する。（1.5時間）
3			
4	乳児期の栄養		<学習内容>調乳や各調製粉乳の説明及び実習を行う。 <事前学習>授業の前には栄養学実習書を必ず一読し実習内容の確認を行う。（0.5時間） <事後学習>実習書の記入を行い理解を深める。 解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 理解できない場合は質問をし解決する。（1.5時間）
5			
6	乳児期（離乳期）の栄養		<学習内容>離乳期の栄養の説明及び実習を行う。 <事前学習>授業の前には栄養学実習書を必ず一読し実習内容の確認を行う。（0.5時間） <事後学習>実習書の記入を行い理解を深める。 解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 理解できない場合は質問をし解決する。（1.5時間）
7			

8	乳児期（離乳期）の栄養		＜学習内容＞離乳食の説明及び実習を行う。 ＜事前学習＞授業の前には栄養学実習書を必ず一読し実習内容の確認を行う。（0.5時間） ＜事後学習＞実習書の記入を行い理解を深める。 解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 理解できない場合は質問をし解決する。（1.5時間）
9			
10	乳児期・幼児期の栄養		＜学習内容＞離乳食の説明及び実習を行う。また、食物アレルギーについての説明と実習を行う。 ＜事前学習＞授業の前には栄養学実習書を必ず一読し実習内容の確認を行う。（0.5時間） ＜事後学習＞実習書の記入を行い理解を深める。 解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 理解できない場合は質問をし解決する。（1・5時間）
11			
12	幼児期の栄養		＜学習内容＞幼児期の食事の説明と実習を行う。また、間食（自主献立）を作成する。 ＜事前学習＞授業の前には栄養学実習書を必ず一読し実習内容の確認を行う。（0.5時間） ＜事後学習＞実習書の記入を行い理解を深める。 解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 理解できない場合は質問をし解決する。（1.5時間）
13			
14	思春期・妊娠期・授乳期、老齢期の栄養 ライフステージの栄養のまとめ		＜学習内容＞思春期、妊娠期・授乳期、老齢期に適した栄養の説明及び実習を行う。また、ライフステージの栄養の特徴についてまとめを行う。 ＜事前学習＞授業の前には栄養学実習書・栄養マネジメントを必ず一読し実習内容の確認を行う。（0.5時間） ＜事後学習＞実習書の記入を行い理解を深める。 解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 理解できない場合は質問をし解決する。（1.5時間）
15			
16			

科目名		担当代表教員		学年	期別	形態	必選	単位数
食事療法		津村 有紀		2	前期	講義	選択	2
		担当形態	単独		ナンバリング		FN2305	
		担当教員	津村 有紀					
【キーワード】		【概要】						
1	治療食	疾病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解し、具体的な栄養状態の評価・判定、栄養補給、栄養教育食品と医薬品の相互作用について修得することを目的とする。						
2	栄養補給法							
3	臨床栄養管理							
4	コントロール食							
5	食事計画							
【到達目標】								
1. 各施設での栄養士の役割と業務の特殊性を理解し、説明できる。								
2. 各施設での給食管理や栄養教育の専門知識と技術を習得し、実践できる。								
3. 栄養士としてのマナーやコミュニケーション能力を身につけ、校外実習に参加できる。								
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】								関連性
【知識・理解・技能】								
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。								○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。								○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。								
【思考・判断・表現】								
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。								
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。								○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。								
【関心・意欲・態度】								
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。								
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。								
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。								○
【成績評価の方法】								
成績指標		定期試験			受講態度等		合計	
評価割合（％）		80			20		100	
【成績評価の基準】								
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下			
評語	S	A	B	C	E	F		
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし (出席回数不足)		
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0		
評語	評価の基準							
S	講義内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。							
A	講義内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。							
B	講義内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。							
C	講義内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。							
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】								
練習問題の解説は授業の中で行い、回収して質問にはコメントをする。								

【教科書】		
『Nブックス 新版 臨床栄養学 [第4版]』 田中明・加藤昌彦 編著 建帛社 『臨床栄養学実習書 第12版』玉川和子・口羽章子・木戸詔子 編著 医歯薬出版株式会社		
【参考書・参考資料等】		
糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版 糖尿病学会編 文光堂 腎臓病食品交換表—治療食の基準 第9版 中尾俊之編 医歯薬出版		
【関連科目】		
「解剖学」「生理学」「栄養学Ⅰ」「栄養学Ⅱ」「臨床栄養学概論」「食事療法実習」		
【受講心得】		
私語をしないこと。積極的な態度で臨むこと。提出物の提出期限は厳守すること。		
【備考】		
栄養士課程必修・健康管理士一般指導員資格必修		
【学習項目】		担当
1	食事療法の概念・栄養補給法	学習内容
		＜学習内容＞食事療法の概念、栄養補給法と治療食の種類について説明する。 ＜事前学習＞事前に講義要項（シラバス）を読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間） ＜事後学習＞授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）
2	鉄付加食	学習内容
		＜学習内容＞鉄欠乏性貧血の症状、診断、食事療法について説明する。 ＜事前学習＞事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間） ＜事後学習＞授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）
3	カルシウム付加食	学習内容
		＜学習内容＞骨疾患（骨粗鬆症や骨軟化症）の症状、診断、食事療法について説明する。 ＜事前学習＞事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間） ＜事後学習＞授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）
4	エネルギーコントロール食①	学習内容
		＜学習内容＞糖尿病の症状、診断、食事療法について説明する。 ＜事前学習＞事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間） ＜事後学習＞授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）
5	エネルギーコントロール食②	学習内容
		＜学習内容＞糖尿病の食事療法について説明する。病態に合わせた献立の作成を行う。 ＜事前学習＞事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。これまでに立てた献立の見直しをしておくこと。（1時間） ＜事後学習＞献立を見直し、改善をすること。（1時間）
6	エネルギーコントロール食③	学習内容
		＜学習内容＞肥満、うつ血性心不全、高血圧の食事療法について説明する。 ＜事前学習＞事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間） ＜事後学習＞授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）
7	エネルギーコントロール食④ 薬と食物の相互作用	学習内容
		＜学習内容＞高尿酸血症、痛風、慢性閉塞性肺疾患などの食事療法について説明する。薬と食物の相互作用について説明する。 ＜事前学習＞事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間） ＜事後学習＞授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）

8	たんぱく質コントロール食①		<学習内容>腎臓疾患（慢性腎臓病やネフローゼ症候群など）の食事療法について説明する。 <事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）
9	たんぱく質コントロール食②		<学習内容>透析療法時の食事療法について説明する。 <事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）
10	たんぱく質コントロール食③		<学習内容>肝臓疾患（肝炎や肝硬変など）の食事療法について説明する。 <事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）
11	脂質コントロール食①		<学習内容>脂質異常症の食事療法について説明する。 <事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）
12	脂質コントロール食②		<学習内容>胆道系疾患、膵臓疾患の食事療法について説明する。 <事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）
13	胃・腸疾患の食事		<学習内容>胃・腸疾患（消化性潰瘍、胃食道逆流症、炎症性腸疾患など）食事療法について説明する。易消化食の食品選択と調理の工夫について説明する。 <事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）
14	免疫・アレルギー疾患の食事		<学習内容>免疫・アレルギー疾患の食事療法について説明する。 <事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）
15	まとめ		<学習内容>これまでの授業内容の補足とまとめをする。 <事前学習>これまでの授業を振り返り、質問事項はまとめておくこと。（1時間） <事後学習>15回授業を振り返り、理解を深めること。（1時間）
16	試験		

科目名		担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
食事療法実習		津村 有紀	2	前期	実習	選択	1
		担当形態	単独		ナンバリング		FN2306
		担当教員	津村 有紀				
【キーワード】		【概要】					
1	治療食	さまざまな病態に応じた食事療法に必要な知識をふまえ、安全でおいしい食事を作る技術を身につける。また、生活習慣病の予防や、疾病予防・改善のために必要な限られた食品、調味料の使用を工夫したり、特別用途食品の効用と活用法についての知識と調理技術の習得を目指し、制約のある食事の中でも、少しでもおいしく食べやすくするために必要な食品選択能力や調理の工夫、調和の取れた食事計画の実践ができることを目標とする。					
2	栄養補給法						
3	食事の形態						
4	コントロール食						
5	特別用途食品						
【到達目標】							
1. 各施設での栄養士の役割と業務の特殊性を理解し、説明できる。							
2. 各施設での給食管理や栄養教育の専門知識と技術を習得し、実践できる。							
3. 栄養士としてのマナーやコミュニケーション能力を身につけ、校外実習に参加できる。							
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】							関連性
【知識・理解・技能】							
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。							○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。							
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。							○
【思考・判断・表現】							
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。							○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。							○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。							
【関心・意欲・態度】							
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。							
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。							○
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。							○
【成績評価の方法】							
成績指標		レポート		受講態度等		合計	
評価割合（％）		80		20		100	
【成績評価の基準】							
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下		
評語	S	A	B	C	E	F	
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし (出席回数不足)	
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0	
評語	評価の基準						
S	実習内容を十分に理解しており、各実習の目的に対して必要な内容を的確に記述したレポートである。						
A	実習内容を理解しており、各実習の目的に対して必要な内容を十分に記述したレポートである。						
B	実習内容を総じて理解しているが、各実習の目的に対して不十分な内容のレポートである。						
C	実習内容の概要を理解しており、各実習の目的に対して最低限の評価が可能なレポートである。						
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】							
レポートや課題の内容、質問にはコメントを返す。							

【教科書】		
資料（プリント）を配布する。		
【参考書・参考資料等】		
『臨床栄養学実習書 第12版』玉川和子・口羽章子・木戸詔子 編著 医歯薬出版株式会社 『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』 糖尿病学会編 文光堂		
【関連科目】		
「解剖学」「生理学」「栄養学Ⅰ」「栄養学Ⅱ」「臨床栄養学概論」「食事療法」		
【受講心得】		
各実習の目的をよく理解し、積極的な態度で臨むこと。提出物の提出期日		
【備考】		
栄養士課程必修		
【学習項目】		担当 学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	オリエンテーション・食事の形態や種類について	<学習内容>実習の心構えと諸注意について説明をする。食事の形態や種類について学び、食事の介助について体験をする。 <事前学習>事前に講義要項（シラバス）を読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）
2	食塩制限食 脂質コントロール食	<学習内容>異なる塩分濃度の調味をし、減塩食の食品選択と調理の工夫について学ぶ。脂質コントロール食を調理し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。 <事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）
3	食塩制限食 脂質コントロール食	<学習内容>異なる塩分濃度の調味をし、減塩食の食品選択と調理の工夫について学ぶ。脂質コントロール食を調理し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。 <事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）
4	たんぱく質コントロール食 水分制限食、カリウムコントロール食	<学習内容>たんぱく質コントロール食を調理し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。水分制限食、カリウムコントロール食の食品選択と調理の工夫について学ぶ。 <事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）
5	たんぱく質コントロール食 水分制限食、カリウムコントロール食	<学習内容>たんぱく質コントロール食を調理し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。水分制限食、カリウムコントロール食の食品選択と調理の工夫について学ぶ。 <事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）
6	エネルギーコントロール食 糖尿表の食事療法	<学習内容>エネルギーコントロール食を調理し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。糖尿病の食事療法と食品交換表について学ぶ。 <事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）
7	エネルギーコントロール食 糖尿表の食事療法	<学習内容>エネルギーコントロール食を調理し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。糖尿病の食事療法と食品交換表について学ぶ。 <事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）

8	常食・軟食（粥食） 流動食・嚥下食		<学習内容>食事の形態に合わせた調理を行い、食品選択と調理の工夫、献立の展開について学ぶ。 <事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）
9	常食・軟食（粥食） 流動食・嚥下食		<学習内容>食事の形態に合わせた調理を行い、食品選択と調理の工夫、献立の展開について学ぶ。 <事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）
10	自主献立実習①		<学習内容>疾病の状態に合わせて献立を作成し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。 <事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）
11	自主献立実習②		<学習内容>疾病の状態に合わせて作成した献立を実際に調理し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。 <事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）
12	自主献立実習③		<学習内容>疾病の状態に合わせて献立を作成し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。 <事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）
13	自主献立実習④		<学習内容>疾病の状態に合わせて作成した献立を実際に調理し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。 <事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）
14	自主献立実習発表会 資料作成		<学習内容>これまでの実習で作成した献立についてまとめ、プレゼンテーション資料を作成する。 <事前学習>これまでに作成した献立やレポートの振り返りを行うこと。（1時間） <事後学習>作成した資料を元にプレゼンテーションの練習をしておくこと。（1時間）
15	自主献立実習発表会 プレゼンテーション		<学習内容>作成したプレゼンテーション資料を元に発表を行う。質疑応答を行い、疾病の状態に合わせた献立や調理についての理解を深める。 <事前学習>プレゼンテーションの練習をしておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）
16			

科目名		担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
栄養指導演習		下村 久美子	2	前期	演習	選択	2
		担当形態	単独		ナンバリング		FN2308
		担当教員	下村 久美子				

【キーワード】	【概要】
1 ライフステージ	栄養指導は個人や集団に対して、栄養についての知識や情報を教育的な手段で働きかけることである。本演習では、社会のニーズに応じた健康づくりと疾病予防のための食生活指導の修得を目的に、ライフステージ別および給食施設別における栄養上の問題点や特徴を理解し、より適切な栄養指導を実践するために必要な知識や技術を学ぶ。
2 給食施設	
3 食事バランスガイド	
4 食育	
5 カウンセリング	

【到達目標】
1. 食生活指針、食事バランスガイドの概要を説明できる。
2. ライフステージ別の食生活の問題点や指導の要点を理解することができる。
3. 各給食施設における栄養指導の特性および集団指導の方法を理解し、実践に結びつけることができる。

【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】	関連性
【知識・理解・技能】	
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。	○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。	○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。	○

【思考・判断・表現】	
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。	○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。	○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。	○

【関心・意欲・態度】	
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。	○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。	
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。	○

【成績評価の方法】			
成績指標	レポート	受講態度	合計
評価割合（％）	80	20	100

【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし (出席回数不足)
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
評語	評価の基準					
S	学習内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述したレポートである。					
A	学習内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述したレポートである。					
B	学習内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容のレポートである。					
C	学習内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能なレポートである。					

【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】	
課題等については、授業内で講評し、返却する。	

【教科書】			『ヘルス21 栄養教育・栄養指導論』 辻とみ子・堀田千津子 編 医歯薬出版				
【参考書・参考資料等】			『国民栄養の現状』 国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所（監修） 『厚生労働省策定 日本人の食事摂取基準2020年版』第一出版編集部編 第一出版				
【関連科目】			【栄養指導論】「基礎栄養学」「応用栄養学」「臨床栄養学概論」「食事療法」				
【受講心得】			グループのメンバーが協力し合い自主的・積極的な態度で臨むこと。				
【備考】			栄養士資格の必修科目 学生の理解度や進行状況により演習内容を変更することがある。				
【学習項目】		担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）				
1	栄養指導演習の概要 ライフステージ別栄養指導の実際 1		<学習内容>栄養指導演習の概要、妊娠期（授乳期）・幼児期・思春期、成人期・高齢期の食生活上の問題点および教材・媒体、栄養指導の方法などをまとめる。 <事前学習>授業内容に参考となる資料を調べておくこと。（1時間） <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）				
2	ライフステージ別栄養指導の実際 2		<学習内容>前回に引き続き、ライフステージ別の栄養指導についてまとめる。 <事前学習>授業内容に参考となる資料を調べておくこと。（1時間） <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）				
3	ライフステージ別栄養指導の実際 3		<学習内容>前回までにまとめた内容の発表準備する。 <事前学習>発表のための情報収集をしておくこと。（1時間） <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）				
4	ライフステージ別栄養指導の実際 4		<学習内容>グループごとに発表する。 <事前学習>発表内容を確認し、準備を整えておくこと。（1時間） <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）				
5	給食施設別栄養指導の実際 1		<学習内容>給食施設別の対象者の特性や食生活上の問題点および教材・媒体、栄養指導の方法などをまとめる。 <事前学習>授業内容に参考となる資料を調べておくこと。（1時間） <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）				
6	給食施設別栄養指導の実際 2		<学習内容>前回に引き続き、給食施設別の栄養指導についてまとめる。 <事前学習>授業内容に参考となる資料を調べておくこと。（1時間） <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）				
7	給食施設別栄養指導の実際 3		<学習内容>給食施設別の栄養指導計画案、教材・媒体の計画案を作成および発表の準備をする。 <事前学習>授業内容に参考となる資料を調べておくこと。（1時間） <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）				

8	給食施設別栄養指導の実践 4		<学習内容>給食施設別の栄養指導計画案、教材・媒体の計画案を発表する。 <事前学習>発表内容を確認し、準備を整えておくこと。(1時間) <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。(1時間)
9	食生活指針の活用		<学習内容>食生活指針の概要を理解し、グループごとに食生活指針の項目を解説する。 <事前学習>食生活指針の内容を確認おくこと。(1時間) <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。(1時間)
10	食事バランスガイドの活用		<学習内容>食事バランスガイドの概要を理解し、食生活診断などの活用法を実践する。 <事前学習>食生活指針の内容を確認おくこと。(1時間) <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。(1時間)
11	国民健康・栄養調査の概要		<学習内容>調査結果の概要を整理し、国民の健康・栄養状態の現状を理解する。 <事前学習>食生活指針の内容を確認おくこと。(1時間) <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。(1時間)
12	カウンセリング		学習内容>カウンセリングの基礎である「傾聴」することを体験的に学習する。 <事前学習>基本的なカウンセリングの技法を確認おくこと。(1時間) <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。(1時間)
13	集団討議法		学習内容>集団討議法の方法や特徴についてディスカッションする。また、実際にブレインストーミングを経験することにより学習する。 <事前学習>集団討議法を確認おくこと。(1時間) <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。(1時間)
14	郷土料理		<学習内容>郷土料理について調査して、紹介する。 <事前学習>郷土料理の資料を調べておくこと。(1時間) <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。(1時間)
15	まとめ		学習内容>これまでの授業内容を振り返る。 <事前学習>本演習の要点を確認しておくこと。(1時間) <事後学習>授業内容を振り返り、理解を深める。(1時間)
16			

科目名		担当代表教員		学年	期別	形態	必選	単位数
栄養指導実習		下村 久美子		2	前期	実習	選択	1
		担当形態	単独	ナンバリング			FN2309	
		担当教員	下村 久美子					
【キーワード】		【概要】						
1	栄養指導の計画	栄養指導論で学んだ知識や技術を活用・展開するための実習である。集団を対象とした栄養指導の場面を設定し、対象者の実態を把握、対象者がかかえる栄養上の問題点を発見・提起する。また、栄養指導の企画段階から実施及び評価までの一連の流れを体験学習することにより、実践的な技術を習得することを目的とする。						
2	教材作成							
3	栄養指導体験							
4	栄養マネジメント							
5	実践技術							
【到達目標】								
1. 対象者に適した指導方法や教材・媒体を選択し、栄養指導計画を立案できる。								
2. 計画に沿った栄養指導を実践し、見直し・改善することができる。								
3. 栄養指導の体験を通して、効果的な栄養指導の技術・方法を習得することができる。								
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】								関連性
【知識・理解・技能】								
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。								○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。								○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。								
【思考・判断・表現】								
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。								○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。								○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。								○
【関心・意欲・態度】								
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。								○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。								
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。								○
【成績評価の方法】								
成績指標		実習レポート			受講態度		合計	
評価割合（％）		80			20		100	
【成績評価の基準】								
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下			
評語	S	A	B	C	E	F		
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし（出席回数不足）		
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0		
評語	評価の基準							
S	実習内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述したレポートである。							
A	実習内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述したレポートである。							
B	実習内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容のレポートである。							
C	実習内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能なレポートである。							
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】								
課題および作成した教材等については、授業内で講評し返却する。								

【教科書】

『ヘルス21 栄養教育・栄養指導論』 辻とみ子・堀田千津子 編 医歯薬出版

【参考書・参考資料等】

『栄養教育・指導—実習・実験』 八倉巻和子編著 光生館

『栄養教育・指導実習ワークブック』 山下静江編著 株式会社みらい

【関連科目】

栄養指導論 「基礎栄養学」 「応用栄養学」 「食事療法」 「食品学」 「調理学」 「栄養情報演習」

【受講心得】

5～6名のグループで実習を行う。メンバーが協力し合い自主的・積極的な態度で臨むこと。

【備考】

栄養士資格の必修科目

【学習項目】		担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	栄養指導実習の概要		<学習内容>栄養指導実習の概要、栄養指導の流れ（PDCAサイクル）を確認する。また、保育園児の実態把握を行う。 <事前学習>保育園児の栄養指導上の特性や食生活上の問題点について調べておくこと。（1時間） <事後学習>授業内容のキーワードを整理し、復習すること。（1時間）
2	保育園児を対象とした栄養指導計画（Plan）1		<学習内容>栄養指導の目標・テーマの設定、栄養指導案・教材・媒体等指導計画の立案を行う。 <事前学習>栄養指導計画の作成に必要な資料を調べておくこと。（1時間） <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）
3	保育園児を対象とした栄養指導計画（Plan）2		
4	保育園児を対象とした栄養指導計画（Plan）3		<学習内容>栄養指導計画を完成させて模擬栄養指導の準備を行う。また、表現法について考える。 <事前学習>プレゼンテーション技術について確認しておくこと。（1時間） <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）
5	模擬栄養指導の準備		
6	模擬栄養指導の実施		<学習内容>学生を対象とした模擬授業を実施し、指導計画の評価および改善を行う。 <事前学習>模擬栄養指導の準備を整えておく。また、プレゼンテーション技術について確認しておくこと。（1時間） <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）
7	保育園児を対象とした栄養指導計画の見直し		
8	保育園児を対象にした栄養指導の実施（Do）		<学習内容>保育園児を対象に栄養指導を実施し、指導計画の評価および改善を行う。 <事前学習>栄養指導本番に向けて十分な練習を行い、指導内容を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）
9	評価（Check）、見直し・改善（Action）		

10	給食施設別（校外実習）の栄養指導計画作成 栄養指導計画の発表、評価、見直し・改善		<学習内容>給食施設別の栄養指導計画の作成、教材・媒体の作成、指導原稿づくりなど行う。 <事前学習>栄養指導計画の作成に必要な資料を調べておくこと。（1時間） <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）
11			
12	栄養教育啓発用ポスターの作成計画・作成 教育啓発用ポスターの発表		<学習内容>食育ポスターの指導計画を立案し、ポスターを作成する。また、作成したポスターを用いたミニ食育を実施する。 <事前学習>栄養指導計画の作成に必要な資料を調べておくこと。（1時間） <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）
13			
14	栄養指導実習の報告会 まとめ		<学習内容>実習で学んだことをまとめ、報告する。 <事前学習>実習を振り返り、報告の内容をまとめておくこと。（1時間） <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）
15			

科目名		担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
給食サービス		松藤 泰代	2	前期	実習	選択	1
		担当形態	単独		ナンバリング		FN2311
		担当教員	松藤 泰代（実務家）				
【キーワード】		【概要】					
1	栄養管理	本科目は、給食実務実習で学んだ給食の基本である栄養・食事管理から生産管理の一連の運営管理業務をふまえ、安全でおいしい給食を学内において販売する。校外実習である各施設での現場作業にも実力が発揮できるよう栄養士班を中心に各班が協力し、給食を定められた時間内で調整し、提供する。実習を通しグループで協働することによりコミュニケーション能力を養う。					
2	衛生管理						
3	生産管理						
4	運営管理						
5	コミュニケーション						
【到達目標】							
1. 栄養士としての必要な企画・運営・管理能力を身につけ、実践できる。							
2. 販売を通して給食運営を理解できる。							
3. 給食施設の特徴を把握し、給食の提供を学生自ら考えて行動できる。							
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】							関連性
【知識・理解・技能】							
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。							○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。							○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。							○
【思考・判断・表現】							
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。							○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。							○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。							○
【関心・意欲・態度】							
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。							○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。							○
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。							○
【成績評価の方法】							
成績指標		レポート	確認テスト		受講態度等		合計
評価割合（％）		40	30		30		100
【成績評価の基準】							
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下		
評語	S	A	B	C	E	F	
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし（出席回数不足）	
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0	
評語	評価の基準						
S	実習内容を十分に理解しており、レポート・実技ともに必要な内容を的確に習得した結果である。						
A	実習内容を理解しており、レポート・実技ともに必要な内容を十分に習得した結果である。						
B	実習内容を総じて理解しているが、レポート・実技ともに内容を習得した結果である。						
C	実習内容の概要を理解しており、レポート・実技ともに最低限に習得した結果である。						
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】							
確認テスト後に解説書を渡す。レポート提出後、コメントを添えて返却するので確認すること。							

【教科書】			
『給食サービス報告書』（食物栄養学科オリジナル冊子）			
『改訂新版大量調理－品質管理と調理の実際－』殿塚婦美子編（株）学建書院			
【参考書・参考資料等】			
「施設別給食献立集」 鈴木久乃他編集（株）建帛社			
【関連科目】			
『給食計画・実務論』『調理学』『食事計画』『栄養学実習』『臨床栄養学概論』			
【受講心得】			
遅刻、欠席をしない。積極的な学習及び態度で臨む。			
給食計画・実務論を十分に理解しておくことが望ましい。欠席者には、課題提出を課す。			
【備考】			
卒業必修科目・栄養士必修科目			
食材の関係で内容の変更を行う場合がある。欠席者には、課題を課す。			
【学習項目】		担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	オリエンテーション		<学習内容>給食サービスの意義と目的、実習にあたっての心構えについて説明をする。次回試作を行うにあたり、書類を作成する。 <事前学習>事前に講義要項（シラバス）ならびに給食実務実習帳に目を通しておくこと。（0.5時間） <事後学習>実習帳を熟読し、実習に備える。（1時間）
2	給食の運営管理に関する事前準備 各メニューの試作		<学習内容>各メニューの試作についての本番の書類の準備を説明する。実際に試作を行う。 <事前学習>授業の前には、教科書・給食実務実習帳を必ず一読し実習内容の確認を行う。作業確認表に作成する。（0.5時間） <事後学習>実習中に学んだ内容をまとめレポートを作成すること。（1.0時間）
3			
4			<学習内容> 行事食である歓迎会のメニュー ①和食（赤飯、牛肉の甘辛煮、三種きんぴら、南瓜煮、すまし汁、フルーツ寒天）②中華（炒飯、エビチリ、中華サラダ、ゆで茄子、若布スープ、オレンジ）の実習を行う。
5	給食の運営管理 歓迎会メニュー		<事前学習>授業の前には調理学実習書を必ず一読し、実習内容の確認のうえ、作業確認書に記入を行う。（0.5時間） <事後学習>実習中に実行した内容・学んだことを作業確認書にまとめ記入し提出すること。（1.0時間）
6	給食の運営管理 焼き物メニュー		<学習内容> ①（たけのこご飯、鰯の西京焼き、キャベツの甘酢え、ひじきの炒め煮、すまし汁、果物）②（白飯、魚のチーズ焼き、里芋と揚げの煮物、きんぴらごぼう、豆腐とわかめの味噌汁）の実習を行う。
7			<事前学習>授業の前には調理学実習書を必ず一読し、実習内容の確認のうえ、作業確認書に記入を行う。（0.5時間） <事後学習>実習中に実行した内容・学んだことを作業確認書にまとめ記入し提出すること。（1.0時間）

8	給食の運営管理 揚げ物メニュー		<学習内容> ①和食（白身魚のおろし煮、れんこんの梅肉和え、青菜とえのきの和え物、豚汁、果物）②洋食（チキンカツ、小松菜のソテー、ナムル、野菜スープ、果物）の実習を行う。 <事前学習>授業の前には調理学実習書を必ず一読し、実習内容の確認のうえ、作業確認書に記入を行う。（0.5時間） <事後学習>実習中に実行した内容・学んだことを作業確認書にまとめ記入し提出すること。（1.0時間）
9			
10	給食の運営管理 中華メニュー		<学習内容> ①（酢豚、ほうれん草としめじのソテー、もやしと人参のナムル、若布中華スープ、果物）②（麻婆豆腐、イカとパプリカの炒め、春雨の酢の物、かきたま汁、杏仁豆腐）の実習を行う。 <事前学習>授業の前には調理学実習書を必ず一読し、実習内容の確認のうえ、作業確認書に記入を行う。（0.5時間） <事後学習>実習中に実行した内容・学んだことを作業確認書にまとめ記入し提出すること。（1.0時間）
11			
12	給食の運営管理 肉料理メニュー		<学習内容> ①（ハンバーグ、スパゲティサラダ、人参のグラッセ、野菜スープ、果物）②豚の生姜焼き、ポテトサラダ、味噌汁、イチゴのムース） <事前学習>授業の前には調理学実習書を必ず一読し、実習内容の確認のうえ、作業確認書に記入を行う。（0.5時間） <事後学習>実習中に実行した内容・学んだことを作業確認書にまとめ記入し提出すること。（1.0時間）
13			
14	給食運営管理 まとめ		<学習内容> 原価計算などの確認テスト 給食運営管理の書類のまとめ、発表会、棚卸、大掃除を行う。 <事前学習>授業で配布された書類や課題を整理し、提出できるようにしておくこと。（1.0時間） <事後学習>実習中に学んだ内容をまとめレポートを作成すること。確認テストの解答を見て復習をすること。（1.0時間）
15			

【実務家教員】		
フリガナ	マツフジ ヤスヨ	食物栄養学科 准教授
氏 名	松藤 泰代	
実 務 経 験		
【実務経験】		
調理師・栄養士・管理栄養士の資格を持ち、給食センター・臨床薬理研究所（クリニック）・病院などでの実務経験に基づき、「調理学」に関する講義や実習、「給食の運営」に関する講義や実習である給食計画・実務論や給食実務実習・給食サービスなどの授業科目を担当し、栄養士免許の取得を目指す学生に対して、実務経験を生かした授業を行っている。		
【実務経験を生かした授業科目】		
「調理学」、「調理学基礎実習」、「給食計画・実務論」、「給食実務実習」、「給食サービス」		

科目名		担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
栄養士基礎実習		津村 有紀	1・2	通年	実習	選択	1
		担当形態	オムニバス		ナンバリング		FN1309
		担当教員	津村有紀、下村久美子、宅間真佐代、都築廣久、橋本聖子、松藤泰代				
【キーワード】		【概要】					
1	栄養士の業務	栄養士の活躍する特定給食施設は多様であり、栄養士はどのような給食の現場でも対応できる実践力が求められている。本講義では様々な施設での栄養士の役割や業務の特殊性を理解し、現場で求められる実践力を身につけるため、実際の現場を想定した実践的な学習をする。					
2	栄養管理						
3	衛生管理						
4	給食管理						
5	栄養教育						
【到達目標】							
1. 各施設での栄養士の役割と業務の特殊性を理解し、説明できる。							
2. 各施設での給食管理や栄養教育の専門知識と技術を習得し、実践できる。							
3. 栄養士としてのマナーやコミュニケーション能力を身につけ、校外実習に参加できる。							
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】							関連性
【知識・理解・技能】							
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。							○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。							○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。							○
【思考・判断・表現】							
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。							○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。							○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。							○
【関心・意欲・態度】							
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。							○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。							○
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。							○
【成績評価の方法】							
成績指標		小テスト及びレポート等の提出物		受講態度等		合計	
評価割合（％）		70		30		100	
【成績評価の基準】							
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下		
評語	S	A	B	C	E	F	
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし (出席回数不足)	
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0	
評語	評価の基準						
S	実習内容を十分に理解しており、各実習の目的に対して必要な内容を的確に記述した解答およびレポートである。						
A	実習内容を理解しており、各実習の目的に対して必要な内容を十分に記述した解答およびレポートである。						
B	実習内容を総じて理解しているが、各実習の目的に対して不十分な内容の解答およびレポートである。						
C	実習内容の概要を理解しており、各実習の目的に対して最低限の評価が可能な解答およびレポートである。						
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】							
レポートや課題の内容、質問にはコメントを返す。							

【教科書】			
資料（プリント）を配布する。			
【参考書・参考資料等】			
関連科目で使用する教科書など適宜紹介する。			
【関連科目】			
栄養士課程必修科目すべて			
【受講心得】			
授業の目的をよく理解し、積極的な態度で臨むこと。提出物の提出期限に			
【備考】			
栄養士課程必修			
【学習項目】		担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	オリエンテーション・栄養士に求められること	津村	<学習内容>実習の心構えと諸注意について説明をする。 様々な現場で活躍する栄養士に求められることを理解する。 <事前学習>事前に講義要項（シラバス）を読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。（1時間）
2	給食施設における栄養士の役割と業務①	下村	<学習内容>事業所、保育所、介護保険施設などの栄養士の役割と業務について学ぶ。 <事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。（1時間）
3	給食施設における栄養士の役割と業務②	都築	<学習内容>栄養士の業務を実践するために必要なマナー（電話のかけ方、言葉づかい、お礼状の書き方など）について学ぶ。 <事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。（1時間）
4	給食施設における栄養士の役割と業務③	橋本	<学習内容>栄養士の業務を実践するために必要なマナー（挨拶や振る舞いなど）について学ぶ。 <事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。（1時間）
5	各施設における栄養士業務の実際①	松藤	<学習内容>事業所、保育所、介護保険施設などの給食の運営や献立作成について学ぶ。 <事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、まとめること。課題に取り組むこと。（1時間）
6	各施設における栄養士業務の実際②	松藤	<学習内容>事業所、保育所、介護保険施設などの給食の運営や献立作成について学ぶ。 <事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、まとめること。課題に取り組むこと。（1時間）
7	各施設における栄養士業務の実際③	宅間	<学習内容>幼児食、離乳食、アレルギー対応食の実際について学ぶ。 <事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、まとめること。課題に取り組むこと。（1時間）

8	各施設における栄養士業務の実際④	宅間	<学習内容>幼児食、離乳食、アレルギー対応食の実際について学ぶ。 <事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。(1時間) <事後学習>授業を振り返り、まとめること。課題に取り組むこと。(1時間)
9	各施設における栄養士業務の実際⑤	下村	<学習内容>事業所、保育所、介護保険施設などの栄養士の役割と業務について学び、校外実習に向けての課題に取り組む。 <事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。(1時間) <事後学習>授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。(1時間)
10	各施設における栄養士業務の実際⑥	下村	<学習内容>事業所、保育所、介護保険施設などの栄養士の役割と業務について学び、校外実習に向けての課題に取り組む。 <事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。(1時間) <事後学習>授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。(1時間)
11	各施設における栄養士業務の実際⑦	下村	<学習内容>事業所、保育所、介護保険施設などの栄養士の役割と業務について学び、校外実習に向けての課題に取り組む。 <事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。(1時間) <事後学習>授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。(1時間)
12	各施設における栄養士業務の実際⑧	津村	<学習内容>事業所、保育所、介護保険施設などの栄養士の役割と業務について学び、校外実習に向けての課題に取り組む。 <事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。(1時間) <事後学習>授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。(1時間)
13	各施設における栄養士業務の実際⑨	津村	<学習内容>校外実習で学ぶための目標を設定し、まとめる。抱負を発表する。 <事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。(1時間) <事後学習>授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。(1時間)
14	各施設における栄養士業務の実際⑩	津村	<学習内容>校外実習で学んだことをまとめ、発表する。また、各施設での学びを聞くことで、栄養士の業務についての理解を深める。 <事前学習>プレゼンテーションの練習をしておくこと。(1時間) <事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。(1時間)
15	まとめ	津村	<学習内容>校外実習で学んだことをまとめ、発表する。また、各施設での学びを聞くことで、栄養士の業務についての理解を深める。 <事前学習>プレゼンテーションの練習をしておくこと。(1時間) <事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。(1時間)
16			

科目名		担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
身体を守る健康知識		楠野 雅子	2	前期	講義	選択	2
		担当形態	単独		ナンバリング		FN2404
		担当教員	楠野 雅子				

【キーワード】	【概要】
1 運動と健康	現代社会において、便利さは、その代償として運動不足という弊害をもたらした。体力や健康を維持するためには、年齢・性別・体格に応じた運動が必要。講義では、運動が心身に与える影響や健康づくりのための身体活動・運動、運動プログラムの実施について。また超高齢社会の現状や健康状態、高齢者孤立化問題を知ることで、社会的な活動を通して世代を超えて地域で見守る取り組みの必要性。認知症の現状、介護の基本、救急蘇生法、さまざまな症状に対する処置など、身体を守る健康知識について。
2 介護法	
3 救急蘇生法	
4 身体を守る薬理学	
5 東洋医学	

【到達目標】
1. 健康を維持する行動の裏付けと、健康管理の基礎知識を持つことができる
2. 介護の基本と認知症の予防及び介護について理解できる
3. 救急蘇生法について理解できる

【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】	関連性
【知識・理解・技能】	
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。	
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。	
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。	
【思考・判断・表現】	
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。	
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。	
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。	
【関心・意欲・態度】	
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。	
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。	
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。	

【成績評価の方法】			
成績指標	定期試験	受講態度等	合計
評価割合（％）	80	20	100

【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし (出席回数不足)
GPA	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
評語	評価の基準					
S	講義内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。					
A	講義内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。					
B	講義内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。					
C	講義内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。					

【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】

【教科書】		
『健康管理士一般指導員テキスト6』		
【参考書・参考資料等】		
『基礎看護技術』医学書院、『人体解剖図』成美堂出版、 『わかりやすい薬理学』ヌーヴェルヒロカワ、『高齢者の健康と障害』メディカ出版		
【関連科目】		
「解剖学」「生理学」「生活環境と健康」「臨床栄養学総論」「運動と健康」「食事と運動」		
【受講心得】		
関連科目の見直しをして、授業に臨んでほしい		
【備考】		
健康管理士一般指導員資格必修		
【学習項目】		担当
		学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	運動と健康①	<学習内容>初回講義であるため、現代社会と身体活動について運動が心身に与える影響について <事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておく。<事後学習>運動が心身に与える影響。健康づくりのための身体活動・運動。運動プログラムの実施について 復習（1時間）
2	運動と健康②	<学習内容>筋肉の特性とトレーニング、症状別の運動。 <事前学習>テキスト該当ページに目を通しておく。 <事後学習>テキスト学習内容の復習。特に有酸素運動・無酸素運動、深部静脈血栓の予防。（1時間）
3	運動と健康③	<学習内容>介護予防のための運動。運動中のアクシデント処置法。<事前学習>テキスト該当ページに目を通しておく。 <事後学習>ロコモティブシンドローム。運動中のアクシデントの処置法。（1時間）
4	介護法①	<学習内容>高齢者の介護の現状。認知症の現状。 <事前学習>テキスト該当ページに目を通しておく（1時間） <事後学習>認知症について講義内容の復習（1時間）
5	介護法②	<学習内容>介護の基本。バイタルサインの観察<事前学習>テキスト該当ページに目を通しておく（1時間）<事後学習>バイタルサインなど講義の内容の復習（1時間）
6	介護法③	<学習内容>日常生活での介護・褥瘡に対する介護 <事前学習>テキスト該当ページに目を通しておく（1時間） <事後学習>講義内容の復習（1時間）
7	介護法④	<学習内容>日常生活での介護・褥瘡に対する介護 <事前学習>テキスト該当ページに目を通しておく（1時間） <事後学習>講義内容の復習（1時間）

8	救急蘇生法①		<学習内容>救急蘇生法、心配蘇生法、AED、<事前学習>テキスト該当ページに目を通しておく（1時間）<事後学習>講義内容の復習（1時間）
9	救急蘇生法②		<学習内容>大出血、やけど、意識障害、服毒 <事前学習>テキスト該当ページに目を通しておく（1時間）<事後学習>講義内容の復習（1時間）
10	救急蘇生法③		<学習内容>体温調節障害、さまざまな症状に対する処置 <事前学習>テキスト該当ページに目を通しておく（1時間）<事後学習>講義内容の復習（1時間）
11	救急蘇生法④		<学習内容>さまざまな症状に対する処置 <事前学習>テキスト該当ページに目を通しておく（1時間）<事後学習>体温調節障害、アナフィラキシー、けいれん、発熱の対応について講義内容の復習（1時間）
12	身体を守る薬剤学①		<学習内容>医薬品の種類、薬の経路と薬の効果、薬の副作用、薬の相互作用、薬を服用するときの注意と扱い方<事前学習>テキスト該当ページ（1時間）<事後学習>講義内容の復習（1時間）
13	身体を守る薬剤学②		<学習内容>医師と患者のインフォームド・コンセント <事前学習>テキスト該当ページ（1時間）<事後学習>講義内容の復習（1時間）
14	東洋医学		<学習内容>東洋医学とは、西洋医学と東洋医学、東洋医学の診断、東洋医学の治療法、漢方 <事前学習>テキスト該当ページに目を通しておく（1時間）<事後学習>東洋医学について講義内容の復習（1時間）
15	まとめ		
16	試験		

科目名		担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
運動と健康		橋本 聖子	2	前期	講義	選択	2
		担当形態	単独		ナンバリング		FN2405
		担当教員	橋本 聖子				
【キーワード】		【概要】					
1	運動	健康にとって運動は、諸刃の剣である。なぜならば、過度な運動は様々な障害を引き起こす原因となる一方、少なすぎても「運動による恩恵」を受けることが出来ないからである。運動が健康に及ぼす影響を知るためには、まず、一過性の運動およびトレーニング（継続性のある運動）による生理的適応とそのメカニズム、すなわち、運動生理学について学ぶ必要がある。運動生理学の観点から身体活動について理解を深め、次に、健康を維持・増進していくためにどのような運動をすれば良いのか、特に近年大きな社会問題となっている生活習慣病に着目して学習していきたい。運動が健康に対して出来る限界をも知ることによって、より一層、健康と運動に関する理解を深めることを本講義の最終的な目標とする。※理解度や進捗度により、授業内容を変更することもある。					
2	生理学						
3	健康						
4	ライフスタイル						
5	運動処方						
【到達目標】							
1. 自身および他者の体力と健康について理解できる。							
2. 運動が健康に及ぼす影響について科学的根拠を基に理解ができる。							
3. 健康を維持・増進していくための運動について他者に説明できる。							
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】							関連性
【知識・理解・技能】							
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。							○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。							
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。							
【思考・判断・表現】							
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。							○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。							
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。							
【関心・意欲・態度】							
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。							
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。							
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。							
【成績評価の方法】							
成績指標		レポートおよび定期試験の成績			受講態度等		合計
評価割合（％）		60			40		100
【成績評価の基準】							
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下		
評語	S	A	B	C	E	F	
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし (出席回数不足)	
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0	
評語	評価の基準						
S	講義内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。						
A	講義内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。						
B	講義内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。						
C	講義内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。						
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】							
授業中にコメントを述べるので、確認して返答すること。							

【教科書】 『健康管理士一般指導員テキスト1 健康管理学』 日本成人病予防協会 『NEXT 運動生理学』 講談社（1年次に購入）			
【参考書・参考資料等】 『健康運動の支援と実践』 田中喜代次・大藏倫博著 金芳堂、『運動処方の指針－運動負荷試験と運動プログラム』 日本体力医学会体力科学編集委員会訳 American College of Sports Medicine、『健康づくりトレーニングハンドブック』 進藤宗洋・田中宏暁・田中守著 朝倉書店			
【関連科目】 「栄養学Ⅰ」「栄養学Ⅱ」「生理学」「生化学」「解剖学」「食事と運動」			
【受講心得】 積極的に授業に参加し、学生として然るべき受講態度で臨むこと。			
【備考】 健康管理士一般指導員資格必修			
【学習項目】		担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	オリエンテーション		<学習内容>初回の授業であるため、運動が健康に及ぼす影響などについて解説する。 <事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておく。（1時間） <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）
2	体力の概念、運動とスポーツの背景①		<学習内容>体力の概念を理解し、エクササイズガイドと運動処方について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。（1時間） <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）
3	運動とスポーツの背景②		<学習内容>ライフスタイルづくりと健康について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。（1時間） <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）
4	運動とスポーツの背景③		<学習内容>運動と健康阻害要因について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。（1時間） <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）
5	運動とスポーツの背景④		<学習内容>運動と健康阻害要因（アルコール、たばこ）について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。（1時間） <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）
6	運動とスポーツの背景⑤		<学習内容>健康づくりのための運動について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。（1時間） <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）
7	体力の測定と解析①		<学習内容>体力の測定を行い、健康づくりのために有効な運動強度の推定を行う。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。（1時間） <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）

8	体力の測定と解析①		<学習内容>体力の測定を行い、健康づくりのために有効な運動強度の推定を行う。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。(1時間) <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。(1時間)
9	トレーニングとその効果①		<学習内容>肥満、動脈硬化と運動の関係について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。(1時間) <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。(1時間)
10	トレーニングとその効果②		<学習内容>心疾患、脳血管疾患と運動の関係について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。(1時間) <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。(1時間)
11	トレーニングとその効果③		<学習内容>がん、肝臓病と運動の関係について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。(1時間) <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。(1時間)
12	トレーニングとその効果④		<学習内容>高血圧、腎臓病と運動の関係について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。(1時間) <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。(1時間)
13	運動と健康①		<学習内容>事前に把握した健康づくりに有用な運動強度をもとに、実際に運動を行い、その有効性を確認する。 <事前学習>講義前に自身の健康に有用な運動強度ををよく理解しておくこと。(1時間) <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。(1時間)
14	運動と健康②		<学習内容>事前に把握した健康づくりに有用な運動強度をもとに、実際に運動を行い、その有効性を確認する。 <事前学習>講義前に自身の健康に有用な運動強度ををよく理解しておくこと。(1時間) <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。(1時間)
15	まとめ		<学習内容>これまでの授業内容について簡潔にまとめる。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。(1時間) <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。(2時間)
16	試験		

科目名		担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
校外実習		下村 久美子	2	前期	実習	選択	1
		担当形態	複数		ナンバリング		FN2312
		担当教員	下村 久美子、津村 有紀				
【キーワード】		【概要】					
1	給食の運営	本実習は、事業所、高齢者福祉施設、保育所、学校、病院等の特定給食施設において、栄養士もしくは管理栄養士の指導のもと、「給食の運営」の実際を体験・学習するものである。給食現場における実践を通して、給食業務を行うに必要な食事計画や調理を含めた給食サービス提供に関し、栄養士として備えるべき知識および技術を習得することを目的としている。					
2	衛生管理						
3	栄養士の業務						
4	調理技術						
5	献立作成						
【到達目標】							
1. 栄養士の職務を体験し、実習施設の給食の特性および給食管理業務について説明・報告ができる。							
2. 喫食者に対応した献立作成および衛生面に配慮した調理ができる。							
3. 実習生らしい挨拶・言葉遣い・身だしなみで取り組み、自主的・積極的に行動することができる。							
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】							関連性
【知識・理解・技能】							
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。							○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。							○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。							○
【思考・判断・表現】							
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。							○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。							○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。							○
【関心・意欲・態度】							
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。							○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。							○
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。							○
【成績評価の方法】							
成績指標		実習施設からの評価		実習日誌の記録・実習課題・報告書等提出物		合計	
評価割合（％）		50		50		100	
【成績評価の基準】							
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下		
評語	S	A	B	C	E	F	
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし（出席回数不足）	
GPA	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0	
評語	評価の基準						
S	「給食の運営」業務を十分に理解しており、提出物の記述内容が的確である。						
A	「給食の運営」業務を理解しており、提出物の記述内容が十分である。						
B	「給食の運営」業務を総じて理解しているが、提出物の記述内容が不十分である。						
C	「給食の運営」業務の概要を理解しており、提出物の記述内容が最低限の評価が可能である。						
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】							
提出物等は、内容に不備がある場合は添削後に再提出、返却を繰り返す。							

【教科書】			
『校外実習の手引き』			
【参考書・参考資料等】			
『給食のための基礎からの献立作成－調味の基本から評価まで』 上地佳代子・片山直美編			
『Nブックス 給食の運営－栄養管理・経営管理』逸見幾代著 建帛社			
【関連科目】			
「給食計画・実務論」「給食実務実習」「給食サービス」「基礎栄養学」「食品衛生学」「調理学」「調理学基礎実習」「栄養指導論」他			
【受講心得】			
謙虚な心構えを忘れないこと。実習に際して事前に勉強すること。実習課題を決めて実習に臨むこと。			
【備考】			
栄養士資格の必修科目			
【学習項目】		担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	・給食施設の概要および特質 ・職域の栄養管理業務 ・施設設備管理業務 ・作業管理業務 ・食材料管理業務 ・衛生安全管理業務 ・事務管理業務 ・その他 栄養教育の展開、食事介助、喫食者の食事場面の見学、給食の評価等	実習先の 栄養士	<学習内容>学外の特定給食施設において給食の運営として実習を行う。 <事前学習>実習施設の概要および実習内容等の基礎的知識を予習しておくこと。 <事後学習>実習後は、実習日誌を整理し、実習で学んだ知識や技術等を復習しておくこと。
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11	*校外実習は、各施設の実習プログラムに沿って行う。 *実習時間は1週間（40時間以上）		
12			
13			
14			
15			

科目名		担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
応用製菓実習		長末 光正	2	前期	実習	選択	1
		担当形態	単独		ナンバリング		FN2313
		担当教員	長末 光正（実務家）				
【キーワード】		【概要】					
1	小麦粉	製菓を学ぶにあたり、各原材料の特性を理論で修得する。配合は多様な素材の組み合わせであり、その目的に対して、仮説を立てる。実習し、観察したことを経験の一般化しレポートとしてまとめる。					
2	ミキシング						
3	発酵						
4	仕上げ工程						
5	製パン法編						
【到達目標】							
1. 製菓・製パンに関する基礎的な知識（菓子・パンの歴史、種類）が理解できる。							
2. 基本的な技術（安全および衛生的な作り方、道具の名称、種類、使用法）が理解できる。							
3. 製菓・製パンで学んだ理論、実技を具体的にわかりやすく説明できる。							
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】							関連性
【知識・理解・技能】							
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。							○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。							○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。							○
【思考・判断・表現】							
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。							○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。							○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。							○
【関心・意欲・態度】							
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。							○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。							○
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。							○
【成績評価の方法】							
成績指標		レポート		実習態度等		合計	
評価割合（％）		60		40		100	
【成績評価の基準】							
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下		
評語	S	A	B	C	E	F	
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし（出席回数不足）	
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0	
評語	評価の基準						
S	実習内容を十分に理解しており、レポートに必要な内容を的確に反映した考察をしている。						
A	実習内容を良く理解しており、レポートに必要な内容を十分に反映した考察をしている。						
B	実習内容を理解しており、レポートの内容と考察が記述されている。						
C	総じて実習内容を理解しており、レポートの内容を反映した考察が最低限記述されている。						
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】							
レポート（ポートフォリオ）添削後、返却する。							

【教科書】			
随時、プリントを配布する。			
【参考書・参考資料等】			
『製菓衛生師全書』『新しい製パン基礎知識』（株）パンニュース社			
【関連科目】			
「調理学」「調理学基礎実習」「調理学実習Ⅰ」「調理学実習Ⅱ」「基礎製菓実習」			
【受講心得】			
・遅刻・欠席をしない。・衛生的な身だしなみをすること。 ・実習中は身だしなみに留意する。 ・積極的に実習に取り組むこと。			
【備考】			
食材の関係で内容の変更を行う場合がある。			
【学習項目】		担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	オリエンテーション 生菓子《上用饅頭》		<学習内容>実習の内容を説明する。上用饅頭の实習を行う。 <事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておく。（1時間） <事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。（1.5時間）
2	堅菓生地 《フロランタン》		<学習内容>フロランタンの実習を行う。 <事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。（1時間） <事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。（1.5時間）
3			
4	手捏ね 《メロンパン》		<学習内容>メロンパンの実習を行う。 <事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。（1時間） <事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。（1.5時間）
5			
6	延ばし生地 《レモンパイ》		<学習内容>レモンパイの実習を行う。 <事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。（1時間） <事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。（1.5時間）
7			

8	生菓子 《黄味しぐれ、かしわ餅》		＜学習内容＞黄味しぐれ・かしわ餅の実習を行う。 ＜事前学習＞授業内容の基礎知識を予習する。（1時間） ＜事後学習＞実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。（1.5時間）
9			
10	パートルベユ 《パン・オ・レ》		＜学習内容＞パン・オ・レ、ペーグルの実習を行う。 ＜事前学習＞授業内容の基礎知識を予習する。（1時間） ＜事後学習＞実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。（1.5時間）
11	中種法 《ペーグル》		
12	生菓子 《水ようかん》		＜学習内容＞水ようかん・食パンの実習を行う。 ＜事前学習＞授業内容の基礎知識を予習する。（1時間） ＜事後学習＞実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。（1.5時間）
13	手捏ね 《食パン》		
14	洋菓子 《クレームブリュレ》		＜学習内容＞クレームブリュレの実習を行う。 ＜事前学習＞授業内容の基礎知識を予習する。（1時間） ＜事後学習＞実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。（1.5時間）
15			

【実務家教員】		
フリガナ	ナガスエ ミツマサ	食物栄養学科 客員教授
氏 名	長末 光正	
実 務 経 験		
【実務経験】		
全国菓子大博覧会において、大臣栄誉賞・通商産業大臣賞・技術優秀賞など数々の受賞歴を持ち、平成28年度よりものづくりに熟練した技能職者として、福岡市より和菓子製造工の「博多マイスター」の認定を受けており、現在「博多献上本舗ばんぎや」の代表を務めるほか、本学においては客員教授として授業を行っている。その知識や技能を活かし、製菓理論の教授とともに、基礎から専門、応用と段階に応じた製菓実習を行っている。		
【実務経験を生かした授業科目】		
「基礎製菓実習」、「製菓・製パン実習」、「専門製菓実習」、「応用製菓実習」		