

目 次

Syllabus

開講科目一覧	3
アクティブラーニング要素表	7

〔令和2年度入学生〕

【共通科目】

教養基礎演習（教養基礎演習Ⅰ）	9
情報技術（情報技術Ⅰ）	12
ビジネスエクセル（情報技術Ⅱ）	15
ビジネスワード（情報技術Ⅲ）	18
ビジネスパワーポイント（情報技術Ⅳ）	21
心理学	24
異文化と世界	27
ボランティア論	36
キャリア形成Ⅰ	39
キャリア形成Ⅱ	42
ビジネスマナー	45
運動と健康	48
標準英語スキルズ	51
英会話	57

【家政科コア科目】

家政学概論	63
食生活論	66
衣・住生活論	69
家族関係学	81

【生活デザイン専攻科目】

〔基礎科目〕

生活デザイン概論	90
調理学	93
社会福祉概論	96
アパレル素材・管理学	99
グラフィックソフト実習	102
マーケティング概論	105

〔プロダクトデザイン〕

テキスタイルデザイン実習Ⅰ （ファッション造形実習Ⅰ）	117
アロマセラピー概論	123
アロマセラピー演習	126
工芸実習（工芸実習Ⅰ）	129
店舗空間デザイン演習	132
調理学実習	135
食べ・ストラテデザイン実習	138

製菓製パン実習Ⅰ	141
製菓製パン実習Ⅱ 〔コミュニケーションデザイン〕	144
ファッション販売演習	156
フードデザイン・マネジメント論	162
フードプランニング論	165
レストランサービス論	171
医療事務サービス論（医療事務）	183
医療事務サービス演習	186
サービス英語コミュニケーション	189

【食物栄養専攻科目】

解剖生理学Ⅰ	198
解剖生理学Ⅱ	201
生化学	207
食品学総論（食品学Ⅰ）	213
食品学各論（食品学Ⅱ）	216
食品材料学実験	219
食品衛生学	222
食品衛生学実験	228
基礎栄養学（栄養学Ⅰ）	234
応用栄養学Ⅰ（栄養学Ⅱ）	237
応用栄養学Ⅱ（栄養学Ⅱ）	240
臨床栄養学（臨床栄養学Ⅰ）	243
調理学	270
調理学実験	273
調理学実習Ⅰ	276
給食計画・実務論Ⅰ（献立作成論）	282
給食計画・実務論Ⅱ	285
給食計画・実務論実習Ⅰ	288
給食計画・実務論実習Ⅱ（給食管理実習Ⅰ）	291
栄養士数学演習a	297
栄養士数学演習b	300
基礎調理学実習	303
フードコーディネート論	318
フードデザイン・マネジメント論	162
フードプランニング論	165
栄養士実力養成演習Ⅰ	324

【支援科目】

生活数理演習	330
英語基礎演習 a	333
英語基礎演習 b	336

【支援講座】

医療事務支援講座Ⅰ	339
医療事務支援講座Ⅱ	339
情報技術活用講座	340
ファッション資格対策講座	341

〔2019年度入学生〕**【共通科目】**

ビジネスエクセル	15
ビジネスワード	18
ビジネスパワーポイント	21
教養としての経済学	30
日本国憲法と法律（日本国憲法）	33
ビジネスマナー（秘書技能）	45
英語コミュニケーションⅡ	54
英会話	57
教養基礎演習Ⅱ	60

【家政科コア科目】

妊娠と出産の科学	75
家庭経営学	78
介護概論	84
消費生活と環境	87
衣生活論	72

【生活デザイン専攻科目】**〔基礎科目〕**

食品衛生学	108
食文化論	111
カラーコーディネート演習	114

〔コミュニケーションデザイン〕

インテリアコーディネート演習	159
フードコーディネート実習	168
レストランサービス実習	174
福祉住環境コーディネート概論	177
ユニバーサルデザイン概論	180
サービス英語コミュニケーション	189

〔プロダクトデザイン〕

工芸実習Ⅱ（クラフト実習・クラフト実習Ⅱ）	120
食品加工学実習	150
介護食実習	153
製菓製パン実習Ⅰ	141
製菓製パン実習Ⅱ	144
デジタルデザイン演習	147
アロマセラピー概論	123
アロマセラピー演習	126

【食物栄養専攻科目】

公衆衛生学	192
社会福祉概論	195
解剖生理学実験	204
生化学実験	210
食品衛生学	225
食品衛生学実験	231
臨床栄養学Ⅱ	246
臨床栄養学実習Ⅰ	249
臨床栄養学実習Ⅱ	252
栄養指導論Ⅰ	255
栄養指導論Ⅱ	258
栄養指導論実習Ⅰ	261
栄養指導論実習Ⅱ	264
公衆栄養学	267
調理学実習Ⅱ	279
給食管理実習Ⅱ	294
食文化論	111
食品学実験Ⅱ	306
食品の官能評価・鑑別論	309
フードスペシャリスト論	312
フードマーケティング論	315
フードコーディネーター実習	168
栄養統計学演習	321
栄養士実力養成演習Ⅱ	327

【支援講座】

医療事務支援講座Ⅰ	339
医療事務支援講座Ⅱ	339
情報技術活用講座	340
デザインコンテスト講座	340
ファッション資格対策講座	341

令和2年度 開講科目一覧

生活デザイン専攻						
授業科目			読み替え科目	担 当 者	開講期間	Page
対象年次	1年次	2年次	()内対象入学年度		前・後	
共通科目	教養基礎演習		教養基礎演習Ⅰ(2018)	渡辺淳、畑久美子、米山陽子、パッケ伊東	前	9
	情報技術		情報技術Ⅰ(2018)	准 教 授 前 田 康 智	前	12
	ビジネスエクセル	ビジネスエクセル	情報技術Ⅱ(2018)	准 教 授 前 田 康 智	後	15
	ビジネスワード	ビジネスワード	情報技術Ⅲ(2018)	准 教 授 前 田 康 智	後	18
	ビジネスパワーポイント	ビジネスパワーポイント	情報技術Ⅳ(2018)	准 教 授 前 田 康 智	後	21
	心理学			非常勤講師 原 島 雅 之 非常勤講師 佐 久 間 直 人	前	24
	異文化と世界			教 授 渡 辺 淳	後	27
	ボランティア論			教 授 中 野 都	前	36
	キャリア形成Ⅰ			准 教 授 小 田 島 祐 美 子	前	39
	キャリア形成Ⅱ			准 教 授 前 田 康 智	後	42
	ビジネスマナー	ビジネスマナー	秘書技能(2018)	准 教 授 小 田 島 祐 美 子	前	45
	運動と健康			非常勤講師 佐 藤 久 乃	後	48
	標準英語スキルズ		英語コミュニケーションⅠ(2019)	教 授 渡 辺 淳 非常勤講師 リチャード・オステン	後	51
	英会話	英会話		非常勤講師 リチャード・オステン	前	57
		教養としての経済学		教 授 渡 辺 淳	前	30
		日本国憲法と法律	日本国憲法(2018)	非常勤講師 友 寄 隆 信	前	33
		英語コミュニケーションⅡ		教 授 渡 辺 淳	前	54
		教養基礎演習Ⅱ		教 授 渡 辺 淳	後	60
家政科コア科目	家政学概論			非常勤講師 木 林 祥 子	前	63
	食生活論			准 教 授 三 星 沙 織	前	66
	衣・住生活論			准 教 授 畑 久 美 子 非常勤講師 山 村 美 保 里	前	69
	家族関係学			教 授 渡 辺 淳	後	81
		妊娠と出産の科学		客 員 教 授 岩 倉 弘 毅	前	75
		家庭経営学		非常勤講師 木 林 祥 子	前	78
		介護概論		教 授 中 野 都	前	84
		消費生活と環境		教 授 渡 辺 淳	後	87
専攻科目		衣生活論		准 教 授 畑 久 美 子	前	72
	基礎科目	生活デザイン概論		准 教 授 畑 久 美 子	前	90
		調理学		教 授 平 尾 和 子	前	93
		社会福祉概論(生デ)		教 授 中 野 都	前	96
		アパレル素材・管理学		准 教 授 畑 久 美 子	後	99
		グラフィックソフト実習		教 授 パ ッ ケ 伊 東	後	102
		マーケティング概論		教 授 パ ッ ケ 伊 東	後	105
			食品衛生学	教 授 江 木 伸 子	前	108
			食文化論	講 師 米 山 陽 子	前	111
			カラーコーディネート演習	准 教 授 畑 久 美 子	前	114
	フ・ロ・タ・ク・ト・デ・サ・イン	テキスタイルデザイン実習Ⅰ	ファッション造形実習Ⅰ(2019)	非常勤講師 秋 山 敦 子 非常勤講師 木 林 祥 子	前	117
			工芸実習Ⅱ	准 教 授 畑 久 美 子	前	120
		アロマテラピー概論	アロマテラピー概論	非常勤講師 久 保 田 裕 子	前	123
		アロマテラピー演習	アロマテラピー演習	非常勤講師 久 保 田 裕 子	後	126
		工芸実習	工芸実習Ⅰ(2019)	非常勤講師 本 郷 芳 哉	後	129
		店舗空間デザイン演習		教 授 パ ッ ケ 伊 東	後	132
		調理学実習		講 師 米 山 陽 子	後	135
		食ベ・ストラテデザイン実習		教 授 パ ッ ケ 伊 東	後	138
		製菓製パン実習Ⅰ	製菓製パン実習Ⅰ	非常勤講師 森 崎 繭 香	前	141
		製菓製パン実習Ⅱ	製菓製パン実習Ⅱ	講 師 米 山 陽 子	後	144
			デジタルデザイン演習	教 授 パ ッ ケ 伊 東	後	147
			食品加工学実習	准 教 授 三 星 沙 織	後	150
			介護食実習	准 教 授 小 田 島 祐 美 子	後	153
		ファッション販売演習		准 教 授 畑 久 美 子	後	156
	コミュニケーション・センター・サ・イン	フードデザイン・マネジメント論		非常勤講師 米 山 陽 子	後	162
		フードプランニング論		非常勤講師 能 勢 美 佐 子	後	165
		レストランサービス論		非常勤講師 能 勢 美 佐 子	後	171
		医療事務サービス論	医療事務(2018)	非常勤講師 内 藤 麻 紀	前	183
		医療事務サービス演習		教 授 中 野 都	前	186
		サービス英語コミュニケーション		非常勤講師 リチャード・オステン 非常勤講師 江 口 眞 由 美	後	189

生活デザイン専攻								
授業科目			読み替え科目	担 当 者		開講 期間	Page	
対象年次	1年次	2年次	()内対象入学年度			前・後		
専攻科目		インテリアコーディネート演習		非常勤講師	山村 美保里	後	159	
		フードコーディネート実習		非常勤講師	大石 正子	前	168	
		レストランサービス実習		非常勤講師	大石 正子	前	174	
		福祉住環境コーディネート概論		非常勤講師	真島 久美	前	177	
		ユニバーサルデザイン概論		准 教 授	畑 久美子	後	180	
支援科目	生活数理演習		生活数理演習 I (2018)	准 教 授	前田 康智	前	330	
	英語基礎演習a			教 授	渡 辺 淳	前	333	
	英語基礎演習b			准 教 授	前田 康智	前	336	
支援講座	医療事務支援講座Ⅰ	医療事務支援講座Ⅰ		准 教 授	前田 康智	前	339	
	医療事務支援講座Ⅱ	医療事務支援講座Ⅱ		教 授	中 野 都	後	339	
	情報技術活用講座	情報技術活用講座		准 教 授	前田 康智	前後	340	
		デザインコンテスト講座		教 授	パ ッ ケ 伊 東	前後	340	
	ファッション資格対策講座	ファッション資格対策講座		准 教 授	畑 久美子	前後	341	

令和2年度 開講科目一覧

食物栄養専攻						
授業科目			読み替え科目	担 当 者	開講期間	Page
対象年次	1年次	2年次	()内対象入学年度		前・後	
共通科目	教養基礎演習		教養基礎演習Ⅰ(2018)	渡辺淳、畑久美子、米山陽子、バック伊東	前	9
	情報技術		情報技術Ⅰ(2018)	准 教 授 前 田 康 智	前	12
	ビジネスエクセル	ビジネスエクセル	情報技術Ⅱ(2018)	准 教 授 前 田 康 智	後	15
	ビジネスワード	ビジネスワード	情報技術Ⅲ(2018)	准 教 授 前 田 康 智	後	18
	ビジネスパワーポイント	ビジネスパワーポイント	情報技術Ⅳ(2018)	准 教 授 前 田 康 智	後	21
	心理学			非常勤講師 原 島 雅 之 非常勤講師 佐 久 間 直 人	前	24
	異文化と世界			教 授 渡 辺 淳	後	27
	ボランティア論			教 授 中 野 都	前	36
	キャリア形成Ⅰ			准 教 授 小 田 島 祐 美 子	前	39
	キャリア形成Ⅱ			准 教 授 前 田 康 智	後	42
	ビジネスマナー	ビジネスマナー	秘書技能(2018)	准 教 授 小 田 島 祐 美 子	前	45
	運動と健康			非常勤講師 佐 藤 久 乃	後	48
	標準英語スキルズ		英語コミュニケーションⅠ(2019)	教 授 渡 辺 淳 非常勤講師 リチャード・オステン	後	51
	英会話	英会話		非常勤講師 リチャード・オステン	前	57
		教養としての経済学		教 授 渡 辺 淳	前	30
		日本国憲法と法律	日本国憲法(2018)	非常勤講師 友 寄 隆 信	前	33
		英語コミュニケーションⅡ		教 授 渡 辺 淳	前	54
		教養基礎演習Ⅱ		教 授 渡 辺 淳	後	60
家政科コア科目	家政学概論			非常勤講師 木 林 祥 子	前	63
	衣・住生活論			准 教 授 畑 久 美 子 非常勤講師 山 村 美 保 里	前	69
	家族関係学			教 授 渡 辺 淳	後	81
		妊娠と出産の科学		客 員 教 授 岩 倉 弘 毅	前	75
		家庭経営学		非常勤講師 木 林 祥 子	前	78
		介護概論		教 授 中 野 都	前	84
		消費生活と環境		教 授 渡 辺 淳	後	87
専攻科目		公衆衛生学		非常勤講師 菅 野 公 司	前	192
		社会福祉概論(食栄)		教 授 中 野 都	後	195
	解剖生理学Ⅰ			非常勤講師 古 谷 彰 子	前	198
	解剖生理学Ⅱ			非常勤講師 古 谷 彰 子	後	201
		解剖生理学実験		非常勤講師 古 谷 彰 子	後	204
	生化学			教 授 江 木 伸 子	後	207
		生化学実験		教 授 江 木 伸 子	後	210
	食品学総論		食品学Ⅰ(2019)	教 授 江 木 伸 子	前	213
	食品学各論		食品学Ⅱ(2019)	准 教 授 三 星 沙 織	後	216
	食品材料学実験			教 授 江 木 伸 子	前	219
	食品衛生学	食品衛生学		准 教 授 三 星 沙 織	前	222,225
	食品衛生学実験	食品衛生学実験		准 教 授 三 星 沙 織	後	228,231
	基礎栄養学		栄養学Ⅰ	非常勤講師 古 谷 彰 子	前	234
	応用栄養学Ⅰ		栄養学Ⅱ	非常勤講師 古 谷 彰 子	前	237
	応用栄養学Ⅱ		栄養学Ⅱ	准 教 授 小 田 島 祐 美 子	後	240
	臨床栄養学		臨床栄養学Ⅰ(2019)	准 教 授 小 田 島 祐 美 子	後	243
		臨床栄養学Ⅱ		准 教 授 小 田 島 祐 美 子	後	246
		臨床栄養学実習Ⅰ		准 教 授 小 田 島 祐 美 子	前	249
		臨床栄養学実習Ⅱ		准 教 授 小 田 島 祐 美 子	後	252
		栄養指導論Ⅰ		准 教 授 神 田 聖 子	前	255
		栄養指導論Ⅱ		准 教 授 神 田 聖 子	後	258
		栄養指導論実習Ⅰ		准 教 授 神 田 聖 子	前	261
		栄養指導論実習Ⅱ		准 教 授 神 田 聖 子	後	264
		公衆栄養学		准 教 授 小 田 島 祐 美 子	前	267
	調理学			教 授 平 尾 和 子	前	270
	調理学実験			講 師 米 山 陽 子	前	273
	調理学実習Ⅰ			准 教 授 三 星 沙 織	後	276
		調理学実習Ⅱ		教 授 平 尾 和 子	後	279

食物栄養専攻							
授業科目			読み替え科目	担 当 者		開講 期間	Page
対象年次	1年次	2年次	()内対象入学年度			前・後	
専攻科目	給食計画・実務論Ⅰ		献立作成論	准 教 授	神 田 聖 子	前	282
	給食計画・実務論Ⅱ			教 授	中 野 都	後	285
	給食計画・実務論実習Ⅰ			准 教 授	神 田 聖 子	前	288
	給食計画・実務論実習Ⅱ		給食管理実習Ⅰ	教 授	中 野 都	後	291
		給食管理実習Ⅱ		教 授	中 野 都	後	294
		食文化論		講 師	米 山 陽 子	前	111
	栄養士数学演習a			准 教 授	前 田 康 智	前	297
	栄養士数学演習b			教 授	渡 辺 淳	前	300
	基礎調理学実習			准 教 授	三 星 沙 織	前	303
		食品学実験Ⅱ		准 教 授	三 星 沙 織	後	306
		食品の官能評価・鑑別論		講 師	米 山 陽 子	前	309
		フードスペシャリスト論		教 授	江 木 伸 子	後	312
		フードマーケティング論		教 授	江 木 伸 子	前	315
	フードコーディネート論			講 師	米 山 陽 子	前	318
		フードコーディネート実習		非常勤講師	大 石 正 子	前	168
	フードデザイン・フードマネジメント論			講 師	米 山 陽 子	後	162
	フードプランニング論			非常勤講師	能 勢 美 佐 子	後	165
		栄養統計学演習		准 教 授	前 田 康 智	前	321
	栄養士実力養成演習Ⅰ			教 授	江 木 伸 子	後	324
		栄養士実力養成演習Ⅱ		准 教 授	神 田 聖 子	後	327
科 支 目 援	英語基礎演習a			教 授	渡 辺 淳	前	333
	英語基礎演習b			准 教 授	前 田 康 智	前	336
支援講座	情報技術活用講座	情報技術活用講座		准 教 授	前 田 康 智	前後	340

アクティブ・ラーニング要素表

要素番号	手法	概要	アクティブ・ラーニング科目を構成する際の留意事項	
【１】	Problem Based Learning, Project Based Learning	P r o b l e m B a s e d L e a r n i n gとは、問題解決を主目的として、学習者主体で実践されるグループ学習である。P l o j e c t B a s e d L e a r n i n gとは、具体的な学修課題をたてて、一人ないしチームでプロジェクトを遂行しながら行う学習である。いずれも学生が自主的に学修することが求められる。	「ペア・グループワーク」や「プレゼンテーション」等と組み合わせて実施することが想定される。学生が主体となり課題を解決する方法を考え、計画を立てて学修を進めるという、初年次の学生にとっては比較的高度な学修法ともいえるので、課題レベル設定や適切な学修支援（チューターによる補助など）に配慮が必要である。ポートフォリオの利用も考えられる。	
【２】	クリッカーを用いたレスポンス	教員の質問に対し、学生がクリッカー（情報送信機）のボタンを押して答える形態である。レスポンスシステムとも呼ばれる。その結果が瞬時に集計され、スクリーンに表示される。学生は自らの意見の正誤や他の学生の意見を即時に知ることができる。意思表示を手軽に行えるので、授業への参加意欲が促される。	教員は学生の全体的な反応を確認しながら授業を進めることができる。しかし、クリッカーはアクティブ・ラーニング化を支援するシステムなので、他の手法と組み合わせるなど、主体的な学修を促進するような授業設計をする工夫が必要となる。	
【３】	調査研究	教員が提示したテーマや課題に対して、図書館等で参考図書、新聞・雑誌、統計資料を調べたり、ＤＶＤ映像やインターネットのメディアを活用して情報収集を行い、結果をまとめ、発表する学習方法である。	単にレポートを課すだけでは、アクティブ・ラーニングとはいえない。学生によるプレゼンテーションへつなげたり、フィードバックを行ったりして、調査情報の質を高めたり、調査の成果を用いながら、学生がさらに学修を深めていく工夫が重要となる。	
【４】	フィールド・ワーク	教員が提示したテーマや課題に対して、実施調査・研究等を行う学習方法である。	学修課題をフィールド・ワークに取り組み、学習者が実施での活動を行い、学修課題についての理解を深めることが必要である。	
【５】	実験	理論や仮説を様々な条件の下で検証する学習方法である。学生が知識を活かして実際に行動することによって理解を深めると同時に、結果を整理してまとめる力を身につけることが期待される。	教養教育で準備できる範囲の部屋や器具類で実施計画を立てること。実験を通して主題に対する探求を深めていくことが大切である。実験自体は主体的な活動ではあるが、実験の事前教育、実験過程での学習者の主体的・能動的な取り組みへの指導が必要である。	特に自然科学系分野では、設定された課題について、学生が（協力して）自らの活動を通じて解決したり、講義で学んだ原理や現象を、学生自身が追体験して確認する要素が含まれていることが重要である。
【６】	実習	講義などで学んだ技術や方法等を実際の場面で展開することで、理論と実践の関係を深める学習の方法である。学生が実践的な力量をつけるとともに、実践を理論的に省察すること、そのことでさらに実践力や課題への取り組みの姿勢の向上が期待される。	実習・実技は必ずしも、単純にアクティブ・ラーニングとはならない。講義等での学修内容・知識と、実習・実技で身につける知識・技能とが有機的に結びつく必要がある。	したがって、単に計測器の取扱い法等について学ぶような実験・実習はアクティブ・ラーニングとはならない。
【７】	実技	技術や演技などが直接的な学習であるような授業方法。		
【８】	ロール・プレイング・シミュレーション	現実にかかる場面を想定して、参加者がそれぞれに与えられた役割を演じ（ロールプレイ）、疑似体験（シミュレート）する学習法である。技術・技能の修得や、現実的なケースにおける多面的な見方、態度・姿勢の涵養、他人の立場への理解などを促進する際に効果的である。	ロールプレイやシミュレーションを取り入れるためにはその事柄に対する知識・理解が必要。教員による適切な場面の設定と、役割分担を話し合い等を通して決めるなど、学生相互の関わりも重要になる。	

アクティブ・ラーニング要素表

【 9 】	ペア・グループワーク	教員から与えられた課題に対して、ペアもしくは小グループ（3人から6人程度が一般的）で相互協力を行いながら学修を進めていく協同学習のことである。グループ構成員が相互協力して共同作業をする。	作業手順の明確化、課題解決への探求方法や手がかりをどのように準備するかが重要になる。円滑なペアワークやグループワークを行うために、協同学習の考えを取り入れながら授業の準備や設計を行うことが望まれる。学習者が明確な役割を持って学修を進められるような課題の設定をし、また互恵的な協力関係を生み出せるよう人間関係に配慮することが必要である。グループワークは必ず授業時間内に終了することが必要である。
【 1 0 】	ディベート	課題討議法の一つで、ある公的なテーマについて肯定側と否定側の立場から、立論・反論といった論戦を通じて、第三者を客観的な証拠に基づいて説得するコミュニケーション形態である。ディベートを通して、自分の意見や問題意識を持ったり、論理的な考え方ができるようになるといった効果が期待される。	多数の受講者を一括した討議は一般的とは言えない。討議の成果が可能な授業設計が必要である。小グループで交代しながら討議を繰り返す場合には、それ以外の学生が果たす役割を明確にしておく必要がある。成績評価方法についても明確にし、予め受講者に示しておくことも重要である。また、テーマの難易度が高すぎる場合にはうまく機能しないことのあるため、教員は進行をよく観察し、時には介入することも必要である。学生同士で議論させる機会を作るだけではなく、議論を行うための知識や経験を持たせた上でお互いの考えを深めたり、議論の結果としてテーマに関する学修を深める意欲につながったりするように、授業を設計する必要がある。
【 1 1 】	ディスカッション	グループでの討議・話し合い。学生同士の相互の意見交換を通して、各人の持つ知識・経験などが共有され、討議課題への理解が深まることが期待される。自由討議法は、内容も役割も自由に議論することになる。	
【 1 2 】	プレゼンテーション	指示されたテーマや課題について、グループもしくは単独で調査・学習を行い、聴衆の前で発表す形態。発表形式は、パワーポイントなどの情報機器を活用したものや、ポスターセッションなど様々である。発表後は他の受講者や教員からの質疑に応答する。	プレゼンテーションの回数と成績評価方法を予め明確にしておく必要がある。プレゼンテーションをする学生と聞く学生の学修課題の明確化、評価基準の明確化が必要である。プレゼンテーションを聞くことが、学び合いにつながるように、質疑応答の時間を十分に確保すること、プレゼンテーション後に各学生が何を学んだかをふり返る機会も設けることなども考慮することが重要である。
【 1 3 】	輪読学習	書物を数人が順番に読んで解釈し、問題点について論じ合う学習方法である。一般的には、書物をいくつかの部分に分け、それぞれ担当者に割り当て、担当者はその部分の論点をまとめ、授業で発表する。それを受けて、分からなかった部分や疑問点などについて、各自の見解を論じ合う。	単純に学生に書物の部分を割り振り、発表させるのではなく、教員側では論じ合う問題点や解釈を適宜チャネリングすることも必要である。輪読する書物の選択は十分な考慮を必要とする。受講者数を考えた授業設計は必要であり、例えば50名の受講者なら、発表者が5名で、10回で全員が担当する場合には、各回で残りの45名が何をするのかを、全員の学習機会の保証という視点で考えておく必要がある。またそれに伴った成績評価方法も必要である。
【 1 4 】	双方向型問題演習	与えられた課題やテーマについて学生が答案やレポート・小論文を作成し、それを教員が添削・採点してフィードバックしたものを、再度学生が確認し理解を深める学習方法である。教員とコミュニケーションをとることにより、学修意欲を引き出すねらいもある。学生は自らの理解度を確認し、新たな気づきや課題を見いだすことが期待される。	学生の能動的な学修をひきだすところにねらいがある。出題した課題の解答例や解説を示すとともに、双方向演習としてのフィードバックが不可欠となる。
【 1 5 】	双方向型執筆演習		
【 1 6 】	振り返り	授業の途中や終了時に、理解したことや分からなかったこと等について確認を行い、理解の促進を図る学習方法である。確認の方法としては、振り返りシート等の記入、確認テスト（小テスト）、ペア・グループワークによる意見の共有などがある。	学生は、講義を聞いただけ、体験しただけでは、次の機会に学修内容を応用できない可能性があり、学修内容や自らの言動を振り返る機会を設けることが有効であるという考え方に基づく。振り返りを促すための支援方法が重要であり、単に振り返るだけでなく、その後の主体的（能動的）学修へつなげることが重要である。
【 1 7 】	体験型学習	教員による講義等を中心とする授業形態ではなく、学外機関・企業等における体験学習を中心とする、インターンシップ、サービス・ラーニング、ボランティア活動などが挙げられる。	学外における体験活動等を完結するだけではアクティブ・ラーニングとはならない。事前準備・指導、体験活動・事後指導・展開等を通して主体的な学修に要する総学修時間の確保が不可欠である。活動期間中における受け入れ先の評価と併せて、事前事後の取組状況を加味して評価を行うことが重要である。また、成績評価法の明確化が必要である。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
公衆衛生学	選択	食栄	2年 前学期	講義	2	かんの こうし 菅野 公司	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士・社主事)		特になし					—
実務経験のある教員による科目							
特になし							
授業の概要							
公衆衛生とは地域社会の組織的努力によって疾病を予防し、寿命の延長を図り、身体的並びに精神的能力と健康状態を増進するための技術と科学 である。本講義では個人的健康管理を基礎として、社会的健康管理というグローバルな視点での学術的貢献に関して学ぶことを目的としている。							
到達（成績評価A）目標							
地球規模の健康増進を目的として、個人的な健康の維持・推進に加えて、地球環境の改善やそれぞれの地域に最適な社会制度の構築と発展を進めてゆけるように、指導力を身に着ける。							
単位取得（成績評価C）目標							
地球規模の健康を理解するために、具体的内容として、環境衛生の改善、感染症予防、疾病の早期診断と治療、そしてそのために必要な医療と看護サービスの組織化、衛生教育、健康を維持するための社会制度の改善などについて理解する。							
教科書							
柳川 洋、尾島俊之編著：『社会・環境と健康 公衆衛生学』 医歯薬出版 （2020） ¥2,860							
参考書・資料							
通常は必要なし 必要があればスライド原稿を配布							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
授業終了後の筆記試験にて評価							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・私語、他作業、居眠りの禁止 ・予習・復習 ・疑問点の早期の解決（質問はいつでも可）							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験(70%) 受講態度(30%) の総合評価		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
公衆衛生学	選択	食栄	2年 前学期	講義	2	かんの こうし 菅野 公司	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士・社主事)		特になし					—

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	序論	・公衆衛生とは ・今後のスケジュール	
	事前学習 5分	教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	
2	公衆衛生の意義・歴史	・公衆衛生の意義 ・公衆衛生の歴史（日本と外国）	
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	
3	人口と公衆衛生 保健統計	・人口について ・人口動態統計	
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	
4	疫学 情報とコミュニケーション	・疫学について ・情報収集、情報マネジメント、個人情報について	
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	
5	環境と健康	・環境破壊、汚染と健康への影響 ・環境衛生	
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	
6	生活習慣の現状と対策 主要生活習慣病の疫学と予防対策	・生活習慣と健康 ・悪性新生物、循環器疾患、骨粗鬆症、歯および口腔	
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	
7	感染症対策 精神保健対策	・感染症と予防接種、主要感染症の疫学 ・精神障害の現状、自殺・虐待・暴力対策	
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	
8	保健・医療・福祉のしくみ 医療制度1	・行政の仕組み、法令 ・日本の医療制度、医療保険制度	
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	
9	医療制度2 福祉制度1	・医療提供体制、医療法と医療計画 ・社会福祉と社会福祉施設	
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	
10	福祉制度2 地域保健	・障害者福祉、在宅ケア、訪問介護 ・地域保健法、健康危機管理	
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	

11	母子保健、成人保険 高齢者保健・介護	・母子保健法、少子化対策　・生活習慣病の発症と重症化予防、健診について　・介護と地域包括ケアシステム	
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	
12	産業保健	・労働安全衛生 ・職業と健康障害	
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	
13	学校保健	・学校保健法 ・学校給食、栄養教諭、学校感染症	
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	
14	国際保健	・地球規模の健康問題 ・国際協力とWHO、その他の主要国際機関	
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	
15	まとめ	全体のまとめと定期試験	
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	
	事後学習 20分	授業で習ったノートや資料を読み返しておくこと。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
社会福祉概論（食栄）	卒業必修	食栄	2年 後学期	講義	2	なかの 中野 みやこ 都	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士・社主事)		教科書購入者					15
実務経験のある教員による科目							
介護支援専門員及び管理栄養士の職務経験を有した教員より、社会福祉の理念、制度、保健・医療・福祉・介護等の関係専門職との連携・協働の必要性について学ぶ。							
授業の概要							
生活するとはどういうことなのか、生活する上で社会福祉はどのように関与しているのかについて基本的な考え方・理念を学ぶとともに、具体的な援助活動の特性を理解する。社会福祉サービスの多様化・専門化が進んでいる現代社会では、保健・医療・福祉・介護等の関係専門職との連携・協働が必要であることを認識し、社会福祉に携わる専門職としての栄養士のあり方を考える。							
到達（成績評価A）目標							
社会福祉の基本的な知識を得た上で、生活の視点で履修生一人ひとりが社会福祉について自分との関係を考え、地域福祉の担い手であることを認識する。 1. 一社会人としてわが国の社会保障制度について基礎的な知識を身につける。 2. 社会福祉の知識を基礎にして、地域福祉の基本的な概念について、自分の具体的な経験と結び付けて説明できる。 3. 社会福祉サービスの多様性・専門性と保健・医療・福祉・介護の分野との連携・協働の重要性、社会福祉の専門職としての栄養士の立ち位置を説明できる。							
単位取得（成績評価C）目標							
社会福祉の基本的な知識を得た上で、生活の視点で履修生一人ひとりが社会福祉について自分との関係を考え、地域福祉の担い手であることを認識する。 1. 一社会人としてわが国の社会保障制度について基礎的な知識を身につける。 2. 社会福祉の知識を基礎にして、地域福祉の基本的な概念について、考える姿勢を身につける。 3. 社会福祉サービスの多様性・専門性と保健・医療・福祉・介護の分野との連携の重要性、社会福祉の専門職としての栄養士の立ち位置について考える姿勢を身につける。							
教科書							
宇山勝儀、森長秀編：『三訂 社会福祉概論』 光生館（最新版）¥2,640							
参考書・資料							
厚生労働省：『厚生労働白書』（最新版） 社会福祉法規研究会：『社会福祉六法』 新日本法規出版（最新版） ¥6,710							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
提出課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 講義を受けるだけでなく新聞、テレビなど社会福祉に関係する記事やニュースに常に関心をもつこと。 2. 授業中のスマートフォンの使用及び私語は禁止する。							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験(60%) 受講態度(30%) 授業内レポート(10%) の総合評価		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム（<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>）に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
社会福祉概論（食栄）	卒業必修	食栄	2年 後学期	講義	2	なかの みやこ 中野 都	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 （栄養士・社主事）		教科書購入者					15

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	社会福祉とは	社会福祉の理念 社会福祉の歴史	
	事前学習 20分	シラバス及び社会福祉の理念・歴史について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	社会福祉の理念・歴史について復習し、現在に至るまでの過程を確認する。	
2	社会福祉制度(1)	生活保護	
	事前学習 30分	生活保護制度について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	生活保護制度がセーフティネットであることを理解する。	
3	社会福祉制度(2)	児童福祉	
	事前学習 30分	児童福祉について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	自分の誕生から今までの福祉について確認する。	
4	社会福祉制度(3)	障がい者福祉	
	事前学習 30分	障がい者福祉について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	障がい者の福祉に関する法規について確認する。	
5	社会福祉制度(4)	老人保健福祉・介護	
	事前学習 30分	老人保健福祉・介護について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	高齢者福祉に関する課題を整理する。	
6	社会福祉制度(5)	介護保険制度の概要	
	事前学習 30分	介護保険制度の概要について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	介護保険の概要について確認する。	
7	社会保障とは (1)	日本の社会保障制度	
	事前学習 30分	わが国の社会保険制度について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	年金保険制度について復習し、次週の出前講座の質問事項を考える。	
8	社会保障とは (2)	江戸川年金事務所出前講座	
	事前学習 30分	年金保険制度について見直しておく。	
	事後学習 60分	出前講座で学んだことをまとめる。	
9	地域福祉の推進	地域福祉の推進主体と諸活動	
	事前学習 30分	地域福祉の推進主体と諸活動について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	自分の居住地の地域福祉の課題を考える。	
10	社会福祉の課題と動向	日本の動向、世界的動向	
	事前学習 30分	社会福祉の課題と動向について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	日本・世界抱える社会福祉の課題と動向を考える。	

11	保健・医療・福祉・介護等の連携（1）	社会福祉の専門職と専門職制度	
	事前学習 30分	社会福祉の専門職について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	社会福祉に関わる職種について理解する。	
12	保健・医療・福祉・介護等の連携（2）	社会福祉サービスの事例	
	事前学習 60分	自分の居住地域の社会福祉サービスの実践例について調べる。	
	事後学習 30分	各事例において多方面の分野の連携の必要性を理解する。	
13	保健・医療・福祉・介護等の連携（3）	社会福祉サービスと栄養教育・指導	
	事前学習 30分	管理栄養士・栄養士及び栄養教諭制度のあらましについてまとめる。	
	事後学習 30分	栄養士が社会福祉専門職であることについての理解を深める。	
14	保健・医療・福祉・介護等の連携（4）	連携のかたち	
	事前学習 30分	地域連携および他職種協働について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	社会福祉サービスの多様化・専門化と連携の不可避性について理解を深める。	
15	まとめ	全体の振り返り	
	事前学習 60分	全体の学習内容を振り返り、社会福祉の全体像をわかるようにする。	
	事後学習 60分	学習を定着させ、社会福祉について学んだことをどのような場で活かせるかを考える。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
解剖生理学Ⅰ	選択	食栄	1年 前学期	講義	2	ふるたに あきこ 古谷 彰子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		特になし					16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
解剖生理学Ⅰは、解剖学と生理学を統合し、人体の構造と機能を学ぶ。対象者に合った献立を提案できるよう、人体の精密な構造を理解して、いかに人体との調和のある一連の機能を営んでいるかを解明するためには、栄養学と医学的な科目の習得を必要とする。本講義では、総論、骨、筋肉、中枢神経、末梢神経について講義するとともに、栄養士実力認定試験に準じた形での学習内容定着を図る。							
到達（成績評価A）目標							
1.細胞の細微構造を挙げ、その機能が説明できる。【DP1：知識・技術】 2.組織の種類を挙げ、それぞれの特徴や働きが説明できる。【DP1：知識・技術】 3.全身の骨の名前と働きが説明できる。【DP1：知識・技術】 4.全身の主な筋肉の名前と働きが説明できる。【DP1：知識・技術】 5.中枢神経の構造と働きが説明できる。【DP1：知識・技術】 6.末梢神経の構造と働きが説明できる。【DP1：知識・技術】 7.感覚器の構造と働きが説明できる。【DP1：知識・技術】 8.呼吸器の構造と働きが説明できる。【DP1：知識・技術】							
単位取得（成績評価C）目標							
1.細胞の細微構造を挙げ、その機能について理解できる。【DP1：知識・技術】 2.組織の種類を挙げ、それぞれの特徴や働きについて理解できる。【DP1：知識・技術】 3.全身の骨の名前と働きについて理解できる。【DP1：知識・技術】 4.全身の主な筋肉の名前と働きについて理解できる。【DP1：知識・技術】 5.中枢神経の構造と働きについて理解できる。【DP1：知識・技術】 6.末梢神経の構造と働きについて理解できる。【DP1：知識・技術】 7.感覚器の構造と働きが理解できる。【DP1：知識・技術】 8.呼吸器の構造と働きについて理解できる。【DP1：知識・技術】							
教科書							
志村二三夫、岡純、山田和彦編：『解剖生理学 人体の構造と機能 改訂第2版』 羊土社（2014年）¥3,132							
参考書・資料							
志村二三夫、岡純、山田和彦編：『解剖生理学ノート 人体の構造と機能 改訂第2版』 羊土社（2014年）¥2,808							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
各授業のはじめに前回の復習を行う							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・私語厳禁 ・授業の進捗状況により、シラバスの内容が前後することがあります							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験（70%）、授業態度（30%）の総合評価。		S（100-90点）：到達目標を超えたレベルを達成している A（89-80点）：到達目標を達成している B（79-70点）：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C（69-60点）：単位修得目標を達成している D（59-0点）：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
解剖生理学Ⅰ	選択	食栄	1年前学期	講義	2	ふるたに あきこ 古谷 彰子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		特になし					16

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	ガイダンス、解剖生理学総論	人体の解剖的表現の基本的語彙	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(授業内配布プリント)	
2	細胞の構造と機能	細胞、組織、器官	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p29-43)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p29-44)	
3	種々の組織	上皮組織、骨組織、その他組織	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p142-144)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p142-144)	
4	骨格	骨格総論、各論	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p144-152)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p144-153)	
5	筋肉	筋肉総論、各論	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p154-164)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p154-166)	
6	血液	血液の働き	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p67-81)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p67-84)	
7	中枢神経①	神経系の分類、構造、機能に基づく分類	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p186-193)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p186-193)	
8	中枢神経②	脳、脳神経	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p196-202)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p196-202)	
9	脊髄神経	脊髄の構造と機能	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p194, 202-203)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p194, 202-203)	
10	自律神経	自律神経のはたらき、交感神経、副交感神経	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p203-207)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p203-207)	

11	感覚器	視覚、聴覚、嗅覚、触覚、味覚	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p208-214)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p208-216)	
12	呼吸器①	呼吸器の構造	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p107-110)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p107-110)	
13	呼吸器②	呼吸器の機能	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p111-118)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p111-120)	
14	総括	全体の振り返りと定期試験	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(授業内指示)	
	事後学習 60分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(授業内指示)	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
解剖生理学Ⅱ	選択	食栄	1年 後学期	講義	2	ふるたにあきこ 古谷 彰子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		特になし					16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
解剖生理学Ⅱは解剖生理学Ⅰを基礎とし、解剖学と生理学を統合して人体の構造と機能を学ぶ。対象者に合った献立を提案できるよう、人体の精密な構造を栄養と関連付けて理解していく必要がある。いかに人体との調和のある一連の機能を営んでいるかを解明するためには、栄養学と医学的な科目の習得を必要とする。本講義では、総論、循環器、消化器、呼吸器、泌尿生殖器、内分泌器、血液について講義する。							
到達（成績評価A）目標							
1. 心臓の各部の名称や主要な動脈の名称が説明できる。【DP1：知識・技術】 2. 心臓の機能や循環器の働きが説明できる。【DP1：知識・技術】 3. 腎臓の構造や働きが説明できる。【DP1：知識・技術】 4. ホルモンの分泌器官や働きが説明できる。【DP1：知識・技術】 5. 生殖器の構造や働きが説明できる。【DP1：知識・技術】 6. 消化の仕組みが説明できる。【DP1：知識・技術】							
単位取得（成績評価C）目標							
1. 心臓の各部の名称や主要な動脈の名称が言える。【DP1：知識・技術】 2. 心臓の機能や循環器の働きが理解できる。【DP1：知識・技術】 3. 腎臓の構造や働きが理解できる。【DP1：知識・技術】 4. ホルモンの分泌器官や働きが理解できる。【DP1：知識・技術】 5. 生殖器の構造や働きが理解できる。【DP1：知識・技術】 6. 消化の仕組みが理解できる。【DP1：知識・技術】							
教科書							
志村二三夫、岡純、山田和彦編：『解剖生理学 人体の構造と機能 改訂第2版』 羊土社（2014年）解剖生理学Ⅰで購入済み							
参考書・資料							
志村二三夫、岡純、山田和彦編：『解剖生理学ノート 人体の構造と機能 改訂第2版』 羊土社（2014年）¥2,808							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
各授業のはじめに前回の復習を行う							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・私語厳禁 ・授業の進捗状況により、シラバスの内容が前後することがあります							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験(70%)、授業態度(30%)の総合評価。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
解剖生理学Ⅱ	選択	食栄	1年 後学期	講義	2	ふるたに あきこ 古谷 彰子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		特になし					16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	ガイダンス、睡眠	睡眠の構造と機能	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(授業内配布プリント)	
2	循環器①	総論、心臓、体循環・肺循環	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p86-91)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p86-91)	
3	循環器②	動脈・静脈、リンパ系	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p91-102)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p91-107)	
4	泌尿器	総論、腎臓、尿管、膀胱、尿道	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p122-131)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p122-134)	
5	内分泌器①	松果体、甲状腺、上皮小体、副腎、副腎皮質、副腎髄質、ランゲルハンス島	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p167-173)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p167-173)	
6	内分泌器②	男性生殖器、女性生殖器	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p173-176)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p173-176)	
7	内分泌器③	卵巣、精巣	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p177-182)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p177-186)	
8	代謝	エネルギー代謝	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p16-28)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p16-28)	
9	体温	熱の発生と体温	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p228-229)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p228-231)	
10	消化器①	消化器の構成と機構	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p45-50)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p45-50)	

11	消化器②	消化のしくみ	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p50-63)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p50-66)	
12	免疫①	抗体	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p217-224)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p217-224)	
13	免疫②	血液型	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(授業内指示)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(授業内指示)	
14	免疫③	免疫力を用いた治療法	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(授業内指示)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(授業内指示)	
15	総括	全講義の復習	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(授業内指示)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(授業内指示)	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
解剖生理学実験	選択	食栄	2年 前学期	実験	1	ふるたにあきこ 古谷 彰子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		解剖生理学Ⅰ・Ⅱの履修者					5, 9, 15
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
解剖生理学Ⅰ、解剖生理学Ⅱの講義において、人体の精密な構造を理解して、栄養がいかに人体との調和のある一連の機能を営んでいるかを学んだ。 本実験を通してより深く、人体の持つ緻密な仕組みを知り、理解できるようにするとともに、自分の体に興味を持ち、見つめなおす機会を設けたい。							
到達（成績評価A）目標							
解剖生理学Ⅰ、Ⅱで学習した生体内での各器官の機能的役割 実験で取り扱った項目の手順・内容の詳細を詳細に説明することが出来る。 解剖学的な知識を実験を通して、解剖学および生理学をより深く理解し、説明することができる。 得た実験結果を自分の言葉でレポートにまとめ、考察することが出来る。 限られた実験器具や時間の中で、周囲に配慮しながら協調性を重んじて作業することができる。							
単位取得（成績評価C）目標							
解剖生理学Ⅰ、Ⅱで学習した生体内での各器官の機能的役割 実験で取り扱った項目の手順・内容の詳細を理解することが出来る。 解剖学的な知識を実験を通して、解剖学および生理学を理解することができる。 得た実験結果をアドバイスを基にレポートにまとめ、考察することが出来る。 限られた実験器具や時間の中で、周囲に配慮しながら作業することができる。							
教科書							
プリント配布							
参考書・資料							
志村二三夫、岡純、山田和彦編：『解剖生理学 人体の構造と機能 改訂第2版』 羊土社（2014年）解剖生理学Ⅰ、Ⅱで購入済み							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
校外実習（国立科学博物館予定）の入場料 ￥1400							
課題に対するフィードバック							
レポートは学生が理解できるまで再提出させ、確実に理解させる。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・私語厳禁 ・授業の進捗状況により、シラバスの内容が前後することがあります							
成績評価方法		成績評価基準					
レポート(60%)、授業態度(40%)の総合評価。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
解剖生理学実験	選択	食栄	2年前学期	実験	1	ふるたに あきこ 古谷 彰子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		解剖生理学Ⅰ・Ⅱの履修者					5, 9, 15

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	ガイダンス、細胞と組織①	顕微鏡の使い方、紙の観察	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる	
	事後学習 30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	
2	細胞と組織②	組織標本のスケッチ・観察	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p29-33, 142-144)	
	事後学習 30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	
3	校外学習	博物館へ校外実習	
	事前学習 30分	第二回授業内で指定された教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	
	事後学習 30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	
4	細胞と組織③	組織標本の作製、スケッチ、観察	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p29-33, 142-144)	
	事後学習 30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	
5	自律神経	カフェインによる自律神経の働きを観察	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p203-207)	
	事後学習 30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	
6	泌尿器	尿検査と諸条件による変化を実験	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p122-131)	
	事後学習 30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	
7	循環①	心電図・血圧測定	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p86-102)	
	事後学習 30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	
8	循環②	血糖値測定	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p167-173)	
	事後学習 30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	
9	感覚①	各種条件下における皮膚感覚測定	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p208-214)	
	事後学習 30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	
10	感覚②	各種条件下における嗅覚検査	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p208-214)	
	事後学習 30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	

11	感覚③	各種条件下における視覚検査	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p208-214)	
	事後学習 30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	
12	代謝	体表面積、基礎代謝量、生体インピーダンス法による体脂肪測定	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p16-28)	
	事後学習 30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	
13	呼吸	各種条件下における呼吸検査	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p107-118)	
	事後学習 30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	
14	組織解剖	イカの解剖	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(授業内指示)	
	事後学習 30分	授業の復習により、学習内容を定着させる。	
15	レポート評価	レポート総括・評価	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	
	事後学習 30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
生化学	卒業必修	食栄	1年 後学期	講義	2	えぎ のぶこ 江木 伸子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		特になし					16
実務経験のある教員による科目							
管理栄養士資格を有し、食品医薬品会社にて特定保健用食品の研究開発を経験した教員より、生体内の代謝の概要と、生体の恒常性の調節機構を学ぶ。							
授業の概要							
健康と栄養の関係を理解するために、人体を構成する成分、生命活動を支える成分が食物から由来することを学ぶ。具体的には、たんぱく質、糖質、脂質の代謝(異化と同化)、生体エネルギーの生成と保存する方法、またこれらに關係する酵素、ビタミンの作用を学ぶ。さらには人体の恒常性を維持する機構として神経系、遺伝子、ホルモン、免疫にかかわる器官と機能および、生体に存在するミネラルの働きについて学ぶ。							
到達（成績評価A）目標							
・糖質、たんぱく質、脂質を分解することによってエネルギーを得る異化と、エネルギーを使ってたんぱく質、核酸、糖質、脂質を合成する同化(解糖系、TCAサイクル、電子伝達系でのエネルギーの生成・糖新生、グリコーゲンの合成と分解経路、油脂と脂肪酸の合成、β-酸化、ケトン体の代謝、コレステロールの合成と利用・たんぱく質の分解と合成、アミノ酸の分解と利用)について説明できる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・酵素と補酵素について説明できる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・遺伝子の発現に対して説明できる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・恒常性の維持機構(神経、ホルモン、特異的生体防御、非特異的生体防御、体温、血圧、呼吸、酸塩基平衡と浸透圧による体液の調節)を説明できる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
単位取得（成績評価C）目標							
・糖質、たんぱく質、脂質を分解することによってエネルギーを得る異化と、エネルギーを使ってたんぱく質、核酸、糖質、脂質を合成する同化(解糖系、TCAサイクル、電子伝達系でのエネルギーの生成・糖新生、グリコーゲンの合成と分解経路、油脂と脂肪酸の合成、β-酸化、ケトン体の代謝、コレステロールの合成と利用・たんぱく質の分解と合成、アミノ酸の分解と利用)について理解できる。【DP1：知識・技能】 ・酵素と補酵素について理解できる。【DP1：知識・技能】 ・遺伝子の発現に対して理解できる。【DP1：知識・技能】 ・恒常性の維持機構(神経、ホルモン、特異的生体防御、非特異的生体防御、体温、血圧、呼吸、酸塩基平衡と浸透圧による体液の調節)を理解できる。【DP1：知識・技能】							
教科書							
小野廣紀ら：『はじめて学ぶ 健康・栄養系教科書シリーズ2 生化学』 化学同人（2011）¥2,640							
参考書・資料							
毎回プリントを配布する （社）全国栄養士養成施設協会 編：『2020年度版 栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社（2020）¥1,210							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は翌週解説し、返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・授業中、私語やスマートフォンの操作を禁じる。 ・授業項目の終了ごとに内容の要約と覚えるべき用語をプリントで提示し、これらの理解を栄養士実力認定試験過去問題集の理解度を確認しながら授業を進める。定期試験は配布したプリントの中から出題するので紛失しない。 ・授業の進捗によってはスケジュールを変更することがある。							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験(70%)、受講態度(30%)の総合評価。授業態度には配布プリントの整理と演習問題への取り組みを含む。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
生化学	卒業必修	食栄	1年 後学期	講義	2	え ぎ のぶこ 江木 伸子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		特になし					16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	生化学とは 人体の構造と代謝の概要(1)	人体成分と食事の関係、人体構造、細胞と器官	
	事前学習 5分	教科書1～24ページを読む	
	事後学習 10分	人体が食事成分から成り立っていることを知る。人体を構成する細胞、組織（上皮、支持、筋肉、神経細胞）と器官の種類と働きを知る	
2	人体の構造と代謝の概要(2)	消化吸收の概要、生体エネルギーの生成方法、ATPと生体酸化	
	事前学習 10分	教科書25～38ページを読む	
	事後学習 10分	三大栄養素(糖質、脂質、たんぱく質)の代謝の概要を知る。1～2まとめプリントを解く。	
3	糖質の構造と代謝(1)	糖質(単糖、少糖、多糖、複合糖質)の構造	
	事前学習 10分	教科書75～83ページを読む	
	事後学習 10分	糖質の構造と分類、機能を知る。	
4	糖質の構造と代謝(2)	糖質のエネルギー生成、エネルギー非生成代謝、血糖値の調節	
	事前学習 10分	教科書83～98ページを読む	
	事後学習 10分	解糖系、TCAサイクル、電子伝達系・ペントースリン酸経路・グリコーゲンの合成と分解・糖新生・グルコース以外の代謝を知る。3～4まとめプリントを解く。	
5	脂質の構造と代謝(1)	脂質(単純脂質、複合脂質、誘導脂質)の構造、脂肪酸について	
	事前学習 10分	教科書99～106ページを読む	
	事後学習 10分	脂質の構造と分類、機能を知る	
6	脂質の構造と代謝(2)	脂肪酸と脂質の生合成、エネルギー生成と貯蔵、 β -酸化、ケトン体とコレステロールの合成、不飽和脂肪酸の合成と分解	
	事前学習 10分	教科書107～123ページを読む	
	事後学習 10分	脂肪酸と脂質、リン脂質の合成と分解、 β -酸化、リポたんぱく質の働き、ケトン体とコレステロール、ホルモンの合成とイコサノイドの働きを知る。5～6まとめプリントを解く。	
7	たんぱく質の構造と代謝(1)	たんぱく質の構造と種類、アミノ酸とペプチドについて	
	事前学習 10分	教科書41～45ページを読む	
	事後学習 10分	たんぱく質の構造と分類、機能を知る	
8	たんぱく質の構造と代謝(2)	体たんぱく質の合成と分解、特殊生成物への変換	
	事前学習 10分	教科書59～73ページを読む	
	事後学習 10分	たんぱく質の動的平衡状態、アミノ酸の合成との分解、アミノ基転移反応、尿素サイクル、炭素骨格の代謝、クレアチンの合成と分解を知る。7～8まとめプリントを解く。	
9	たんぱく質の構造と代謝(3)	酵素の構造と機能	
	事前学習 10分	教科書48～58ページを読む	
	事後学習 10分	酵素の性質と特性、酵素の種類、活性の調節、補酵素について知る	
10	ビタミンの作用	代謝への関わり、過剰および欠乏	
	事前学習 10分	教科書147～165ページを読む	
	事後学習 10分	水溶性、脂溶性ビタミンの種類と栄養学的機能を知る。ホルモン様作用、抗酸化作用、補酵素としての働きを知る。9～10まとめプリントを解く。	

11	まとめ	項目1～10の確認	
	事前学習 10分	提示したプリント問題を解く	
	事後学習 10分	プリントの復習することにより、三大栄養素(糖質、脂質、たんぱく質)の異化と同化を理解する。	
12	核酸、遺伝子の構造と代謝(1)	DNAの構造と機能	
	事前学習 10分	教科書125～137ページを読む	
	事後学習 10分	核酸、遺伝子の構造と機能を知る	
13	核酸、遺伝子の構造と代謝(2)	RNAの構造と機能	
	事前学習 10分	教科書138～137ページを読む	
	事後学習 10分	生体たんぱく質合成のしくみを知る。まとめプリントを解く。	
14	恒常性の機能と調節機構	ホルモンの分類と作用機構	
	事前学習 10分	教科書167～178ページを読む	
	事後学習 10分	ホルモン受容体が細胞膜上、細胞内にある時の作用の違い、ホルモンによる血糖値、カルシウムイオン濃度の調節、性周期を知る。まとめプリントを解く。	
15	生体防御機構	免疫、アレルギー	
	事前学習 10分	教科書180～187ページを読む	
	事後学習 10分	免疫の種類、自然免疫と獲得免疫を知る。免疫系が過剰に働くアレルギー、免疫系が誤って働く自己免疫疾患を知る。まとめプリントを解く。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
生化学実験	卒業必修	食栄	2年 後学期	実験	1	え ぎ のぶこ 江 木 伸 子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		生化学履修者					5, 9, 15
実務経験のある教員による科目							
管理栄養士資格を有し、食品医薬品会社にて特定保健用食品、新規食品加工用酵素の研究開発を経験した教員より、糖質、脂質、たんぱく質の代謝の概要を実験を通じて学ぶ。							
授業の概要							
生化学の講義で学習した、食品中の糖質、脂質、たんぱく質を食品として摂取した時の代謝(異化と同化)について理解を深めるため、これらの栄養素がどのような成分で出来ているのか、どのような性質を有しているのか実験を通して学ぶ。また、これら栄養素の生体での機能について理解を深めるため、生体内で営まれる糖質、脂質、たんぱく質の消化を酵素を用いた実験を通して学ぶ。また、浸透圧による体液の調節の仕組みを、透析膜を使った実験により学ぶ。							
到達（成績評価A）目標							
・たんぱく質、脂質、糖質の種類や構造、性質を理解し、これら栄養素の生体内での機能について説明できる。 ・酵素を使った実験の手法を理解し、実施できる。 ・浸透圧による体液の調節の仕組みを理解し、説明できる。							
単位取得（成績評価C）目標							
・たんぱく質、脂質、糖質の種類や構造、性質を理解し、これら栄養素の生体内での機能について説明できる。 ・酵素を使った実験の手法を理解し、説明できる。 ・浸透圧による体液の調節の仕組みを理解できる。							
教科書							
小野廣紀ら：『はじめて学ぶ 健康・栄養系教科書シリーズ2 生化学』 化学同人（2011）¥2,592（生化学で購入済み）							
参考書・資料							
毎回プリントを配布する							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は翌週解説し、返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・白衣を着用し、長い髪はまとめる。実験の説明中は私語を禁じる。指示がある時以外のスマートフォンの使用を禁じる。グループ内で協力して実験する。配布物はなくさないように整理する。レポートは溜めないで、項目毎に速やかに提出する。授業の進捗によってはスケジュールを変更することがある。							
成績評価方法		成績評価基準					
レポート(70%)、授業態度(30%)の総合評価。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム（<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>）に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
生化学実験	卒業必修	食栄	2年 後学期	実験	1	え ぎ のぶこ 江木 伸子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		生化学履修者					5, 9, 15

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	授業の概要の説明・体細胞観察	授業の進め方、顕微鏡による細胞標本の観察	
	事前学習 5分	配布プリント, 教科書7ページを読む	
	事後学習 10分	細胞標本観察し、レポートを完成させる	
2	糖質の構造	糖質の種類と定性試験	
	事前学習 10分	教科書（糖質の構造と機能）の講義内容を確認する。	
	事後学習 10分	でんぷん、マルトース、グルコース、ショ糖の構造を考え、糖質の定性試験レポートを書く	
3	糖質の酸による分解	酸によるでんぷん、ショ糖の分解と還元糖の生成	
	事前学習 10分	教科書（糖質の代謝）の講義内容を確認する。	
	事後学習 10分	でんぷん、ショ糖の硫酸分解による還元糖の生成をレポートにまとめる。	
4	糖質の酵素による分解	アミラーゼによるでんぷん、ショ糖の分解と還元糖の生成の有無	
	事前学習 10分	教科書（糖質の代謝、酵素の構造と機能）の講義内容を確認する。	
	事後学習 10分	糖質代謝のレポートを完成させる。酵素による糖質の消化の特徴を理解する。	
5	脂質の構造	油脂の種類と脂肪酸、グリセロール、コレステロールの特性	
	事前学習 10分	教科書（脂質の構造と機能）の講義内容を確認する。	
	事後学習 10分	各種脂肪酸、グリセロール、コレステロールの溶解性(蒸留水, 有機溶媒)、融点、臭いなどの特徴と各種油脂中の脂肪酸含量をレポートにまとめる。	
6	油脂のアルカリによる分解	油脂のケン化と油脂中の脂肪酸の分析	
	事前学習 10分	教科書（脂質の構造と機能）の講義内容を確認する。	
	事後学習 10分	アルカリ分解による油脂の変化とケンカ価、油脂中の脂肪酸をエステル化後ガスクロマトグラフーにより分析する方法をレポートにしてまとめる。	
7	油脂の酵素による分解	リパーゼによる油脂の分解と脂肪酸の生成	
	事前学習 10分	教科書（脂質の代謝、酵素の構造と機能）の講義内容を確認する。	
	事後学習 10分	リパーゼによる油脂の消化を効率的に行うには乳化剤の存在が必要であることを理解し、レポートをまとめる。	
8	たんぱく質の構造	たんぱく質の種類とアミノ酸の定性試験	
	事前学習 10分	教科書（タンパク質の構造）の講義内容を確認する。	
	事後学習 10分	各種アミノ酸の溶解性、味、ニンヒドリンとの反応性など定性試験の特徴と各種たんぱく質中のアミノ酸の種類と含量をレポートにまとめる	
9	たんぱく質の酵素による分解	ペプシンによるたんぱく質の分解	
	事前学習 10分	教科書（タンパク質の代謝、酵素の構造と機能）の講義内容を確認する。	
	事後学習 10分	ペプシンによるたんぱく質の分解とアミノ酸・ペプチドの生成をレポートにまとめる。	
10	たんぱく質のペプシンによる分解	ペプシンの至適pH	
	事前学習 10分	教科書（たんぱく質の消化、酵素の構造と機能）の講義内容を確認する。	
	事後学習 10分	ペプシンの至適 pHの特徴と胃酸との関係をレポートにまとめる。	

11	たんぱく質のトリプシンによる分解	トリプシンの至適pH	
	事前学習 10分	教科書（たんぱく質の消化）の講義内容を確認する。	
	事後学習 10分	トリプシンの至適 pH の特徴と膵液との関係をレポートにまとめる。	
12	酵素反応速度 (1)	基質濃度の影響	
	事前学習 10分	教科書（酵素反応）の講義内容を確認する。	
	事後学習 10分	ペプシンの反応速度と基質濃度の関係をレポートにまとめる。	
13	酵素反応速度 (2)	ミカエリス定数の求め方	
	事前学習 10分	教科書（酵素反応）の講義内容を確認する。	
	事後学習 10分	ペプシンの反応速度と基質濃度の関係よりミカエリス定数を求めレポートを完成させる。	
14	浸透圧による体液の調節	透析膜による浸透圧実験	
	事前学習 10分	配布プリントを読む。	
	事後学習 10分	透析膜を利用した浸透圧実験より、細胞膜の浸透圧による体液の調節について考察し、レポートを完成させる。	
15	まとめ	実験結果について考察・総括	
	事前学習 10分	全レポートを確認する。	
	事後学習 10分	総括として、実習レポートを作成する。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食品学総論 (食品学Ⅰ)	卒業必修	食栄	1年 前学期	講義	2	え ぎ のぶこ 江木 伸子	単独
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC)		特になし				16	
実務経験のある教員による科目							
管理栄養士資格を有し、食品医薬品会社にて特定保健用食品、植物たんぱく質、食用酵素の研究開発を経験した教員より、食品に含まれる成分やその性質、機能性、栄養価、調理・加工上の変化、相互作用などを学ぶ。							
授業の概要							
食材を理解し、食品中に含まれる成分の特性や機能性、食品成分による味、香り、色などの嗜好や品質などのかかわりを学ぶ。さらに調理、加工、保存中に起こる食品成分の変化やそれに伴い起こる、嗜好成分の変化や物性の変化についても学ぶ。さらに、食品がもつ栄養価、嗜好性や三次機能(生体調節機能)と表示について学ぶ。食品成分表の利用と、食品成分の分析方法と算定方法を学ぶ。							
到達（成績評価A）目標							
食品にはどのような成分が含まれているのか理解し、説明できる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力】食品に含まれる成分が調理・加工の工程や保存中にどのように変化するか理解し、説明できる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力】食品が有する栄養成分、嗜好性、機能性について理解し、説明できる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力】							
単位取得（成績評価C）目標							
食品にはどのような成分が含まれているのか理解できる。【DP1：知識・技術】食品に含まれる成分が調理・加工の工程や保存中にどのように変化するか理解できる。【DP1：知識・技術】食品が有する栄養成分、嗜好性、機能性について理解できる。【DP1：知識・技術】							
教科書							
森田潤司ら：『新食品・栄養科学シリーズ 食品学総論 食べ物と健康③ 第3版』化学同人（2016）¥3,080 『日本食品成分表2020 栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版（2020）（他科目で購入）							
参考書・資料							
全国栄養士養成施設協会 編：『栄養士実力認定試験過去問題集』建帛社（2020）¥1,210、日本フードスペシャリスト協会編：『フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集』建帛社（2020）¥1,320、日本フードコーディネーター協会編：『新・フードコーディネーター教本 3級資格 認定試験対応テキスト』柴田書店（2020）¥3,300							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は翌週解説し、返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・授業中、私語やスマートフォンの操作を禁じる。 ・授業項目の終了ごとに内容の要約と覚えるべき用語をプリントで提示し、これらの理解を栄養士実力認定試験過去問題集を解きながら確認する。 ・授業の進捗によってはスケジュールを変更することがある。							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験(70%)、受講態度(30%)の総合評価。授業態度には配布プリントの整理と演習問題への取り組みを含む。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム（<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>）に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食品学総論 (食品学Ⅰ)	卒業必修	食米	1年 前学期	講義	2	え ぎ のぶこ 江木 伸子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC)		特になし					16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	食品とは	歴史的変遷、食物連鎖、食物生産と環境問題、食品の分類	
	事前学習 10分	教科書1～14ページを読む	
	事後学習 10分	本授業の基本的な学習項目である。本授業で身につける内容を確認する	
2	食品の成分：水	水の特性、食品中の水の状態および加熱や凍結による変化	
	事前学習 10分	教科書7ページを読んでくる	
	事後学習 10分	食品中の水の役割、水の状態(自由水、結合水)を知る	
3	食品の成分：たんぱく質(1)	アミノ酸、ペプチド、たんぱく質の構造と種類	
	事前学習 10分	教科書23～36ページを読む	
	事後学習 10分	たんぱく質の構造と機能を知る。たんぱく質の分類を知る	
4	食品の成分：たんぱく質(2)	酵素、たんぱく質の変化	
	事前学習 10分	教科書36～38、163～168ページを読む	
	事後学習 10分	たんぱく質の酵素による変化と非酵素による変化(変性)を知る	
5	食品の成分：糖質(1)	単糖類、少糖類、多糖類、誘導糖、複合糖質	
	事前学習 10分	教科書39～56ページを読む	
	事後学習 10分	糖質の構造と機能を知る 糖質の分類を知る	
6	食品の成分：糖質(2)	糖質の機能性、糖質の変化	
	事前学習 10分	教科書169～172、179～181ページを読む	
	事後学習 10分	糖質の酵素、非酵素(加熱)による変化を知る	
7	食品の成分：脂質(1)	脂肪酸、油脂、複合脂質、不ケン化物	
	事前学習 10分	教科書56～69ページを読む	
	事後学習 10分	脂質の構造と機能を知る	
8	食品の成分：脂質(2)	油脂の酸化	
	事前学習 10分	教科書156～162ページを読む	
	事後学習 10分	油脂の酸化の機構と酸化の防止方法を知る	
9	食品の成分：ビタミン	ビタミンの種類と機能および変化	
	事前学習 10分	教科書76～85ページを読む	
	事後学習 10分	ビタミンの分類と機能を知る ビタミンの増加、分解を知る	
10	食品の成分：無機質、その他	無機質の種類と機能、核酸について	
	事前学習 10分	教科書69～75、85～88ページを読む	
	事後学習 10分	無機質の機能、灰分と無機質の関係、核酸の構造と機能を知る	

11	食品中の嗜好成分と有害成分	味・香り・色の成分、有害物質、アレルゲン	
	事前学習 10分	教科書91～110ページを読む	
	事後学習 10分	食品中の嗜好成分、有害成分とアレルゲンを知る	
12	食品成分の化学的・栄養学的変化	食品成分間の相互作用、酵素、高圧による変化	
	事前学習 10分	教科書182～189(155～189)ページを読む	
	事後学習 10分	食品の変化について理解する	
13	食品の物性、食品の栄養成分と機能性	レオロジー、テクスチャー、食品成分表、機能性表示食品	
	事前学習 10分	教科書191～202ページを読む。教科書123～153ページを読む	
	事後学習 10分	物性とおいしさ、食品成分表利用の留意点、食品機能と表示を知る	
14	まとめ	全体の振り返りと定期試験	
	事前学習 20分	全体の学習内容を振り返る	
	事後学習 10分	試験問題を見直し、間違いを修正する	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食品学各論（食品加工学を含む）（食品学Ⅱ）	卒業必修	食栄	1年後学期	講義	2	みつばし さおり 三星 沙織	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 （栄養士、FS、FC）		特になし					16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
「食材を理解し、調理技術に長けた栄養士」になるためには、さまざまな食品素材およびそれらの加工・保蔵技術についての知識が必要である。私たちの食生活を支える食品の数は非常に多く、2,000品目を超える膨大な種類が日本食品標準成分表には収載されている。食品学総論では食品中の成分や性質について総合的に学んだが、本科目では各食品の素材としての特徴や栄養・健康機能に関わる成分および加工方法の原理などについて理解する。							
到達（成績評価A）目標							
・食品を体系的に把握して分類でき、分類ごとの食品の種類を具体的に述べることができるようになる。【DP1：知識・技能】 ・各種食品の性状や形態を理解し、栄養素や成分特性などの特徴および加工食品の種類について説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 ・食品加工の目的および意義について説明できるとともに、これからの社会における意義・目的を考察できるようになる。【DP1：知識・技能、DP2：思考力・判断力・表現力】 ・科学的な視点で各種加工食品の製造原理および具体的な加工法を説明できるようになる。【DP1：知識・技能】							
単位取得（成績評価C）目標							
・食品を分類し、分類ごとの食品の種類を述べることができるようになる。【DP1：知識・技能】 ・各種食品の性状や形態を理解し、特徴や加工食品の種類などについて基本的なことが説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 ・食品加工の目的および意義について概要を説明できる。【DP1：知識・技能】 ・各種加工食品の製造原理や加工方法について基本的な説明ができるようになる。【DP1：知識・技能】							
教科書							
谷口亜樹子編：『食品学各論・食品加工学〔演習問題付〕』光生館(2017)¥2,420 日本フードコーディネーター協会編：『新・フードコーディネーター教本2020 3級資格認定試験対応テキスト』柴田書店（2020）¥3,300（購入済）							
参考書・資料							
参考書 （社）日本フードスペシャリスト協会編：『食物学Ⅱ』建帛社（2017）¥2,376 医歯薬出版編：『日本食品成分表2020 栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版（2020）（給食計画・実務論Ⅰで購入）¥1,404 資 料 必要に応じてプリントを配布							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
小テストは採点后、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・スマートフォンの操作禁止。 ・分野の区切りごとに小テストを実施する。 ・普段から各種販売店舗へ足を運び、授業で取り扱う食品素材を自分の目で確認することを推奨する。							
成績評価方法			成績評価基準				
定期試験(70%)、小テスト(20%)、受講態度(10%)の総合評価。			S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格				

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食品学各論（食品加工学を含む）（食品学Ⅱ）	卒業必修	食栄	1年 後学期	講義	2	みつばし さおり 三星 沙織	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC)		特になし					16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	食品の保存原理・加工法、表示と規格	シラバス説明、食品の保存原理・加工法、表示と規格制度について	
	事前学習 5分	シラバスを読む。長期保存可能な食品を5つ書きだし、その理由を考えてくる。	
	事後学習 30分	事前学習で挙げた食品の加工技術は何か考える。	
2	畜産食品の種類と加工1	食肉類の種類と特徴、熟成、成分、食肉加工品	
	事前学習 30分	牛肉、豚肉、鶏肉の色の違いを比較観察する。市販食肉加工品の種類を実際の売り場で調べてくる。	
	事後学習 30分	生肉・食肉加工品の肉色変化と加熱による変化を比較する。	
3	畜産食品の種類と加工2	卵の種類と加工品、飲用乳の種類と成分	
	事前学習 40分	栄養強化卵、卵加工品の種類を、実際の売り場で調べる。自宅で購入した牛乳の表示を記録してくる。	
	事後学習 30分	新しい卵と古い卵について卵黄、濃厚卵白の様子の違いを目視で観察する。	
4	畜産食品の種類と加工3	乳の加工品	
	事前学習 20分	牛乳・乳製品の種類を実際の売り場で調べてくる。	
	事後学習 30分	飲用乳の種類・殺菌方法を売り場で確認する。クリームと乳等を主原料とする製品を比較する。アイスクリーム類を比較する。	
5	水産食品の種類と加工1	魚介類の分類、種類と成分、死後変化	
	事前学習 20分	魚介類の種類について実際の売り場で調べ、旬の魚がどれくらいあるのかも確認する。	
	事後学習 30分	白身魚と赤身魚を加熱し、硬さや繊維の状態を確認する。	
6	水産食品の種類と加工2	魚介類の加工品、藻類	
	事前学習 30分	水産加工品の種類を実際の売り場で調べる。節類のJAS規格を調べ、実際の売り場で確認する。	
	事後学習 30分	再度、実際の売り場で食品を確認する。	
7	農産食品の種類・特徴と加工1	穀類の種類と成分、加工品	
	事前学習 30分	米、小麦粉、大麦加工品を実際の売り場で調べる。米飯1杯から摂取できるたんぱく質の量を考えてくる。	
	事後学習 30分	再度、実際の売り場で食品を確認する。	
8	農産食品の種類・特徴と加工2	いも類の種類と成分および加工品、種実類の種類と成分	
	事前学習 20分	市販の種実類を実際の売り場で調べる。食品成分表で落花生の分類を調べる。	
	事後学習 30分	さつまいも、じゃがいもの品種を調べる。穀類といも類の共通点と相違点を考えてまとめる。	
9	農産食品の種類・特徴と加工3	豆類の種類と成分、加工品	
	事前学習 30分	豆腐の種類と凝固剤を実際の売り場で調べる。	
	事後学習 30分	豆乳と牛乳を比較してみる（ただしアレルギーがある場合には無理をしない）。	
10	農産食品の種類・特徴と加工4	野菜類の分類、種類と成分、加工品	
	事前学習 30分	2日間の食事で食べた野菜の種類と概量を書き出す。	
	事後学習 30分	摂取可能な栄養素や成分等をPRできるような、野菜類を5種類以上用いた料理を1つ考える。	

11	農産食品の種類・特徴と加工5	果実類の分類、種類と成分、生理変化と貯蔵および加工品、きのこ類の種類と成分	
	事前学習 30分	野菜・果物の旬、果実飲料およびジャムのJAS規格を調べてくる。きのこ類を実際の売り場で確認する。	
	事後学習 30分	野菜類と果物類、野菜類ときこの類の共通点および相違点を考えてノート等にまとめる。	
12	微生物利用食品1	アルコール飲料の種類と製造法	
	事前学習 30分	市販のアルコール飲料の種類を調べてくる。米麴を実際の売り場で確認する。	
	事後学習 10分	再度、実際の売り場で食品を確認する。	
13	微生物利用食品2	発酵調味料の種類と製造法、その他の微生物利用食品	
	事前学習 30分	自宅で使用しているみそ、しょうゆについて記録してくる。みそ、しょうゆの種類を実際の売り場で調べる。	
	事後学習 10分	再度、実際の売り場で食品およびその表示を確認する。	
14	加工食品とその素材1	油脂類、糖類、甘味料の種類と製造法	
	事前学習 60分	自宅にある液体油脂を冷却し観察する。固形脂、砂糖、甘味料の種類について実際の売り場で調べてくる。	
	事後学習 10分	再度、実際の売り場で食品およびその表示を確認する。	
15	加工食品とその素材2	調味料、香辛料、嗜好食品、加工食品の種類	
	事前学習 20分	市販のコーヒー、緑茶、紅茶の種類を実際の売り場で調べる。	
	事後学習 30分	再度、実際の売り場で食品を確認する。コーヒー、緑茶、紅茶のいずれか好きなものを、3種類以上比較する。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食品材料学実験	卒業必修	食栄	1年 前学期	実験	1	え ぎ のぶこ 江木 伸子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士・FS・FC)		特になし					5, 9, 15
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
「食材を理解し、調理技術に長けた栄養士になる」「ニーズに合った献立を提案できる栄養士になる」ためには、基礎知識となる食材の理解は欠かせない。年々、食材の種類は多様化し増加するのに対して、食材を実際に見て、触れ、味わう機会は減少している。本科目では、体験的に食材の理解を深める機会を増加させることで、食品学総論や食品学各論と連携させて活用できるようにする。そのため、実際の食材に触れ、基礎的調理操作の前後における食材の重量や体積の変化および栄養価の変化を理解する。後半では、各素材を組み合わせで一皿分の料理を企画・調理し、食材の重量や割合、食味、栄養とのバランスを評価することで、献立の立案の基礎知識につなげるようにする。							
到達（成績評価A）目標							
・各食材の基礎的調理操作の前後における変化(外観、重量、食味、栄養価等)を理解し、説明できる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・食材を組み合わせ、主菜・副菜の食材量、栄養価について理解し、説明できる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・班員との協力のもと、一皿分の料理を企画・提供できる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 【DP3：主体性・多様性・協働】							
単位取得（成績評価C）目標							
・各食材の基礎的調理操作の前後における変化(外観、重量、食味、栄養価等)を理解できる。【DP1：知識・技能】 ・食材を組み合わせ、主菜・副菜の食材量、栄養価について理解できる。【DP1：知識・技能】 ・班員との協力のもと、一皿分の料理を企画・提供できる【DP1：知識・技能】 【DP3：主体性・多様性・協働】							
教科書							
医歯薬出版編：『日本食品成分表2020 栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版（2020）（「給食計画・実務論Ⅰ」で購入）、『日本人の食事摂取基準』（2020年版）第一出版（他科目で購入）							
参考書・資料							
「食品学総論」「食品学各論」の教科書、日本フードスペシャリスト協会編：『フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集』建帛社(2020)、日本フードコーディネーター協会編：『新・フードコーディネーター教本 3級資格 認定試験対応テキスト』柴田書店（2020）必要に応じてプリントを配布する。							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は翌週解説し、返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・授業開始前に身支度を整えて入室し、準備を行う。貴重品は各自で責任を持って管理すること。 ・実験はグループごとに行い、パソコンを使用して結果をまとめる。レポートはデータで提出する。 ・実験結果の記録のために、写真を撮影出来る機器を用意すること。 ・実験器具等の都合により実験内容または順番を変更する場合がある。 ・実験結果の撮影以外でのスマートフォンの操作を禁止する。							
成績評価方法		成績評価基準					
レポート(70%)、受講態度等(30%)の総合評価。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食品材料学実験	卒業必修	食栄	1年 前学期	実験	1	え ぎ のぶこ 江木 伸子	単独
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士・FS・FC)		特になし				5, 9, 15	

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	オリエンテーション・掃除	シラバス説明、掃除、レポートのまとめ方	
	事前学習 15分	シラバスを読んてくる	
	事後学習 10分	授業を振り返り、レポートのまとめ方を確認する	
2	食肉類の比較(1)	食肉類の種類と重量・栄養価	
	事前学習 5分	プリントを読む	
	事後学習 10分	結果をまとめる	
3	食肉類の比較(2)	調理操作と重量、化学的・栄養学的変化:主菜としての量	
	事前学習 5分	プリントを読む	
	事後学習 10分	結果をまとめる	
4	魚類の比較(1)	魚類の種類と重量・栄養価	
	事前学習 5分	プリントを読む	
	事後学習 10分	結果をまとめる	
5	魚類の比較(2)	調理操作と重量、化学的・栄養学的変化:主菜としての量	
	事前学習 5分	プリントを読む	
	事後学習 10分	結果をまとめる	
6	野菜類の比較(1)	野菜類の種類と重量・栄養価	
	事前学習 5分	プリントを読む	
	事後学習 10分	結果をまとめる	
7	野菜類の比較(2)	調理操作と重量、化学的・栄養学的変化:副菜としての量	
	事前学習 5分	プリントを読む	
	事後学習 10分	結果をまとめる	
8	乾燥食品の比較・重量変化(1)	乾燥食品の種類と重量・栄養価	
	事前学習 5分	プリントを読む	
	事後学習 10分	結果をまとめる	
9	乾燥食品の比較・重量変化(2)	調理操作と重量、化学的・栄養学的変化:副菜としての量	
	事前学習 5分	プリントを読む	
	事後学習 10分	結果をまとめる	
10	各種調味料	主な調味料の種類と配合割合・Na含量	
	事前学習 5分	プリントを読む	
	事後学習 10分	結果をまとめる	

11	食材の組み合わせ調理・栄養評価	主菜, 副菜の提案と企画	
	事前学習 5分	プリントを読む	
	事後学習 10分	結果をまとめる	
12	食材の組み合わせ調理・栄養評価	調理・栄養評価	
	事前学習 5分	企画内容を確認してくる	
	事後学習 10分	評価をもとに改善点および改善法をまとめる	
13	外部講師の講義又は、学外研修(予定)	食品素材に関する講義又は、食の専門展示会における研修	
	事前学習 5分	企画の確認	
	事後学習 10分	課題をまとめ提出する	
14	まとめ	確認	
	事前学習 5分	レポートの確認	
	事後学習 10分	レポートの整理	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食品衛生学（食栄）	卒業必修	食栄	1年 前学期	講義	2	みつほ 三星 さおり 沙織	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC)		特になし					16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
食品衛生の目的は、飲食によって発生する健康上の危害を防止することである。「食材を理解し、調理技術に長けた栄養士」および「ニーズに合った献立を提案できる栄養士」になるためには、食品衛生の目的が必ず遂行されていることが前提であり、高い意識を持つことが必要である。本科目では、食品の安全性の確保や衛生管理をするために必要な食品衛生行政、関係法規について学び、食品に関係する病原性微生物、化学物質、有害物質などに起因する健康被害を未然に防ぐ方策を科学的に理解する。さらに食品添加物の種類と用途ならびに安全性を理解する。							
到達（成績評価A）目標							
・食品衛生・食品の安全性確保に関する制度や法律について、具体的名称を挙げて概説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 ・飲食物を介して人に悪影響を与えるものとは何かについて、具体例を挙げて説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 ・食中毒要因物質の種類と原因・汚染源、症状とその防止方法が科学的に説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 ・ある食中毒の事例から、原因・汚染源を推定し、その防止方法を具体的に説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・食品汚染物質の種類と具体的な食品の汚染、健康への影響について説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 ・食品添加物の種類と用途ならびに安全性について説明できるようになる。【DP1：知識・技能】							
単位取得（成績評価C）目標							
・食品衛生・食品の安全性確保に関する制度や法律について、概略を説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 ・飲食物を介して人に悪影響を与えるものについて、いくつか説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 ・食中毒要因物質の種類と原因・汚染源、その防止方法が説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 ・ある食中毒の事例から原因・汚染源を推定し、その防止方法を説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・食品汚染物質の種類と健康への影響について、いくつか説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 ・食品添加物の種類と用途ならびに安全性について概説できるようになる。【DP1：知識・技能】							
教科書							
松岡麻男、小田隆弘他著：『新 入門食品衛生学（改訂第4版）』 南江堂¥2,640 日本フードコーディネーター協会編：『新・フードコーディネーター教本2020 3級資格認定試験対応テキスト』 柴田書店（2020）（購入済み）							
参考書・資料							
参考書 （社）日本フードスペシャリスト協会編：『三訂 食品の安全性 第2版』 建帛社（2018）¥2,310 資 料 必要に応じて必要に応じてプリントを配布する。							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
小テストは採点ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・各テーマの区切りごとに小テストを実施する。 ・私語の禁止。 ・スマートフォンの操作禁止。							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験(70%)、小テスト(20%)、受講態度(10%)の総合評価。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食品衛生学（食栄）	卒業必修	食栄	1年 前学期	講義	2	みつばし さおり 三星 沙織	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC)		特になし					16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	健康と食品衛生	食品衛生の概念・定義、飲食物の安全確保、ハザードとリスク	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる。	
	事後学習 30分	食品衛生の概念・定義、本科目で学ぶことを確認する。	
2	食品衛生行政	食品衛生行政の沿革、行政システム、リスク分析	
	事前学習 30分	リスク分析の3要素について予習する。	
	事後学習 30分	栄養士として認識しておく必要のあることを確認する。	
3	食品衛生関連法規	食品衛生に関連した主な法令	
	事前学習 20分	教科書の該当する部分を読んでくる。	
	事後学習 45分	特に食品安全基本法、食品衛生法について内容をよく整理する。	
4	食品と微生物	微生物の種類と性状、微生物の増殖と環境条件	
	事前学習 20分	教科書の該当する部分を読んでくる。	
	事後学習 30分	微生物の増殖が起こりうる日常生活の環境・調理条件を整理する。	
5	食品の変質とその防止	変質の概要、変質の防止	
	事前学習 30分	教科書の該当する項目を読んでくる。	
	事後学習 20分	食品の変質防止法を意識的に日常生活に取り入れるようにする。	
6	食中毒と発生状況	食中毒の定義と分類、食中毒の発生状況	
	事前学習 20分	食中毒の発生状況について、特徴を考えてくる。	
	事後学習 45分	食中毒の定義と病因物質別の分類を覚える。	
7	食中毒とその防止法1	細菌性食中毒	
	事前学習 30分	細菌が原因でおこる食中毒の事例を調べてくる。	
	事後学習 45分	細菌性食中毒のタイプと原因菌、主な原因食品、症状等を整理して覚える。	
8	食中毒とその防止法2	ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒	
	事前学習 40分	ウイルス、自然毒、化学毒が原因でおこる食中毒の事例を調べてくる。	
	事後学習 60分	ウイルス性食中毒のタイプと原因ウイルス、自然毒・化学性食中毒の原因物質、主な原因食品、症状等を整理して覚える。	
9	食品の媒介による感染症・寄生虫と食中毒の防止法	感染症の分類、主な感染症、寄生虫の概要、主な寄生虫	
	事前学習 30分	寄生虫が原因でおこる食中毒の事例を調べてくる。	
	事後学習 45分	寄生虫による食中毒の原因物質、主な原因食品、症状等を整理して覚える。	
10	食品中の汚染物質	カビ毒、有害化学物質	
	事前学習 20分	教科書の該当する部分を読んでくる。	
	事後学習 45分	各汚染物質と放射性物質、食品成分の変化と加熱について、整理しておく。	

11	食品の衛生管理、食品の安全性問題	食品の衛生管理(HACCP, 一般衛生管理)、水の衛生、輸入食品等の安全性	
	事前学習 20分	HACCPによる衛生管理について教科書の該当ページを読んでくる。	
	事後学習 30分	栄養士として求められる衛生管理の知識と技術を整理し、実行できるようにする。	
12	食品添加物1	食品添加物の概要、安全性評価	
	事前学習 20分	身の回りの食品に添加されている食品添加物にはどのようなものがあるか探してくる。	
	事後学習 30分	添加物のメリットデメリットについて考える。	
13	食品添加物2	種類と用途	
	事前学習 20分	食品添加物のメリットとなる用途を実際の食品を例に考えてみる。	
	事後学習 20分	種類と用途に着目して、食品の表示を確認してみる。	
14	まとめ	全体の振り返りと定期試験	
	事前学習 270分	これまでの学習内容を振り返り、食品衛生・食品の安全性確保に関する内容がわかるようにする。	
	事後学習 90分	試験でできなかったところを見直し、学習内容を定着させる。	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食品衛生学（食栄）	卒業必修	食栄	2年 前学期	講義	2	みつばし 三星 さおり 織	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC)		特になし					16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
食品衛生の目的は、飲食によって発生する健康上の危害を防止することである。目的に応じた「おいしい」献立を立案でき、調理技術に長けた栄養士になるためには、食品衛生の目的が必ず遂行されていることが前提であり、高い意識を持つことが必要である。本科目では、食品の安全性の確保や衛生管理をするために必要な食品衛生行政、関係法規について学び、食品に関係する病原性微生物、化学物質、有害物質などに起因する健康被害を未然に防ぐ方策を科学的に理解する。さらに食品添加物の種類と用途ならびに安全性を理解する。							
到達（成績評価A）目標							
・食品衛生・食品の安全性確保に関する制度や法律について、具体的名称を挙げて概説明できるようになる。 ・飲食物を介して人に悪影響を与えるものとは何かについて、具体例を挙げて説明できるようになる。 ・食中毒要因物質の種類と原因・汚染源、症状とその防止方法が科学的に説明できるようになる。 ・ある食中毒の事例から、原因・汚染源を推定し、その防止方法を具体的に説明できるようになる。 ・食品汚染物質の種類と具体的な食品の汚染、健康への影響について説明できるようになる。 ・食品添加物の種類と用途ならびに安全性について説明できるようになる。							
単位取得（成績評価C）目標							
・食品衛生・食品の安全性確保に関する制度や法律について、概略を説明できるようになる。 ・飲食物を介して人に悪影響を与えるものについて、いくつか説明できるようになる。 ・食中毒要因物質の種類と原因・汚染源、その防止方法が説明できるようになる。 ・ある食中毒の事例から原因・汚染源を推定し、その防止方法を説明できるようになる。 ・食品汚染物質の種類と健康への影響について、いくつか説明できるようになる。 ・食品添加物の種類と用途ならびに安全性について概説できるようになる。							
教科書							
松岡麻男、小田隆弘他著：『新 入門食品衛生学（改訂第4版）』 南江堂 ￥2,640 日本フードコーディネーター協会編：『フードコーディネーター教本2019 3級資格認定試験対応テキスト』 柴田書店（2019）（購入済み）							
参考書・資料							
参考書 （社）日本フードスペシャリスト協会編：『三訂 食品の安全性 第2版』 建帛社（2018）¥2,310 資 料 必要に応じて必要に応じてプリントを配布する。							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
小テストは採点ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・各テーマの区切りごとに小テストを実施する。 ・私語の禁止。 ・スマートフォンの操作禁止。							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験(70%)、小テスト(20%)、受講態度(10%)の総合評価。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食品衛生学（食栄）	卒業必修	食栄	2年 前学期	講義	2	みつし 三星 さおり 沙織	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC)		特になし					16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	健康と食品衛生	食品衛生の概念・定義、飲食物の安全確保、ハザードとリスク	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる。	
	事後学習 30分	食品衛生の概念・定義、本科目で学ぶことを確認する。	
2	食品衛生行政	食品衛生行政の沿革、行政システム、リスク分析	
	事前学習 30分	リスク分析の3要素について予習する。	
	事後学習 30分	栄養士として認識しておく必要のあることを確認する。	
3	食品衛生関連法規	食品衛生に関連した主な法令	
	事前学習 20分	教科書の該当する部分を読んでくる。	
	事後学習 45分	特に食品安全基本法、食品衛生法について内容をよく整理する。	
4	食品と微生物	微生物の種類と性状、微生物の増殖と環境条件	
	事前学習 20分	教科書の該当する部分を読んでくる。	
	事後学習 30分	微生物の増殖が起こりうる日常生活の環境・調理条件を整理する。	
5	食品の変質とその防止	変質の概要、変質の防止	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を参照し、食品学Ⅰ・Ⅱで学んだ内容を復習してくる。	
	事後学習 20分	食品の変質防止法を意識的に日常生活に取り入れるようにする。	
6	食中毒と発生状況	食中毒の定義と分類、食中毒の発生状況	
	事前学習 20分	食中毒の発生状況について、特徴を考えてくる。	
	事後学習 45分	食中毒の定義と病因物質別の分類を覚える。	
7	食中毒とその防止法1	細菌性食中毒	
	事前学習 30分	細菌が原因でおこる食中毒の事例を調べてくる。	
	事後学習 45分	細菌性食中毒のタイプと原因菌、主な原因食品、症状等を整理して覚える。	
8	食中毒とその防止法2	ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒	
	事前学習 40分	ウイルス、自然毒、化学毒が原因でおこる食中毒の事例を調べてくる。	
	事後学習 60分	ウイルス性食中毒のタイプと原因ウイルス、自然毒・化学性食中毒の原因物質、主な原因食品、症状等を整理して覚える。	
9	食品の媒介による感染症・寄生虫と食中毒の防止法	感染症の分類、主な感染症、寄生虫の概要、主な寄生虫	
	事前学習 30分	寄生虫が原因でおこる食中毒の事例を調べてくる。	
	事後学習 45分	寄生虫による食中毒の原因物質、主な原因食品、症状等を整理して覚える。	
10	食品中の汚染物質	カビ毒、有害化学物質	
	事前学習 20分	教科書の該当する部分を読んでくる。	
	事後学習 45分	各汚染物質と放射性物質、食品成分の変化と加熱について、整理しておく。	

11	食品の衛生管理、食品の安全性問題	食品の衛生管理(HACCP, 一般衛生管理)、水の衛生、輸入食品等の安全性	
	事前学習 20分	HACCPによる衛生管理について教科書の該当ページを読んできると。	
	事後学習 30分	栄養士として求められる衛生管理の知識と技術を整理し、実行できるようにする。	
12	食品添加物1	食品添加物の概要、安全性評価	
	事前学習 20分	身の回りの食品に添加されている食品添加物にはどのようなものがあるか探してくる。	
	事後学習 30分	添加物のメリットデメリットについて考える。	
13	食品添加物2	種類と用途	
	事前学習 20分	食品添加物のメリットとなる用途を実際の食品を例に考えてみる。	
	事後学習 20分	種類と用途に着目して、食品の表示を確認してみる。	
14	まとめ	全体の振り返りと定期試験	
	事前学習 270分	これまでの学習内容を振り返り、食品衛生・食品の安全性確保に関する内容がわかるようにする。	
	事後学習 90分	試験でできなかったところを見直し、学習内容を定着させる。	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食品衛生学実験	選択	食栄	1年 後学期	実験	1	みつばし 三星 さおり 沙織	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS)		特になし					5, 9, 15
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
食品衛生の目的は、飲食によって発生する健康上の危害を防止することである。「食材を理解し、調理技術に長けた栄養士」および「ニーズに合った献立を提案できる栄養士」になるためには、食品衛生の目的が必ず遂行されていることが前提であり、高い意識を持つことが必要である。本科目では、食品添加物検査などの化学検査や、手指、空中、食品に付着する各種微生物の検査について実験を通して理解する。各検査を通して操作方法を理解するとともに、日常生活における食品の安全性や衛生管理について考える。							
到達（成績評価A）目標							
・手指および食器の洗浄試験、食品の微生物検査、食品の品質検査を通して、実験データを整理し評価することができるようになる。【DP1：知識・技能】 ・実験の結果から理解した衛生管理の必要性および実践可能なことを具体例を挙げてレポートに記述できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・基本的な実験手法を理解し、安全に配慮しながら適切に行うことができるようになる。【DP1：知識・技能】 ・班員に配慮しつつ、コミュニケーションをとりながら実験を進めることができるようになる。【DP3：主体性・多様性・協働】							
単位取得（成績評価C）目標							
・手指および食器の洗浄試験、食品の微生物検査、食品の品質検査を通して、実験データを整理してレポートにまとめることができるようになる。【DP1：知識・技能】 ・実験の結果から理解した衛生管理の必要性および実践可能なことについてレポートに記述できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・基本的な実験手法を理解して適切に行うことができるようになる。【DP1：知識・技能】 ・班員とコミュニケーションをとりながら実験を進めることができるようになる。【DP3：主体性・多様性・協働】							
教科書							
実験のテーマごとにプリントを配布する。							
参考書・資料							
参考書 （社）日本フードスペシャリスト協会編：『三訂 食品の安全性 第2版』 建帛社（2018）¥2,310 松岡麻男、小田隆弘他著：『新 入門食品衛生学（改訂第4版）』 南江堂（「食品衛生学」で購入済）							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・白衣を着用し、かかとのある靴を履くこと。長い髪は必ずまとめること。 ・実験は班ごとに行うが、レポートは各自で作成し提出すること。 ・実験器具等の都合により実験内容または順番を変更する場合がある。 ・実験結果の撮影以外でのスマートフォンの操作を禁止する。							
成績評価方法			成績評価基準				
レポート(70%)、受講態度等(30%)の総合評価。			S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格				

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食品衛生学実験	選択	食栄	1年 後学期	実験	1	みつばし さおり 三星 沙織	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS)		特になし					5, 9, 15

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	実習概要説明	実習の概要、実験設備・器具の使い方の説明	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる。	
	事後学習 30分	授業を振り返り、器具等の取扱いを覚える。	
2	洗浄度検査1	手指の洗浄試験(洗浄操作、サンプリング)	
	事前学習 15分	手指の洗浄で気を付ける点について、考えてくる。	
	事後学習 60分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	
3	洗浄度検査2	手指の洗浄試験(結果測定・観察)、食器の洗浄試験	
	事前学習 15分	食器の洗浄について効果的な方法を考えてくる。	
	事後学習 60分	手指の正しい洗浄方法について確認する。指定した内容のレポートを作成する。	
4	微生物検査の説明・準備	微生物検査に関する実験の説明、準備	
	事前学習 20分	微生物検査の手法にはどのようなものがあるか調べてくる。	
	事後学習 10分	微生物の取り扱い法に関する内容を復習する。	
5	食環境の微生物検査1	空中落下菌の定量(サンプリング)	
	事前学習 15分	どのような場所で実験を行ったらよいかを考えてくる。	
	事後学習 60分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	
6	食環境の微生物検査2	空中落下菌の定量(結果測定・観察)とまとめ、付着菌の定量(サンプリングおよび培地への接種、ATP測定)	
	事前学習 15分	前回の実験での注意事項と手法を復習してくる。	
	事後学習 60分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	
7	食環境の微生物検査3	付着菌の定量(結果測定・観察)と結果のまとめ、次回実験の準備	
	事前学習 15分	生菌数の数え方、計算方法について確認してくる。結果を予想する。	
	事後学習 60分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	
8	食品の微生物検査 1	食品中の一般生菌数測定(食品からのサンプリングと培地への接種)	
	事前学習 20分	食品の微生物を計測する方法について調べてくる。	
	事後学習 60分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	
9	食品の微生物検査2	食品中の大腸菌群測定(食品からのサンプリングと培地への接種)、一般生菌数の定量	
	事前学習 15分	前回の実験条件を整理し、結果を予想する。	
	事後学習 60分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	
10	食品の微生物検査3	食品中の大腸菌群の定量(結果測定・観察)	
	事前学習 15分	前回の実験条件を整理し、結果を予想する。	
	事後学習 60分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	

11	食品添加物の検査1	食用色素混液の分離	
	事前学習 15分	食品添加物の着色料について、教科書を読んでき。	
	事後学習 40分	身近な食品に含まれる着色料を探してみる。	
12	食品添加物の検査2	食品中の食用色素分析(色素抽出)	
	事前学習 20分	ペーパークロマトグラフィーの手法について調べてくる。	
	事後学習 60分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	
13	食品添加物の検査3	食品中の食用色素分析(展開・測定・同定)	
	事前学習 15分	前回の実験での注意事項と手法を復習してくる。	
	事後学習 60分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	
14	食品の品質試験	食品の品質試験	
	事前学習 20分	食品の変質について復習してくる。	
	事後学習 60分	実生活で役立てられる方法は実践する。指定した内容のレポートを作成する。	
15	まとめ	実験内容の整理、振り返り、発表	
	事前学習 15分	これまでの実験内容を振り返り、発表の準備をする。	
	事後学習 60分	これまでの実験内容を振り返る。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食品衛生学実験	選択	食栄	2年 後学期	実験	1	みつばし 三星 さおり 沙織	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS)		特になし					5, 9, 15
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
食品衛生の目的は、飲食によって発生する健康上の危害を防止することである。目的に応じた「おいしい」献立を立案でき、調理技術に長けた栄養士になるためには、食品衛生の目的が必ず遂行されていることが前提であり、高い意識を持つことが必要である。本科目では、食品添加物検査などの化学検査や、手指、空中、食品に付着する各種微生物の検査について実験を通して理解する。各検査を通して操作方法を理解するとともに、日常生活における食品の安全性や衛生管理について考える。							
到達（成績評価A）目標							
・手指および食器の洗浄試験、食品の微生物検査、食品の品質検査を通して、実験データを整理し評価することができるようになる。 ・実験の結果から理解した衛生管理の必要性および実践可能なことを具体例を挙げてレポートに記述できるようになる。 ・基本的な実験手法を理解し、安全に配慮しながら適切に行うことができるようになる。 ・班員に配慮しつつ、コミュニケーションをとりながら実験を進めることができるようになる。							
単位取得（成績評価C）目標							
・手指および食器の洗浄試験、食品の微生物検査、食品の品質検査を通して、実験データを整理してレポートにまとめることができるようになる。 ・実験の結果から理解した衛生管理の必要性および実践可能なことについてレポートに記述できるようになる。 ・基本的な実験手法を理解して適切に行うことができるようになる。 ・班員とコミュニケーションをとりながら実験を進めることができるようになる。							
教科書							
実験のテーマごとにプリントを配布する。							
参考書・資料							
参考書 (社)日本フードスペシャリスト協会編：『三訂 食品の安全性 第2版』 建帛社 (2018) ￥2,310 松岡麻男、小田隆弘他著：『新 入門食品衛生学（改訂第4版）』 南江堂（「食品衛生学」で購入済）							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・白衣を着用し、かかとのある靴を履くこと。長い髪は必ずまとめること。 ・実験は班ごとに行うが、レポートは各自で作成し提出すること。 ・実験器具等の都合により実験内容または順番を変更する場合がある。 ・実験結果の撮影以外でのスマートフォンの操作を禁止する。							
成績評価方法		成績評価基準					
レポート(70%)、受講態度等(30%)の総合評価。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食品衛生学実験	選択	食栄	2年 後学期	実験	1	みつばし さおり 三星 沙織	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS)		特になし					5, 9, 15

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	実習概要説明	実習の概要、実験設備・器具の使い方の説明	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる。	
	事後学習 30分	授業を振り返り、器具等の取扱いを覚える。	
2	洗浄度検査1	手指の洗浄試験(洗浄操作、サンプリング)	
	事前学習 15分	手指の洗浄で気を付ける点について、考えてくる。	
	事後学習 60分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	
3	洗浄度検査2	手指の洗浄試験(結果測定・観察)、食器の洗浄試験	
	事前学習 15分	食器の洗浄について効果的な方法を考えてくる。	
	事後学習 60分	手指の正しい洗浄方法について確認する。指定した内容のレポートを作成する。	
4	微生物検査の説明・準備	微生物検査に関する実験の説明、準備	
	事前学習 20分	微生物検査の手法にはどのようなものがあるか調べてくる。	
	事後学習 10分	微生物の取り扱い法に関する内容を復習する。	
5	食環境の微生物検査1	空中落下菌の定量(サンプリング)	
	事前学習 15分	どのような場所で実験を行ったらよいかを考えてくる。	
	事後学習 60分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	
6	食環境の微生物検査2	空中落下菌の定量(結果測定・観察)とまとめ、付着菌の定量(サンプリングおよび培地への接種、ATP測定)	
	事前学習 15分	前回の実験での注意事項と手法を復習してくる。	
	事後学習 60分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	
7	食環境の微生物検査3	付着菌の定量(結果測定・観察)と結果のまとめ、次回実験の準備	
	事前学習 15分	生菌数の数え方、計算方法について確認してくる。結果を予想する。	
	事後学習 60分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	
8	食品の微生物検査 1	食品中の一般生菌数測定(食品からのサンプリングと培地への接種)	
	事前学習 20分	食品の微生物を計測する方法について調べてくる。	
	事後学習 60分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	
9	食品の微生物検査2	食品中の大腸菌群測定(食品からのサンプリングと培地への接種)、一般生菌数の定量	
	事前学習 15分	前回の実験条件を整理し、結果を予想する。	
	事後学習 60分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	
10	食品の微生物検査3	食品中の大腸菌群の定量(結果測定・観察)	
	事前学習 15分	前回の実験条件を整理し、結果を予想する。	
	事後学習 60分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	

11	食品添加物の検査1	食用色素混液の分離	
	事前学習 15分	食品添加物の着色料について、教科書を読んでき。	
	事後学習 40分	身近な食品に含まれる着色料を探してみる。	
12	食品添加物の検査2	食品中の食用色素分析(色素抽出)	
	事前学習 20分	ペーパークロマトグラフィーの手法について調べてくる。	
	事後学習 60分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	
13	食品添加物の検査3	食品中の食用色素分析(展開・測定・同定)	
	事前学習 15分	前回の実験での注意事項と手法を復習してくる。	
	事後学習 60分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	
14	食品の品質試験	食品の品質試験	
	事前学習 20分	食品の変質について復習してくる。	
	事後学習 60分	実生活で役立てられる方法は実践する。指定した内容のレポートを作成する。	
15	まとめ	実験内容の整理、振り返り、発表	
	事前学習 15分	これまでの実験内容を振り返り、発表の準備をする。	
	事後学習 60分	これまでの実験内容を振り返る。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
基礎栄養学	卒業必修	食栄	1年 前学期	講義	2	ふるたにあきこ 古谷 彰子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC、社主事)		特になし					16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
基礎栄養学Ⅰでは栄養学の基礎的理解として、五大栄養素をベースに講義を進める。栄養士として、各栄養素の生体内での代謝や生理作用について学ぶことは必須である。栄養の摂取はなぜ必要かを理解すると同時に、食材についての理解も深める。 また、五大栄養素の摂取基準については日本人の食事摂取基準を基に、その数値の意義についても学習する。							
到達（成績評価A）目標							
五大栄養素について理解し、その摂取基準の根拠について説明することが出来る。【DP1：知識・技術】各栄養素の機能や体内ではたらきについて説明できるようになる。【DP1：知識・技術】 水・電解質について、体内での機構を説明できるようになる。【DP1：知識・技術】 エネルギー代謝について必要量、消費量の仕組みや機構について説明できるようになる。【DP1：知識・技術】							
単位取得（成績評価C）目標							
五大栄養素について理解できる。【DP1：知識・技術】 五大栄養素の摂取基準における根拠が理解出来る。【DP1：知識・技術】 各栄養素の機能や体内ではたらきについて理解できる。【DP1：知識・技術】 水・電解質について、体内での機構を理解できる。【DP1：知識・技術】 エネルギー代謝について必要量、消費量の仕組みや機構について理解できる。【DP1：知識・技術】							
教科書							
田地陽一／編：「基礎栄養学 第4版」 2020年発行 3,080円							
参考書・資料							
田地陽一／編：『基礎栄養学 ノート 第3版』 羊土社（2016年）¥2,808 日本フードスペシャリスト協会 編『三訂 栄養と健康』 建帛社（2015）¥2,160 日本フードコーディネーター協会編：『フードコーディネーター教本2020 3級資格認定試験対応テキスト』 柴田書店（2020）¥3,240							
教科書以外にかかる費用（自己負担）							
特になし							
課題に対するフィードバック							
各授業のはじめに前回の復習を行う							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・私語厳禁 ・授業の進捗状況により、シラバスの内容が前後することがあります							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験(70%)、授業態度(30%)の総合評価。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
基礎栄養学	卒業必修	食栄	1年 前学期	講義	2	ふるたに あきこ 古谷 彰子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC、社主事)		特になし					16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	ガイダンス、栄養の概念	栄養の定義、栄養と健康、疾患、遺伝形質と栄養の相互作用	
	事前学習 10分	シラバスを読んでくる	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p14-27)	
2	食物の摂取	食物調節機構、食欲、摂食量、食事のリズム	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p28-36)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p28-38)	
3	消化・吸収と栄養素①	消化器系の構造、消化酵素の種類	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p39-56)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p39-56)	
4	消化・吸収と栄養素②	消化の調節・吸収、栄養素の体内動態	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p56-65)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p56-67)	
5	炭水化物の栄養	糖質と食物繊維の消化・吸収・代謝、血糖とその調節	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p68-83)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p68-86)	
6	脂質の栄養①	脂質の化学、脂質の代謝と移動・輸送、	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p87-97)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p87-97)	
7	脂質の栄養②	脂肪酸および脂質の栄養機能	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p97-101)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p97-104)	
8	たんぱく質の栄養①	たんぱく質とアミノ酸、たんぱく質の代謝	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p105-110)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p105-110)	
9	たんぱく質の栄養②	窒素平衡、たんぱく質の評価	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p110-120)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p110-122)	
10	ビタミンの栄養	ビタミンの種類、代謝と栄養学的機能、欠乏と過剰	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p123-137)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p123-139)	

11	ミネラル（無機質）の栄養	ミネラルの一般的機能、欠乏と過剰	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p140-149)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p140-151)	
12	水、電解質の栄養的意義	水の機能、電解質の代謝、分布	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p151-163)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p151-166)	
13	エネルギー代謝	エネルギー必要量と消費量、測定方法、運動強度、熱産生	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p167-180)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p167-180)	
14	栄養学 I の総括	全体の振り替えりと定期試験	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
応用栄養学Ⅰ	卒業必修	食栄	1年 前学期	講義	2	ふるたに あきこ 古谷 彰子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC、社主事)		基礎栄養学履修者					16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
応用栄養学Ⅰでは、栄養ケア・マネジメントの定義やプロセスを基に、実践的なアセスメント実施方法を学習する。また、食事摂取基準を中心にした個人に対する栄養管理の手法を学習するとともに、他者に対する配慮と豊かなコミュニケーションを基にした栄養ケアのあり方についても学ぶ。さらに、ストレス条件下や運動時などの特殊環境下での代謝変化や、その際の栄養摂取方法についても学ぶ。							
到達（成績評価A）目標							
栄養管理の意義・栄養ケア・マネジメントについて説明することが出来る。【DP1：知識・技術】食事摂取量・食行動・食環境のアセスメント、身体状態のアセスメントおよび、身体活動の栄養管理が明確にできるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力】食事摂取基準の理解を深め、栄養ケア・マネジメントへの実践的応用ができるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力】 ストレス条件下・特殊環境下の栄養管理ができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力】							
単位取得（成績評価C）目標							
栄養管理の意義・栄養ケア・マネジメントについて理解することが出来る。【DP1：知識・技術】 食事摂取量・食行動・食環境のアセスメント、身体状態のアセスメントおよび、身体活動の栄養管理ができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力】 食事摂取基準の理解を深め、栄養ケア・マネジメントがいくつかできるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力】 ストレス条件下・特殊環境下の栄養管理がいくつかできるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力】							
教科書							
栢下 淳，上西 一弘／編：『応用栄養学 改訂2版』（2020）¥3,080、 『日本人の食事摂取基準』（2020年版）第一出版							
参考書・資料							
日本フードスペシャリスト協会 編『三訂 栄養と健康』建帛社（2015）¥2,160 日本フードコーディネーター協会編：『フードコーディネーター教本2020 3級資格認定試験対応テキスト』柴田書店（2020）¥3,240							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
各授業のはじめに前回の復習を行う							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・私語厳禁 ・授業の進捗状況により、シラバスの内容が前後することがあります							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験(70%)、授業態度(30%) の総合評価。 定期試験の一部は栄養士実力認定試験に 準ずる内容とする。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
応用栄養学 I	卒業必修	食栄	1年 前学期	講義	2	ふるたに あきこ 古谷 彰子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC、社主事)		基礎栄養学履修者					16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	栄養ケア・マネジメント(1)	授業の進め方、栄養ケア・マネジメント概要	
	事前学習 10分	シラバスを読んでくる	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p12-13)	
2	栄養ケア・マネジメント(2)	栄養スクリーニング、栄養アセスメント	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p12-19)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p12-19)	
3	栄養ケア・マネジメント(3)	食事摂取量・食行動・食環境のアセスメント	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p19F)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p19F, 35-36)	
4	栄養ケア・マネジメント(4)	身体状態および身体活動の栄養管理	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p19-25)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p19-27)	
5	日本人の食事摂取基準(1)	基本的な考え方、策定総論	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p28-30)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p28-30)	
6	日本人の食事摂取基準(2)	策定の基本的事項	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p30-35)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p30-35)	
7	日本人の食事摂取基準(3)	成長・発達・加齢	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p50-60)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p50-61)	
8	日本人の食事摂取基準(4)	活用の基礎理論	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p35-39)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p35-39)	
9	日本人の食事摂取基準(5)	アセスメントにおける活用法	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p39-47)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p39-49)	
10	日本人の食事摂取基準(6)	栄養ケア・マネジメントにおける活用法	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p39-47)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p39-49)	

11	運動と栄養(1)	運動時の生理的特徴とエネルギー代謝	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p174-179)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p174-179)	
12	運動と栄養(2)	運動と栄養ケア	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p179-185)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p179-186)	
13	環境と栄養	ストレスと特殊環境の栄養ケア	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p187-200)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p187-202)	
14	総括	全体の振り返りと定期試験	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
応用栄養学Ⅱ （栄養学Ⅱ）	卒業必修	食栄	1年 後学期	講義	2	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 （栄養士・FS・FC）		「基礎栄養学」「応用栄養学Ⅰ」の履修者					16
実務経験のある教員による科目							
ライフステージ別健診の栄養相談や健康教室開催の経験を有する教員から、ライフステージごとの生理的・身体的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養ケアのあり方について学ぶ。							
授業の概要							
ニーズに合った献立が提案でき、調理技術に長けた栄養士になるためには、ライフステージごとの身体的・生理的特徴を理解し、それぞれの対象者にあった食事の管理を中心とした栄養管理を実践するために知識や技術を修得する必要がある。本授業ではライフステージごとの生理的・身体的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養ケアのあり方について学ぶ。							
到達（成績評価A）目標							
1. ライフステージごとの身体的・生理的特徴を詳細に説明できる。【DP1：知識・技術】 2. 対象者にあった食事の管理を中心とした栄養管理を実践するための知識を具体的に説明できる。【DP1：知識・技術】 3. 公衆栄養活動の実践につなげるために、修得した知識を活用し、発信することができる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
単位取得（成績評価C）目標							
1. ライフステージごとの身体的・生理的特徴の概要を説明できる。【DP1：知識・技術】 2. 対象者にあった食事の管理を中心とした栄養管理を実践するための知識を説明できる。【DP1：知識・技術】 3. 公衆栄養活動の実践につなげるために、修得した知識を活用することができる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
教科書							
栢下 淳，上西 一弘／編：『応用栄養学』 羊土社（最新版）（他科目で購入） 『日本人の食事摂取基準』（2020年版）第一出版（応用栄養学Ⅰで購入）							
参考書・資料							
授業内に適宜指示、プリントを配付 全国栄養士養成施設協会（編）：『2020年版 栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社（2020）							
教科書以外にかかる費用（自己負担）							
特になし							
課題に対するフィードバック							
・小テスト及び提出課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・体調不良以外の途中退室禁止、私語禁止、スマートフォン使用禁止。 ・進行の都合により、内容が前後することがある。							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験(40%)、 小テスト(30%)、 提出物（20%） 授業態度(10%)の総合評価。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
応用栄養学Ⅱ (栄養学Ⅱ)	卒業必修	食栄	1年 後学期	講義	2	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士・FS・FC)		「基礎栄養学」「応用栄養学Ⅰ」の履修者					16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	オリエンテーション、妊娠期の食事の管理 中心とした栄養管理	授業の進め方、妊娠期の生理的・身体的特徴	
	事前学習 10分	シラバスを読んでくる。「妊娠期」の章を読んでくる	
	事後学習 30分	妊娠期の生理的・身体的特徴についてまとめる	
2	妊娠期・授乳期の食事の管理を中心とした 栄養管理1	妊娠期の栄養評価、栄養管理、特徴的な疾病とその栄養管理	
	事前学習 20分	「妊娠期」の章を読んでくる	
	事後学習 30分	栄養評価、栄養管理、特徴的な疾病とその栄養管理についてまとめる	
3	妊娠期・授乳期の食事の管理を中心とした 栄養管理2	授乳期の生理的・身体的特徴、栄養評価、栄養管理、特徴的な疾病とその 栄養管理	
	事前学習 20分	「授乳期」の章を読んでくる	
	事後学習 30分	生理的・身体的特徴、栄養評価、栄養管理、特徴的な疾病とその栄養管理につい てまとめる	
4	新生児期・乳児期の食事の管理を中心と した栄養管理1	生理的・身体的特徴、栄養評価、母乳栄養・人工栄養とその支援	
	事前学習 20分	「新生児期、乳児期」の章を読んでくる	
	事後学習 30分	生理的・身体的特徴、栄養評価、母乳栄養・人工栄養とその支援ついてまとめる	
5	新生児期・乳児期の食事の管理を中心と した栄養管理2	摂食機能の発達と離乳の方法と支援、特徴的な疾病とその栄養管理、 食物アレルギーの対応	
	事前学習 20分	「新生児期、乳児期」の章を読んでくる	
	事後学習 30分	摂食機能の発達、離乳方法と支援、疾病と栄養管理、食物アレルギー対応につい てまとめる	
6	幼児期、学童期、思春期の食事の管理を 中心とした栄養管理1	幼児期の生理的・身体的特徴・食生活の特徴、栄養評価、	
	事前学習 20分	「幼児期」の章を読んでくる	
	事後学習 30分	生理的・身体的特徴、食生活の特徴、栄養評価ついてまとめる	
7	幼児期、学童期、思春期の食事の管理を 中心とした栄養管理2	幼児期の栄養管理、特徴的な疾病とその栄養管理	
	事前学習 20分	「幼児期」の章を読んでくる	
	事後学習 30分	栄養管理、特徴的な疾病とその栄養管理ついてまとめる	
8	幼児期、学童期、思春期の食事の管理を 中心とした栄養管理3	学童期の生理的・身体的特徴・食生活の特徴、栄養評価、栄養管理、 特徴的な疾病とその栄養管理	
	事前学習 20分	「学童期」の章を読んでくる	
	事前学習 30分	生理的・身体的特徴・食生活の特徴、栄養評価、栄養管理、疾病と栄養管理つ いてまとめる	
9	幼児期、学童期、思春期の食事の管理を 中心とした栄養管理4	思春期の生理的・身体的特徴・食生活の特徴、栄養評価、栄養管理、 特徴的な疾病とその栄養管理	
	事前学習 20分	「思春期」の章を読んでくる	
	事後学習 30分	生理的・身体的特徴・食生活の特徴、栄養評価、栄養管理、疾病と栄養管理つ いてまとめる	
10	成人期、更年期の食事の管理を中心と した栄養管理1	生理的・身体的特徴、生活習慣病に関連する社会生活と食環境	
	事前学習 20分	「成人期、更年期」の章を読んでくる	
	事後学習 30分	生理的・身体的特徴、生活習慣病に関連する社会生活と食環境ついてまとめる	

11	成人期、更年期の食事の管理を中心とした栄養管理2	栄養管理、特徴的な疾病の発症と重症化予防その栄養管理	
	事前学習 20分	「成人期、更年期」の章を読んてくる	
	事後学習 30分	栄養管理、特徴的な疾病の発症と重症化予防その栄養管理についてまとめる	
12	高齢期の食事の管理を中心とした栄養管理1	生理的・身体的特徴・食生活の特徴、栄養評価	
	事前学習 20分	「高齢期」の章を読んてくる	
	事後学習 30分	生理的・身体的特徴・食生活の特徴、栄養評価ついてまとめる	
13	高齢期の食事の管理を中心とした栄養管理2	栄養管理、摂食嚥下機能・消化機能に応じた栄養管理	
	事前学習 20分	「高齢期」の章を読んてくる	
	事後学習 30分	栄養管理、摂食嚥下機能、消化機能に応じた栄養管理ついてまとめる	
14	高齢期の食事の管理を中心とした栄養管理3	特徴的な疾病の理解と栄養管理	
	事前学習 20分	「高齢期」の章を読んてくる	
	事後学習 30分	栄養管理、摂食嚥下機能、消化機能に応じた栄養管理ついてまとめる	
15	振り返り、まとめ	復習	
	事前学習 20分	全体を振り返り、まとめてくる	
	事後学習 60分	全体を振り返り、試験対策を行う	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
臨床栄養学 (臨床栄養学Ⅰ)	選択	食栄	1年 後学期	講義	2	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		「基礎栄養学」「応用栄養学Ⅰ」「解剖生理学Ⅰ」履修者					16
実務経験のある教員による科目							
生活習慣病の栄養相談及び健康教室開催の経験を有する教員から、疾病の原因、病態、症状、診断と栄養管理について学ぶ。							
授業の概要							
ニーズに合った献立を提案するためには、疾病の成り立ちを理解し、病態に応じた食事の管理を中心とした栄養管理を実践するための知識が必要である。本授業は疾病の原因、病態、症状、症候、診断、治療について、人体の構造と機能に関連づけて講義し、その食事管理を中心とした栄養管理について詳しく解説する。							
到達（成績評価A）目標							
1. 疾病の成り立ちを詳細に説明できる。【DP1：知識・技術】 2. 疾患の症候と診断・治療の概要を詳細に説明できる。【DP1：知識・技術】 3. 食事の管理を中心とした栄養管理が立案できる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
単位取得（成績評価C）目標							
1. 疾病の成り立ちが説明できる。【DP1：知識・技術】 2. 疾患の症候と診断・治療の概要が説明できる。【DP1：知識・技術】 3. 食事の管理を配慮した栄養管理が立案できる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
教科書							
友竹浩之・塚原丘美：『栄養科学シリーズNEXT 臨床栄養学概論』 講談社（最新刊）¥2,860 「日本人の食事摂取基準」（2020年版）第一出版（応用栄養学Ⅰで購入）							
参考書・資料							
授業内に適宜指示、プリントを配付 全国栄養士養成施設協会（編）：『2020年版 栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社（2020） ¥1,210							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
・小テスト及び提出課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・体調不良以外の途中退室禁止、私語禁止、スマートフォン使用禁止。 ・進行の都合により、内容が前後することがある。							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験(40%)、 小テスト(40%)、 授業態度(20%)の総合評価。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム（<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>）に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
臨床栄養学 (臨床栄養学Ⅰ)	選択	食栄	1年 後学期	講義	2	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		「基礎栄養学」「応用栄養学Ⅰ」「解剖生理学Ⅰ」履修者					16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	ガイダンス	授業の進め方 臨床栄養の概念	
	事前学習 20分	「臨床栄養の概念」の章を読んでくる。	
	事後学習 20分	臨床栄養の概念について復習する。	
2	栄養・食事療法、栄養補給法	栄養・食事療法、栄養補給法	
	事前学習 20分	「栄養・食事療法、栄養補給法」の章を読んでくる。	
	事後学習 20分	栄養・食事療法、栄養補給法についてまとめる。	
3	栄養、代謝・内分泌系疾患1	るい瘦（やせ）・肥満・メタボリックシンドロームの病態と栄養管理	
	事前学習 20分	「栄養、代謝・内分泌系疾患」の章の中のるい瘦、肥満、メタボリックシンドロームの部分を読んでくる。	
	事後学習 20分	るい瘦、肥満、メタボリックシンドロームについてまとめる。	
4	栄養、代謝・内分泌系疾患2	糖尿病の病態と栄養管理	
	事前学習 20分	「栄養、代謝・内分泌系疾患」の章の中の糖尿病の部分を読んでくる。	
	事後学習 20分	糖尿病についてまとめる。	
5	栄養、代謝・内分泌系疾患3	脂質異常症の病態と栄養管理	
	事前学習 20分	「栄養、代謝・内分泌系疾患」の章の中の脂質異常症の部分を読んでくる。	
	事後学習 20分	脂質異常症についてまとめる	
6	栄養、代謝・内分泌系疾患4	痛風、高尿酸血症、甲状腺機能亢進症、甲状腺機能低下症の病態と栄養管理	
	事前学習 20分	「栄養、代謝・内分泌系疾患」の章の中の痛風、高尿酸血症、甲状腺機能亢進症、甲状腺機能低下症の部分を読んでくる。	
	事後学習 20分	痛風、高尿酸血症、甲状腺機能亢進症、甲状腺機能低下症についてまとめる	
7	消化管系疾患1	口腔疾患・胃・腸疾患の病態と栄養管理	
	事前学習 20分	「消化器系疾患」の章の口腔疾患・胃・腸疾患の章を読んでくる。	
	事後学習 20分	口腔疾患・胃・腸疾患についてまとめる。	
8	消化管系疾患2	肝疾患・膵疾患の病態と栄養管理、外科的・内科的治療・緩和ケアの栄養管理	
	事前学習 20分	「消化器系疾患」の章の肝疾患・膵疾患の章を読んでくる。	
	事前学習 20分	肝疾患・膵疾患についてまとめる。	
9	循環器系疾患	高血圧症・動脈硬化・虚血性心疾患・脳血管障害の病態と栄養管理	
	事前学習 20分	「循環器系疾患」の章の高血圧症・動脈硬化・虚血性心疾患・脳血管障害の部分を読んでくる。	
	事後学習 20分	高血圧症・動脈硬化・虚血性心疾患・脳血管障害についてまとめる。	
10	腎・尿路系疾患	慢性腎臓病・糖尿病性腎症・慢性腎不全・血液透析・腹膜透析の病態と栄養管理	
	事前学習 20分	「腎・尿路系疾患」の章の慢性腎臓病・糖尿病性腎症・慢性腎不全・血液透析・腹膜透析の部分を読んでくる。	
	事後学習 20分	慢性腎臓病・糖尿病性腎症・慢性腎不全・血液透析・腹膜透析についてまとめる。	

11	血液系疾患	貧血の病態と栄養管理	
	事前学習 20分	「血液系疾患」の章の貧血の部分を読んでくる。	
	事後学習 20分	貧血についてまとめる。	
12	呼吸器系疾患	呼吸器疾患の病態と栄養管理	
	事前学習 20分	「呼吸器疾」の章を読んでくる。	
	事後学習 20分	呼吸器疾患についてまとめる。	
13	運動器系（筋・骨格）疾患	「筋・骨疾患」の病態と栄養管理	
	事前学習 20分	筋・骨疾患の章を読んでくる。	
	事後学習 20分	筋・骨疾患についてまとめる。	
14	免疫・アレルギー疾患	食物アレルギーの病態と栄養管理	
	事前学習 20分	「免疫・アレルギー疾患」の章を読んでくる。	
	事後学習 20分	免疫・アレルギー疾患についてまとめる。	
15	摂食機能低下、まとめ	摂食機能低下の栄養管理、全体の振り返り	
	事前学習 20分	「摂食機能低下」の章を読んでくる。	
	事後学習 60分	摂食機能低下についてまとめる。定期試験対策を行う。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
臨床栄養学Ⅱ	選択	食栄	2年 後学期	講義	2	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		臨床栄養学Ⅰの履修者					8, 9, 11, 12, 15
実務経験のある教員による科目							
生活習慣病の栄養指導経験を有する教員から生活習慣病の症例を用い、血液の検査データと食事内容を学生自ら評価し、指導案を立案し、栄養指導のロールプレイングを行う。							
授業の概要							
臨床検査値から栄養状態および病態の評価方法について学ぶ。さらに具体的症例を臨床検査と食事内容から評価し、栄養指導案を作成する。その内容から栄養相談のロールプレイングを行う。同時にSOAPの記入方法についても学習する。							
到達（成績評価A）目標							
1. 生活習慣病を中心とした病態の臨床検査値の数値から総合的に判断し、適切な評価ができる。 2. 栄養状態と食事調査から総合的に判断し、適切な評価ができる。 3. 評価から具体的で実行可能な栄養指導案が立案できる。 4. 相談者に対し、わかりやすく評価を伝え、実行可能な指導案を伝えることができる。							
単位取得（成績評価C）目標							
1. 生活習慣病を中心とした病態の臨床検査値の数値から評価ができる。 2. 栄養状態と食事調査から評価ができる。 3. 評価から栄養指導案が立案できる。 4. 相談者に対し、評価を伝え、指導案を伝えることができる。							
教科書							
友竹浩之・塚原丘美：『臨床栄養学概論』 講談社 （1年次使用教科書のため購入不要）							
参考書・資料							
授業内に適宜指示、プリントを配付							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・体調不良以外の途中退室禁止、私語禁止、スマートフォン使用禁止。 ・進行の都合により、内容が前後することがある。 ・グループワークは各自責任をもち、協力して進める。 ・ディスカッションは積極的に発言し、活発な討論を行う。							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験(60%)、 症例研究(30%)、 授業態度(10%)の総合評価。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
臨床栄養学Ⅱ	選択	食栄	2年 後学期	講義	2	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		臨床栄養学Ⅰの履修者					8, 9, 11, 12, 15

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	ガイダンス、各疾患について	授業の進め方、肥満、やせ、糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症、脂肪肝、高血圧症、貧血について	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる。内容にある疾患の部分を読んでくる。	
	事後学習 15分	取り上げた疾患について復習をする。	
2	栄養評価の種類について	身体計測、生化学検査、臨床審査、食事調査について	
	事前学習 15分	内容にある疾患の部分を読んでくる。	
	事後学習 15分	栄養評価について復習する。	
3	臨床検査について	血液検査、尿検査、BMI、血圧について	
	事前学習 15分	内容にある疾患の部分を読んでくる。	
	事後学習 15分	臨床検査について復習する。	
4	臨床検査からの評価	臨床検査結果からの評価と栄養指導の立案について	
	事前学習 10分	教科書の巻末資料（血液生化学検査）を読んでくる。	
	事後学習 15分	臨床検査について復習する。	
5	症例研究1	症例の臨床検査結果からの評価と栄養指導の立案について	
	事前学習 10分	配付された資料を読んでくる。	
	事後学習 15分	取り上げた症例の評価方法と指導案について復習する。	
6	症例研究2	症例の臨床検査結果からの評価と栄養指導の立案について	
	事前学習 10分	配付された資料を読んでくる。	
	事後学習 15分	取り上げた症例の評価方法と指導案について復習する。	
7	臨床検査結果及び食事調査からの評価	臨床検査結果と食事調査からの栄養評価と栄養指導の立案について	
	事前学習 15分	症例内容の疾患の部分を読んでくる。	
	事後学習 15分	臨床検査と食事療法について復習する。	
8	症例研究（グループワーク）1	担当症例の臨床検査結果及び食事調査からの栄養評価と栄養指導の立案	
	事前学習 10分	配付された資料を読んでくる。	
	事後学習 15分	臨床検査と食事療法について復習する。	
9	症例研究（グループワーク）2	栄養指導のロールプレイング原稿の作成	
	事前学習 10分	ロールプレイングの原稿の立案をしてくる。	
	事後学習 10分	担当症例のロールプレイングを完成させる。	
10	症例研究発表（ロールプレイング）1	栄養指導のロールプレイングの発表	
	事前学習 10分	ロールプレイングの原稿の発表の準備をしてくる。	
	事後学習 10分	担当症例のロールプレイングを完成させる。 発表内容の振り返りを行い、ロールプレイング原稿の修正をする。	

11	症例研究発表（ロールプレイング）2	栄養指導のロールプレイングの発表	
	事前学習 10分	ロールプレイングの原稿の発表の準備をしてくる。	
	事後学習 10分	担当症例のロールプレイングを完成させる。 発表内容の振り返りを行い、ロールプレイング原稿の修正をする。	
12	症例研究発表（ロールプレイング）3	栄養指導のロールプレイングの発表	
	事前学習 10分	ロールプレイングの原稿の発表の準備をしてくる。	
	事後学習 15分	発表内容の振り返りを行い、ロールプレイング原稿の修正をする。	
13	ロールプレイングの修正・発表	発表したロールプレイングの修正・発表	
	事前学習 10分	修正したロールプレイングの原稿の確認を行い、発表の準備をしてくる。	
	事後学習 15分	発表内容の振り返りを行い、ロールプレイング原稿の修正をする。	
14	ロールプレイングの修正・発表	発表したロールプレイングの修正・発表	
	事前学習 10分	修正したロールプレイングの原稿の確認を行い、発表の準備をしてくる。	
	事後学習 15分	発表内容の振り返りを行い、ロールプレイング原稿の修正をする。	
15	指導記録（SOAP）の作成、まとめ	指導記録（SOAP）の作成 全体の振り返り	
	事前学習 10分	担当症例内容の最終原稿の確認をしてくる。	
	事後学習 20分	指導記録(SOAP)について復習する。全体を振り返り、定期試験対策を行う。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
臨床栄養学実習Ⅰ	選択	食栄	2年 前学期	実習	1	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		臨床栄養学Ⅰの履修者					6・7, 9, 12, 15, 16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
目的に応じた「おいしい」献立を立案するためには、疾病の成り立ちを理解し、病態に応じた食事の管理を中心とした栄養管理を実践するための知識と技術が必要である。本授業では、「臨床栄養学Ⅰ」で学んだ病態に応じた栄養管理を実践するため、対象者に合った献立作成(P)及び実習(D)をグループワークで行う。実習後の評価で見出された課題や気づきを(C)次の実習課題につなげ(A)、望ましい栄養摂取の方法を習得する。							
到達（成績評価A）目標							
栄養士としての考動力を身につけるとともに学外実習に備える。以下の2点を到達目標とし、病態に適した展開食の知識と技術を習得する。 1. 治療食の概念と栄養管理の手法を具体的に説明できる。 2. エネルギーコントロール食、塩分・たんぱく質コントロール食、脂質コントロール食、軟菜食、アレルギー対応食を栄養士としての役割を意識しながら実践できる。							
単位取得（成績評価C）目標							
栄養士としての考動力を身につけるとともに学外実習に備える。 1. 治療食の概念と栄養管理の基礎的な手法を説明できる。 2. エネルギーコントロール食、塩分・たんぱく質コントロール食、脂質コントロール食、軟菜食、アレルギー対応食を実践できる。							
教科書							
玉川和子・ロ羽章子・木地明子著：『臨床調理』 医歯薬出版（最新版）¥2,640 友竹浩之・塚原丘美：『臨床栄養学概論』 講談社（1年次使用教科書のため購入不要） 医歯薬出版編：『日本食品成分表2019 七訂 栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版（2019）（1年次使用教科書のため購入不要）							
参考書・資料							
授業内に適宜指示、プリントを配付 坂本裕子・森美奈子編：『栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎』科学同人（2016）¥1,620							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 授業の順番あるいは内容を変更する場合がある。 2. グループワークは各自責任をもち、協力して進める。 3. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる。 4. パソコン室で授業を行う際の音楽や動画、インターネットの視聴、ゲームの操作を禁ずる。 5. 欠席が事前にわかる場合は、事前に連絡をする。また、実習当日欠席する場合は担当教員に電話を入れ、教員もしくは助手に連絡を入れる。							
成績評価方法				成績評価基準			
献立作成の課題(25%)、調理技術(20%)、課題(25%)、取り組み姿勢(30%)の総合評価				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
臨床栄養学実習Ⅰ	選択	食栄	2年前学期	実習	1	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		臨床栄養学Ⅰの履修者					6・7, 9, 12, 15, 16

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	ガイダンス 特別治療食の献立作成Ⅰ	授業の進め方 注意事項 展開食とは エネルギーコントロール食の考え方 献立作成 発注（演習）	
	事前学習 15分	シラバス、「臨床栄養学概論」栄養・食事療法、栄養補給法の章を読んでくる。 「エネルギーコントロールのための調理」の章を読み、献立案を考えてくる。	
	事後学習 120分	展開食の目的、手法について復習する。 エネルギーコントロール食の展開食献立を完成させる。	
2	特別治療食の献立作成2	たんぱく質・塩分コントロール食の考え方 献立作成 発注（演習）	
	事前学習 15分	「食塩を減らすための調理」「たんぱく質コントロールのための調理」の章を読み、献立案を考えてくる。	
	事後学習 120分	たんぱく質・塩分コントロール食の展開食献立を完成させる。	
3	特別治療食の献立作成3	脂質コントロール食の考え方 献立作成 発注（演習）	
	事前学習 15分	「脂質コントロールのための調理」の章を読み、献立案を考えてくる。	
	事後学習 120分	脂質コントロール食の展開食献立を完成させる。	
4	特別治療食の実習1	エネルギーコントロール食の実習	
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の課題を作成する。	
5	特別治療食の実習2	エネルギーコントロール食の実習	
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の課題を作成する。	
6	特別治療食の実習3	たんぱく質・塩分コントロール食の実習	
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の課題を作成する。	
7	特別治療食の実習4	たんぱく質・塩分コントロール食の実習	
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の課題を作成する。	
8	特別治療食の実習5	脂質コントロール食の実習	
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の課題を作成する。	
9	特別治療食の実習6	脂質コントロール食の実習	
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の課題を作成する。	
10	特別治療食の献立作成4	アレルギー食 除去および代替え食品による献立作成 発注（演習）	
	事前学習 15分	「臨床栄養学学論」免疫・アレルギーの章を読み、代替食品を使用した献立案を考えてくる。	
	事後学習 120分	アレルギー食の展開食献立を完成させる。	

11	一般治療食の実習1	軟菜食の実習	
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の課題を作成する。	
12	一般治療食の実習2	軟菜食の実習	
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の課題を作成する。	
13	特別治療食の実習7	アレルギー食対応の実習	
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の課題を作成する。	
14	特別治療食の実習8	アレルギー対応食の実習	
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の課題を作成する。	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
臨床栄養学実習Ⅱ	選択	食栄	2年 後学期	実習	1	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		臨床栄養学Ⅰおよび臨床栄養学実習Ⅰの履修者					6・7, 9, 12, 15, 16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
目的に応じた「おいしい」献立を立案するためには、疾病の成り立ちを理解し、病態に応じた食事の管理を中心とした栄養管理を実践するための知識と技術が必要である。本授業では、「臨床栄養学実習Ⅰ」で学んだ病態に応じた対応食の実践をさらに応用するため、常食から対象者に合った展開食献立の作成(P)及び実習(D)をグループワークで行う。実習後の評価で見出された課題や気づきを(C)次の実習課題につなげ(A)、望ましい栄養摂取の方法を習得する。							
到達（成績評価A）目標							
1. 栄養価、食品構成、調味料の割合、主食、主菜、副菜のポーションサイズ、献立作成のポイントを総合的に考えて目的に適した献立作成をすることができる。 2. 常食を病態に応じたエネルギーコントロール食、塩分・たんぱく質コントロール食、アレルギー対応食に適切に展開し、栄養士としての役割を意識しながら実践することができる。							
単位取得（成績評価C）目標							
1. 栄養価、食品構成、調味料の割合、主食、主菜、副菜のポーションサイズ、献立作成のポイントを考えて献立作成することができる。 2. 常食を病態に応じたエネルギーコントロール食、塩分・たんぱく質コントロール食、アレルギー対応食に展開することができる。							
教科書							
玉川和子・ロ羽章子・木地明子著：『臨床調理』 医歯薬出版（2年前期次使用教科書のため購入不要） 友竹浩之・塚原丘美：『臨床栄養学概論』 講談社（1年次使用教科書のため購入不要） 医歯薬出版編：『日本食品成分表2019 七訂 栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版（2019）（1年次使用教科書のため購入不要）							
参考書・資料							
授業内に適宜指示、プリントを配付 坂本裕子・森美奈子編：『栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎』科学同人（2016）¥1,620							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 授業の順番あるいは内容を変更する場合がある。 2. 実習中にけがをしないよう、身支度を整える。 3. グループワークは各自責任をもち、協力して進める。 4. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる（活用する場合は指示する）。 5. パソコン室で授業を行う際の音楽や動画、インターネットの視聴、ゲームの操作を禁ずる。 6. 欠席が事前にわかる場合は、事前に連絡をする。また、実習当日欠席する場合は担当教員に電話を入れ、教員もしくは助手に連絡を入れる。							
成績評価方法				成績評価基準			
献立課題(25%)、調理技術(20%)、課題(25%)、取り組み姿勢(30%)の総合評価				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
臨床栄養学実習Ⅱ	選択	食栄	2年 後学期	実習	1	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		臨床栄養学Ⅰおよび臨床栄養学実習Ⅰの履修者					6・7, 9, 12, 15, 16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	ガイダンス、展開食について	授業の進め方 注意事項 展開食の復習	
	事前学習 10分	シラバス、「臨床栄養学概論」栄養・食事療法、栄養補給法の章を読んでくる。	
	事後学習 90分	常食の献立案を考える。	
2	常食の献立作成	常食の考え方 献立作成 原価計算 発注（演習）	
	事前学習 15分	「調理・献立坂本裕子・森美奈子編：『栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎』」を読んでくる。	
	事後学習 120分	常食の献立を完成させる。	
3	特別治療食の献立作成	アレルギー食 除去および代替え食品による献立作成（演習）	
	事前学習 15分	「臨床栄養学学論」免疫・アレルギーの章を読み、代替食品を使用した献立案を考えてくる。	
	事後学習 120分	アレルギー食の展開食献立を完成させる。	
4	常食の実習1	常食の実習 エネルギーコントロール食の献立作成 発注（演習）	
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の修正と課題を作成する。	
5	常食の実習2	常食の実習 エネルギーコントロール食の献立作成 発注（演習）	
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の修正と課題を作成する。	
6	常食の実習3	常食の実習 エネルギーコントロール食の献立作成 発注（演習）	
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の修正と課題を作成する。	
7	常食の実習4	常食の実習 エネルギーコントロール食の献立作成 発注（演習）	
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の修正と課題を作成する。	
8	特別治療食の実習1	エネルギーコントロール食の実習 たんぱく質・塩分コントロール食の献立作成 発注（演習）	
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の課題を作成する。	
9	特別治療食の実習2	エネルギーコントロール食の実習 たんぱく質・塩分コントロール食の献立作成 発注（演習）	
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の課題を作成する。	
10	特別治療食の実習3	エネルギーコントロール食の実習 たんぱく質・塩分コントロール食の献立作成 発注（演習）	
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の課題を作成する。	

11	特別治療食の実習4	エネルギーコントロール食の実習 たんぱく質・塩分コントロール食の献立作成 発注（演習）	
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の課題を作成する。	
12	特別治療食の実習5	たんぱく質・塩分コントロール食の実習	
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の課題を作成する。	
13	特別治療食の実習6	たんぱく質・塩分コントロール食の実習	
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の課題を作成する。	
14	特別治療食の実習7	たんぱく質・塩分コントロール食の実習	
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の課題を作成する。	
15	特別治療食の実習8	たんぱく質・塩分コントロール食の実習	
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の課題を作成する。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
栄養指導論Ⅰ	選択	食栄	2年 前学期	講義	2	かんだ せいこ 神田 聖子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		教科書購入者 「栄養指導論実習Ⅰ」履修者					8, 16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
目的に応じた「おいしい」献立を立案するためには、食・栄養分野における国際的動向を含めた施策、カウンセリングやマネジメント等の知識も必要である。本授業では、栄養教育の意義や歴史、位置づけについて把握し、生活の質の向上や健康の維持・増進に向けた望ましい食習慣の形成のために必要な基礎知識について学習する。栄養教育をより効果的に行うために必要な行動科学及びカウンセリングの手法についても学ぶ。学生自身が食事調査を行なうことで自らの食生活を振り返り、今後の食生活に役立てる。授業終了時に毎回、ミニット・ペーパー（感想用紙）を提出する。							
到達（成績評価A）目標							
栄養士としての基本的事項を理解するとともに学外実習に備える。 1. 栄養教育・指導の目的とマネジメントサイクルを説明できるようになる。 2. 対象者の行動変容を促すために必要な行動科学及びカウンセリングに関する理論・技法が説明できるようになる。							
単位取得（成績評価C）目標							
栄養士としての基本的事項を理解するとともに学外実習に備える。 1. 栄養教育・指導の目的とマネジメントサイクルを概説できるようになる。 2. 対象者の行動変容を促すために必要な行動科学及びカウンセリングに関する基礎理論・技法が概説できるようになる。							
教科書							
城田知子ほか：『イラスト栄養教育・栄養指導論〈第5版〉』東京教学社（最新版）¥2,420 栢下淳、上西一弘編：『応用栄養学』羊土社（2015）（栄養学Ⅱで購入）							
参考書・資料							
必要に応じてプリントを配付 全国栄養士養成施設協会（編）：『2019年版 栄養士実力認定試験過去問題集』建帛社（2019）（購入済）							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
・ミニット・ペーパーは翌週の授業時に返却する。 ・提出物は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる（活用する場合は指示する）。 2. 欠席をした際は、次回までに内容を見直しておく。 3. 授業内で数回、小テストを実施する。							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験(50%)、提出物(20%)、取り組み姿勢(20%)、小テスト(10%)の総合評価。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
栄養指導論Ⅰ	選択	食栄	2年 前学期	講義	2	かんだ せいこ 神田 聖子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		教科書購入者 「栄養指導論実習Ⅰ」履修者					8, 16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	栄養教育・栄養指導の概念1	栄養教育・栄養指導とは、目的と必要性	
	事前学習 30分	1学年で学んだ栄養士科目の授業を振り返る。教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 15分	本授業で身につける内容を確認する。栄養教育・指導の目的と必要性を説明できるようにする。	
2	栄養教育・栄養指導の概念2	食生活を取り巻く環境と栄養指導、食生活の変遷	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	自分ができる食品ロスの削減を確認し、実践する。	
3	栄養教育・栄養指導の概念3	栄養士と栄養指導、栄養教育の国際的動向	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	栄養士の社会的立場と役割を振り返り、今後の学習に取り組む。日本の栄養教育を相対的に捉える。	
4	栄養教育の方法論(栄養教育の実際)1	行動科学と栄養教育、行動科学の理論とモデル	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。自身の食生活の問題点・改善点を考える。	
	事後学習 45分	自身の体験と照らし合わせて各理論・モデルの特徴をわかるようにする。	
5	栄養教育の方法論(栄養教育の実際)2	栄養カウンセリング1 ロールプレイを含む	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	実力認定試験を活用しながらカウンセリングの重点事項を見直し、日常生活で傾聴を実践する。	
6	栄養教育の方法論(栄養教育の実際)3	栄養カウンセリング2 ロールプレイを含む	
	事前学習 20分	自身の食生活の問題点・改善点を考える(カウンセリングのテーマとする)。	
	事後学習 30分	良くできたところとできなかったところについて自己評価を行い、継続して日常生活で傾聴を実践する。	
7	栄養教育の方法論(栄養教育の実際)4	行動変容技法と概念	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	自身の体験と照らし合わせて各理論・モデルの特徴をわかるようにする。	
8	栄養教育の方法論(栄養教育の実際)5	組織・地域づくりへの展開、食環境づくりと栄養教育・栄養指導	
	事前学習 30分	教科書の該当ページを読む。居住地域の栄養教育活動でどのようなことが実施されているか調べる。	
	事後学習 45分	栄養士と地域・社会のつながりを考え、具体的な事例を挙げられるようにする。	
9	栄養教育マネジメント(栄養教育の方法と技術)1	栄養教育マネジメントの概要 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	栄養状態の評価法についてわかるようにする。	
10	栄養教育マネジメント(栄養教育の方法と技術)2	栄養教育の目標設定、栄養教育計画の立案	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	目標の種類をわかるようにする。栄養教育計画の立案に必要な項目を把握する。	

11	栄養教育マネジメント(栄養教育の方法と技術)3	栄養教育計画の立案(学習形態の選択)	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	実力認定試験を活用しながら種類と特徴を把握する。	
12	栄養教育マネジメント(栄養教育の方法と技術)4	集団を対象とした栄養教育計画の立案	
	事前学習 30分	栄養指導論実習Ⅰで行なっている集団指導計画を見直す。	
	事後学習 45分	講義での学習を栄養指導論実習Ⅰの集団指導に役立てる。	
13	栄養教育マネジメント(栄養教育の方法と技術)5	栄養教育プログラムの実施、栄養教育の評価	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	集団討議法の種類と特徴を捉える。評価の種類を説明できるようにする。	
14	まとめ	全体の振り返りと定期試験	
	事前学習 360分	前学期全体の学習内容を振り返り、対象者に応じた栄養教育・指導の留意点をわかるようにする。	
	事後学習 90分	試験でできなかったところを見直し、次回以降、間違えることのないよう学習を定着させる。	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
栄養指導論Ⅱ	選択	食栄	2年 後学期	講義	2	かんだ せいこ 神田 聖子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		教科書購入者 「栄養指導論Ⅰ」「栄養指導論実習Ⅱ」履修者					9, 11, 16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
目的に応じた「おいしい」献立を立案するためには、ライフステージ・ライフスタイルごとに栄養アセスメントに応じた栄養教育・指導の方法も必要となってくる。本授業では「栄養指導論Ⅰ」で学んだ基礎知識を応用し、具体的な事例を交えて学習(演習)する。授業終了時に毎回、ミニット・ペーパー(感想用紙)を提出する。							
到達(成績評価A)目標							
栄養士としての基本的事項を理解するとともに学外実習に備える。 1. ライフステージ・ライフスタイルに応じた栄養教育の留意点が説明できる。 2. 対象者の事例について食生活に関する優先的課題を見出し、マネジメントサイクルに基づいた栄養指導計画を立てられるようになる。							
単位取得(成績評価C)目標							
栄養士としての基本的事項を理解するとともに学外実習に備える。 1. ライフステージ・ライフスタイルに応じた栄養教育の留意点が概説できる。 2. 対象者の事例について食生活に関する課題を見出し、マネジメントサイクルに基づいた栄養指導計画を立てられるようになる。							
教科書							
城田知子ほか：『イラスト栄養教育・栄養指導論〈第5版〉』東京教学社(最新版)¥2,420 栢下淳、上西一弘編：『応用栄養学』羊土社(2015)(栄養学Ⅱで購入)							
参考書・資料							
必要に応じてプリントを配付 全国栄養士養成施設協会(編)：『2019年版 栄養士実力認定試験過去問題集』建帛社(2019)(購入済)							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
・ミニット・ペーパーは翌週の授業時に返却する。 ・提出物は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる(活用する場合は指示する)。 2. 欠席をした際は、次回までに内容を見直しておく。 3. 授業内で数回、小テストを実施する。							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験(50%)、提出物(30%)、取り組み姿勢(20%)の総合評価。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
栄養指導論Ⅱ	選択	食栄	2年 後学期	講義	2	かんだ せいこ 神田 聖子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		教科書購入者 「栄養指導論Ⅰ」「栄養指導論実習Ⅱ」履修者					9, 11, 16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導1	ライフステージ、ライフスタイルごとの食生活	
	事前学習 60分	シラバスを読む。「栄養指導論Ⅰ」「栄養学Ⅱ」「栄養学実習」について全体的に見直す。	
	事後学習 30分	ライフステージ、ライフスタイルごとの食生活における特徴・課題、必要とする対策・アプローチについて把握する。	
2	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導2	妊娠期・授乳期の栄養教育・栄養指導	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	妊娠婦のための食生活指針を見直し、「妊娠前からの健康なからだづくり」を実践する。	
3	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導3	乳時期の栄養教育・栄養指導	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。「栄養学Ⅱ」「栄養学実習」で学んだ内容を復習する。	
	事後学習 45分	「離乳の進め方の目安」を中心に復習し、月齢にあった食物や調理法について整理する。	
4	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導4	幼児期の栄養教育・栄養指導	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。自身の幼少期の食生活について振り返る。	
	事後学習 30分	幼児期における食育の役割についてまとめる。	
5	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導5	食物アレルギー児の栄養教育・栄養指導	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。食物アレルギーに関する社会的動向を把握する。	
	事後学習 45分	食物アレルギーとなる食品の加熱変化や代替調理の方法を説明できるようにする。	
6	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導6	学童期の栄養教育・栄養指導1	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。自身の学童期の食生活について振り返る。	
	事後学習 30分	学童期における食育の役割についてまとめる。	
7	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導7	思春期の栄養教育・栄養指導	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。自身の思春期の食生活について振り返る。	
	事後学習 45分	思春期に起こりやすい健康課題を復習し、自身の生活を改善する。	
8	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導8	アスリートの栄養教育・栄養指導	
	事前学習 20分	栄養学Ⅱで用いた教科書の第9章（運動・スポーツと栄養）を読む。	
	事後学習 30分	一般人とアスリートの食事のとり方について、主な違いを説明できるようにする。	
9	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導9	成人期の栄養教育・栄養指導1	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む	
	事後学習 30分	成人期に起こりやすい健康課題を振り返り、自身の生活を改善する。	
10	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導10	成人期の栄養教育・栄養指導2	
	事前学習 20分	他科目で学んだメタボリックシンドロームの診断基準等について見直す。	
	事後学習 30分	メタボリックシンドロームを予防するため、学習内容を自身や身近な人に役立てる。	

11	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導11	高齢期の栄養教育・栄養指導	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む、「介護食講座（栄養学実習）」の資料を見直す。	
	事後学習 45分	高齢者の食における留意点及び在宅栄養の必要性をまとめる。	
12	食育推進基本計画の推進と栄養教育1	傷病者及び障がい者の栄養教育・栄養指導、食育基本法の成立の背景	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	食育推進基本計画の1次、2次、3次の違いを捉える。子どもの食育の重要性をまとめる。	
13	食育推進基本計画の推進と栄養教育2	保育所・学校教育と栄養教育	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	職場における栄養教育の課題をわかるようにする。	
14	食育推進基本計画の推進と栄養教育3	生活習慣病予防と栄養教育、活動分野における栄養教育・栄養指導	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	活動分野における栄養教育・指導の特徴を捉える。	
15	まとめ	全体の振り返り	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 90分	前学期を含めて学習内容を振り返り、対象者に応じた留意点をわかるようにする。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	指導	単位	担 当 教 員	形態
栄養指導論実習Ⅰ	選択	食栄	2年 前学期	実習	1	かんだ せいこ 神田 聖子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		教科書購入者 「栄養指導論Ⅰ」履修者					6・7, 8, 9, 11, 12, 15, 16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
指導の概要							
栄養教育・指導の目的は、健康の保持・増進、疾病予防及び治療のために、対象者の食行動を変容・習慣化させることである。本授業では国民健康栄養調査をはじめとする各種調査等から社会的課題となっている食生活上の課題を抽出し、栄養教育マネジメントサイクルに基づいた栄養教育・指導計画の作成（P）、実践【模擬指導】（D）、評価（C）、改善（A）を行い、栄養教育・指導の考動力を身につける。模擬指導は主にグループワークで行い、随時課題提出を求める。							
到達（成績評価A）目標							
栄養士としての考動力を身につけるとともに学外実習に備える。 1. 対象者の特徴を理解したうえで、行動変容に関する理論・技法を統合しながら栄養教育マネジメントサイクルに基づいた栄養指導を実践できるようになる。 2. 班員に配慮しながら、コミュニケーションをとってグループワークを進めることができるようになる。							
単位取得（成績評価C）目標							
栄養士としての考動力を身につけるとともに学外実習に備える。 1. 対象者の特徴を理解したうえで、栄養教育マネジメントサイクルに基づいた栄養指導を実践できるようになる。 2. 班員とコミュニケーションをとりながらグループワークを進めることができるようになる。							
教科書							
城田知子ほか：『イラスト栄養教育・栄養指導論〈第5版〉』東京教学社（最新版）¥2,420 栢下淳、上西一弘編：『応用栄養学』羊土社（2015）（栄養学Ⅱで購入）							
参考書・資料							
必要に応じてプリントを配付 文部科学省：『食に関する指導の手引き ー第二次改訂版ー』健学社（2019）¥1,430							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
・ 模擬指導については、実施後に授業時間内でコメントする。 ・ 提出物は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 指導の順番あるいは内容を変更する場合がある。 2. 指導中のスマートフォン操作を禁ずる（活用する場合は指示する）。 3. グループワークは各自責任をもち、協力して進める。							
成績評価方法		成績評価基準					
模擬指導(40%)、実習レポート(30%)、取り組み姿勢(30%)の総合評価。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※指導のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	指導	単位	担 当 教 員	形態
栄養指導論実習Ⅰ	選択	食栄	2年 前学期	実習	1	かんだ せいこ 神田 聖子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		教科書購入者、「栄養指導論Ⅰ」履修者					6・7, 8, 9, 11, 12, 15, 16

指導のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	栄養教育の方法と技法1	指導の進め方、栄養教育の概念、集団討議法(KJ法)	
	事前学習 10分	シラバスを読み、学習内容を把握する。	
	事後学習 20分	体験を通して学んだこと、感じたことを実習ノートにまとめる。食・栄養に関する社会的な課題から模擬指導のテーマを考える。	
2	栄養教育の方法と技法2	指導案の立て方、食教育の展開例 (DVD視聴)	
	事前学習 15分	実習ノートの該当ページを読む。	
	事後学習 20分	指導案の立て方を復習する。	
3	栄養教育の方法と技法3	集団栄養教育 (第1案) の原稿作成・媒体作成1	
	事前学習 20分	指導の構成 (導入・展開・終結)、方法 (学習形態・媒体等) を考える。	
	事後学習 30分	今後の進め方についてグループで話し合う。	
4	栄養教育の方法と技法4	集団栄養教育 (第1案) の原稿作成・媒体作成2	
	事前学習 30分	リハーサルに向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。	
	事後学習 30分	今後の進め方についてグループで話し合う。	
5	栄養教育の方法と技法5	集団栄養教育 (第1案) の原稿作成・媒体作成3	
	事前学習 60分	リハーサルに向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。	
	事後学習 30分	リハーサルに向けて実施方法・役割を確認する。	
6	栄養教育の実際1	学外講師による模擬指導 栄養教育・食育の実際	
	事前学習 45分	成長期に必要な栄養管理について復習する。	
	事後学習 60分	実習レポート (感想) を作成する。	
7	栄養教育の実際2 第1案 グループ発表	ロールプレイングによる集団栄養教育 リハーサル及びディスカッション1	
	事前学習 60分	リハーサルに向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。	
	事後学習 15分	実習ノートに他者評価と自己評価 (動画視聴) をまとめ、模擬指導に向けて改善点を見出す。	
8	栄養教育の実際3 第1案 グループ発表	ロールプレイングによる集団栄養教育 リハーサル及びディスカッション2	
	事前学習 60分	リハーサルに向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。	
	事後学習 15分	実習ノートに他者評価と自己評価 (動画視聴) をまとめ、模擬指導に向けて改善点を見出す。	
9	栄養教育の方法と技法6	集団栄養教育 (第2案) の原稿作成・媒体作成1	
	事前学習 60分	改善点を活かして模擬指導の題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。	
	事後学習 20分	他者・自己評価を基に課題を見出し、今後の進め方についてグループで話し合う。	
10	栄養教育の方法と技法7	集団栄養教育 (第2案) の原稿作成・媒体作成2	
	事前学習 60分	改善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。	
	事後学習 20分	他者・自己評価を基に課題を見出し、今後の進め方についてグループで話し合う。	

11	栄養教育の方法と技法8	集団栄養教育（第2案）の原稿作成・媒体作成3	
	事前学習 60分	改善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。	
	事後学習 20分	自己・他者評価を基に課題を見出し、今後の進め方についてグループで話し合う。	
12	栄養教育の実際4 第2案 グループ発表	ロールプレイングによる集団栄養教育、ディスカッション1	
	事前学習 60分	改善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。	
	事後学習 20分	自己・他者評価を基に課題を見出し、学外実習に向けて課題を見出す。	
13	栄養教育の実際5 第2案 グループ発表	ロールプレイングによる集団栄養教育、ディスカッション2	
	事前学習 60分	改善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。	
	事後学習 20分	自己・他者評価を基に課題を見出し、学外実習に向けて課題を見出す。	
14	栄養教育の実際6	312弁当箱法	
	事前学習 45分	食事バランスガイドの復習をする。	
	事後学習 30分	5つのルールを説明できるようにしたうえで、「312弁当箱法」を実践する。	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
栄養指導論実習Ⅱ	選択	食栄	2年 後学期	講義	1	かんだ せいこ 神田 聖子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		教科書購入者 「栄養指導論Ⅰ、Ⅱ」履修者					9, 11, 16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
目的に応じた「おいしい」献立を立案するためには、対象者の身体・食生活状況や食意識などの実態を正確に把握して問題点を捉えることが必要である。本授業では自らを対象者に見立てた実践の後、系列校の高校生を対象に食生活状況調査を実施する。評価結果から個々に応じた栄養計画を立て、個別指導を行なうことで栄養教育・指導の一連の流れを体得する。あわせて、パソコンを効率的に活用した栄養士業務についても学習する。							
到達（成績評価A）目標							
栄養士としての考動力を身につけるとともに学外実習に備える。 1. 様々な栄養情報を整理したうえで、正確な情報を発信することができるようになる。 2. 対象者の食生活調査・分析を行い、結果を客観的に捉え、栄養教育マネジメントサイクルに基づいた栄養指導の実践ができるようになる。 3. 対象者の担当者（栄養士役）として主体的に課題に取り組み、責任をもった言動ができるようになる。							
単位取得（成績評価C）目標							
栄養士としての考動力を身につけるとともに学外実習に備える。 1. 正確な情報を発信することができるようになる 2. 対象者の食生活調査・分析を行い、課題を見出して栄養教育マネジメントサイクルに基づいた栄養指導の実践ができるようになる。 3. 対象者の担当者（栄養士役）として責任をもった言動ができるようになる。							
教科書							
城田知子ほか：『イラスト栄養教育・栄養指導論〈第5版〉』東京教学社（最新版）¥2,420 栢下淳、上西一弘編：『応用栄養学』羊土社（2015）（栄養学Ⅱで購入）							
参考書・資料							
必要に応じてプリントを配付							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
・授業時間内に進捗状況を口頭で説明する機会を作り、その場でコメントする。 ・提出課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 授業の順番あるいは内容を変更する場合がある。 2. 欠席した際は、次回までに課題を進めておく。 3. パソコン室で授業を行う際は、音楽や動画、インターネットの視聴、ゲームの操作を禁ずる。							
成績評価方法		成績評価基準					
高校生への聞き取り及び個別指導の実践(40%)、課題(30%)、取り組み姿勢(30%)の総合評価。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
栄養指導論実習Ⅱ	選択	食栄	2年 後学期	講義	1	かんだ せいこ 神田 聖子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		教科書購入者 「栄養指導論Ⅰ、Ⅱ」履修者					9, 11, 16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	栄養教育と情報処理及び有効な活用法1	授業の進め方、栄養情報の収集及び栄養教育媒体の作成(1)	
	事前学習 5分	エクセルの使い方を復習する。	
	事後学習 30分	課題を完成させ、提出する。	
2	栄養教育と情報処理及び有効な活用法2	栄養情報の収集及び栄養教育媒体の作成(2)	
	事前学習 60分	ワードの使い方を復習する。	
	事後学習 30分	課題を完成させ、提出する。	
3	栄養教育マネジメント1 対象者の実態把握方法と評価1	身体状況調査（身体計測）	
	事前学習 60分	「栄養学Ⅱ」「栄養指導論Ⅰ」で学んだ栄養アセスメント方法(身体計測)を復習する。	
	事後学習 20分	課題を完成させる。自身の身体的特徴を把握する。	
4	栄養教育マネジメント1 対象者の実態把握方法と評価2	生活状況調査（タイムスタディ）	
	事前学習 20分	24時間の生活記録を記録する。	
	事後学習 30分	課題を完成させる。自身で立てた目標を実践・モニタリングして実生活に活かす。	
5	栄養教育マネジメント1 対象者の実態把握方法と評価3	食事調査1	
	事前学習 45分	平日と休日の食事記録を行う。	
	事後学習 30分	課題を完成させる。自身で立てた目標を実践・モニタリングして実生活に活かす。	
6	栄養教育マネジメント1 対象者の実態把握方法と評価4	食事調査2 ロールプレイ	
	事前学習 20分	教科書(カウンセリング)のページを読む。	
	事後学習 30分	自己・他者評価から課題を見出す。	
7	栄養教育マネジメント2 食生活状況調査の実施及び評価1	高校生を対象とした食生活状況調査の実施（聞き取り）	
	事前学習 30分	自己・他者評価から課題を活かして聞き取りの実践に向けて準備をする。	
	事後学習 60分	聞き取りの体験について自己評価を行い、感じたことをまとめる。	
8	栄養教育マネジメント2 食生活状況調査の実施及び評価2	食生活状況調査の整理と評価及び問題点の抽出	
	事前学習 45分	対象者の食生活に関する特徴を捉える。	
	事後学習 45分	対象者の食生活に関する課題をできるだけ挙げ、優先順位を付ける。	
9	栄養教育マネジメント2 食生活状況調査の実施及び評価3	対象者に合わせた栄養教育指導案作成のための情報収集	
	事前学習 45分	対象者の優先課題を基に指導の方針を考える。	
	事後学習 30分	必要な情報や資料が不足している場合は揃えておく。	
10	栄養教育マネジメント2 食生活状況調査の実施及び評価4	対象者に合わせた栄養教育指導案・媒体の作成(1)	
	事前学習 45分	リハーサルに向けて教材作成を進め、個別指導を具体化させる。	
	事後学習 90分	今後の計画を立て、遅れている場合は進める。	

11	栄養教育マネジメント2 食生活状況調査の実施及び評価5	対象者に合わせた栄養教育指導案・媒体の作成(2)	
	事前学習 45分	リハーサルに向けて題材研究・教材作成を進め、個別指導を具体化させる。	
	事後学習 90分	進捗状況を把握して今後の計画を立て、遅れている場合は進める。	
12	栄養教育マネジメント2 食生活状況調査の実施及び評価6	対象者に合わせた栄養教育指導案・媒体の作成(3)	
	事前学習 45分	リハーサルに向けて題材研究・教材作成を進め、個別指導を具体化させる。	
	事後学習 90分	進捗状況を把握して今後の計画を立て、遅れている場合は進める。	
13	栄養教育マネジメント2 食生活状況調査の実施及び評価7	対象者に合わせた栄養教育指導案・媒体の作成(4)	
	事前学習 45分	リハーサルに向けて題材研究・教材作成を進め、個別指導を具体化させる。	
	事後学習 90分	進捗状況を把握して今後の計画を立て、遅れている場合は進める。	
14	栄養マネジメント2 食生活状況調査の実施及び評価8	結果報告のリハーサル（ロールプレイング）、栄養教育媒体の修正	
	事前学習 45分	結果報告のリハーサルに向けて自分の資料を客観的に評価する。	
	事後学習 60分	自己・他者評価から課題を見出し、より効果的な指導ができるよう改善する。	
15	栄養教育マネジメント2 食生活状況調査の実施及び評価9	高校生を対象とした食生活状況調査の実施（結果報告）	
	事前学習 60分	対象者が行動変容を起こせるような伝え方ができるよう準備する。	
	事後学習 30分	結果報告を振り返り、自己評価を行う。実習レポートを完成させる。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
公衆栄養学	選択	食栄	2年 前学期	講義	2	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		特になし					3, 15, 16
実務経験のある教員による科目							
保健センターでの勤務経験を有する教員から、学生の居住地の地域特性を踏まえ、学生自ら公衆栄養プログラムを立案する。							
授業の概要							
公衆栄養の意義・役割を理解し、健康状態の現状と動向を把握し、栄養課題を改善するため、地域・国・国際的な公衆栄養活動を推進する政策や理論・実践の方法について学ぶ。また、栄養士活動の根拠となる法規についても説明する。学びのアウトプットとして江戸川区協働の「食べきりレシピ」の考案・提供・実践を行う。							
到達（成績評価A）目標							
1. 栄養士を取り巻く環境や法律、制度を的確に説明できる。 2. 我が国と諸外国の健康・栄養政策の変遷と現状について学び、これからの健康・栄養問題の課題を詳細に見出すことができる。 3. 国民健康・栄養調査の概要とその結果から適正な評価と具体的活用ができる。 4. 地域における栄養活動について理解し、目的に適した栄養プログラムを詳細に提案することができる。 5. 疫学の方法論及び統計を理解し、健康の維持・増進や疫学予防に役立つ考え方を具体的に提案できる。							
単位取得（成績評価C）目標							
1. 栄養士を取り巻く環境や法律、制度が説明できる。 2. 我が国と諸外国の健康・栄養政策の変遷と現状から、健康・栄養問題の課題を見出すことができる。 3. 国民健康・栄養調査の概要とその結果から評価と活用ができる。 4. 地域における栄養活動について理解し、栄養プログラムを提案することができる。 5. 疫学の方法論及び統計の基礎を理解し、健康の維持・増進や疫学予防に役立つ基本的な考え方を説明できる。							
教科書							
黒川通典・森久栄他：『はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ 公衆栄養学』 化学同人（最新刊） ￥2,200							
参考書・資料							
授業内に適宜指示、プリントを配付							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
・小テスト及び提出課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・体調不良以外の途中退室禁止、私語禁止、スマートフォン使用禁止。 ・進行の都合により、内容が前後することがある。							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験(40%)、 小テスト・課題(40%)、 授業態度(20%)の総合評価。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
公衆栄養学	選択	食栄	2年前学期	講義	2	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		特になし					3, 15, 16

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	ガイダンス、公衆栄養学の概念、マネジメントサイクルと公衆栄養プログラム	ガイダンス、公衆栄養学の意義と目的、公衆栄養マネジメントの概念、公衆栄養プログラムの目的・計画・評価	
	事前学習 10分	「公衆栄養学の概念」「公衆栄養のマネジメントサイクル」「公衆栄養プログラム」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	公衆栄養学の概念、公衆栄養のマネジメントサイクル、公衆栄養プログラムについて復習する。	
2	公衆栄養活動の進め方、災害時の栄養対策	公衆栄養行政、地域における公衆栄養活動、災害時の栄養対策	
	事前学習 20分	「公衆栄養活動の進め方」の章を読んでくる。災害時に想定される栄養課題について考えてくる。	
	事後学習 60分	地域の公衆栄養活動と災害時における栄養課題の対策をまとめる。	
3	食環境、食料需給と自給率 江戸川区「食べきりレシピ」について1	食環境、食料需給の現状と自給率 江戸川区セミナー、「食べきりレシピ」の考案	
	事前学習 20分	「食料需給と自給率」の章を読んでくる。食べきりレシピを考案してくる。	
	事後学習 60分	食料需給と自給率について復習する。食べきりレシピをシートに記入する。	
4	「食べきりレシピ」について2	「食べきりレシピ」の考案	
	事前学習 60分	食べきりレシピのシートの続きを作成してくる。	
	事後学習 60分	食べきりレシピのシートを仕上げる	
5	栄養疫学の概要・栄養疫学調査	栄養疫学とは、栄養疫学の科学的根拠の活用方法	
	事前学習 20分	「栄養疫学の概要・栄養疫学調査」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	栄養疫学の概要・栄養疫学調査について復習する。	
6	国民健康・栄養調査と食事摂取基準	国民健康・栄養調査の沿革・内容・方法	
	事前学習 20分	「国民健康・栄養調査と食事摂取基準」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	国民健康・栄養調査と食事摂取基準について復習する。	
7	食生活の変遷	栄養素等・食品群別摂取量の推移、近年の食習慣の特徴	
	事前学習 20分	「食生活の変遷」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	食生活の変遷について復習する。	
8	少子高齢社会の健康・栄養問題	人口動態、平均寿命と健康寿命、少子高齢社会における健康問題	
	事前学習 20分	「少子高齢社会の健康・栄養問題」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	少子高齢社会の健康・栄養問題について復習する。	
9	諸外国の健康・栄養政策	世界の健康・栄養問題、国際機関の健康・栄養施策	
	事前学習 20分	「諸外国の健康・栄養政策」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	諸外国の健康・栄養政策について復習する。	
10	国民の健康状態と公衆栄養施策	国民健康状態の変化、健康づくり対策の変遷、公衆栄養活動の沿革	
	事前学習 20分	「国民の健康状態と公衆栄養施策」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	国民の健康状態と公衆栄養施策について復習する。	

11	公衆栄養施策と法規	公衆栄養関連法規、栄養士・管理栄養士制度	
	事前学習 20分	「公衆栄養施策と法規」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	公衆栄養施策と法規について復習する。	
12	国の健康増進基本計画と地方計画	健康日本21（第二次）、健やか親子21（第2次）、食育推進基本計画	
	事前学習 20分	「国の健康増進基本計画と地方計画」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	国の健康増進基本計画と地方計画について復習する。	
13	健康・栄養指導のガイドライン	食生活指針 食事バランスガイド、運動基準と運動指針	
	事前学習 20分	「健康・栄養指導のガイドライン」の章の食生活指針、食事バランスガイド、運動基準と運動指針の部分を読んでくる。	
	事後学習 30分	食生活指針、食事バランスガイド、運動基準と運動指針について復習する。	
14	まとめ 定期試験	まとめ 定期試験	
	事前学習 120分	学習内容を振り返り、定期試験対策を行う。	
	事後学習 90分	試験でできなかったところを見直す。	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
調理学（食栄）	卒業必修	食栄	1年 前学期	講義	2	ひらお かずこ 平尾 和子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC)		特になし					16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
調理は栄養性が豊かな食事計画を立案し、旬の食材を考えて選択し、衛生的な調理操作・調味操作を行って料理を作り、それを効果的に提供するすべての作業である。本科目では、栄養士としての必要な食事計画、おいしさの要因と測定法、食品の調理性、調理および調味操作、調理器具・食器等についての基礎的な理論を学ぶことで、今後の食生活および食に関わる職場で利用できるようになる。また、食文化を背景とした各国の食事様式や環境への配慮を理解することで、必要とされる個および集団の食事計画を効果的に立てることができる。							
到達（成績評価A）目標							
①調理の意義および環境への配慮方法を具体的に説明できる。【DP1：知識・技能】 ②各種食品の調理性を理論的に説明できる。【DP1：知識・技能】 ③非加熱および加熱操作とそれらの器具の原理・要点を理論的に説明でき、各調理に活用できる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 ④食品のおいしさの要因およびそれに関与する性質の主観的・客観的測定法を体系的に説明できる。【DP1：知識・技能】 ⑤食事計画に関わることについて説明し、日常食の食事計画を作ることができる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 ⑥各国の食文化や行事食などを説明することができる。【DP1：知識・技能】 ⑦厨房設備、食器、容器、エネルギー源について、理論的に説明することができる。【DP1：知識・技能】							
単位取得（成績評価C）目標							
①調理の意義および環境への配慮方法を理解できる。【DP1：知識・技能】 ②各種食品の調理性を理解できる。【DP1：知識・技能】 ③非加熱および加熱操作とそれらの器具の原理・要点を理解でき、調理に活用できる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 ④食品のおいしさの要因およびそれに関与する性質の主観的・客観的測定法を理解できる。【DP1：知識・技能】 ⑤食事計画に関わることについて説明することができる。【DP1：知識・技能】 ⑥各国の食文化や行事食などをいくつか説明することができる。【DP1：知識・技能】 ⑦厨房設備、食器、容器、エネルギー源について、理解することができる。【DP1：知識・技能】							
教科書							
・松本美鈴、平尾和子共編者：『新調理学プラス』 光生館（2020） ￥ 2,860 ・日本フードコーディネーター協会編：『新・フードコーディネーター教本 2020 3級資格認定試験対応テキスト』 柴田書店（2020） ¥3,300（購入済）							
参考書・資料							
・高橋節子、平尾和子編著：『新調理学実習・実験－基礎から応用まで－』 時事通信社（2016） ￥ 3,564（「調理学実験」で購入済） ・（社）日本フードスペシャリスト協会編：『調理学』 建帛社（2015）							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
・小テストの解答および説明はその都度行い知識を深める。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・授業進行上、講義項目の順番を変更する場合がある。 ・授業中、私語やスマートフォンの操作を禁じる。 ・授業中に講義内容が把握できたかどうか、毎回小テストで確認を行う。 ・中間および定期テストの準備では、再度小テストの問題を解くようにする。							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験(40%)、中間テスト(40%)、授業および小テストへの参加態度(20%)の総合評価。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
調理学（食米）	卒業必修	食米	1年前学期	講義	2	ひらお かずこ 平尾 和子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC)		特になし					16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	調理学の意義と役割、調理文化論	調理の意義・目的、食事の役割、環境問題、日本の食事と歴史、外国の食事と歴史、行事食	
	事前学習 10分	教科書p. 1～5, p. 7～20を読む。調理の意義・目的、環境に配慮する調理について予習する。	
	事後学習 120分	各国の食事様式と日本の行事食について復習する。次回小テストの準備	
2	食事計画（1）	食事摂取基準、日本食品標準成分表、日常食の献立作成、食事バランスガイド、調味パーセントの活用	
	事前学習 60分	教科書p. 21～38を読む。食事計画の方法について予習する。小テストの準備	
	事後学習 120分	日常食の食事計画について復習する。次回小テストの準備	
3	食事計画（2）、調理と嗜好性	集団を対象とした食事計画、おいしさの要因、嗜好の主観的評価・客観的評価 化学的・物理的性質、客観的評価と主観的評価	
	事前学習 60分	教科書p. 39～44, 45～69を読む。小テストの準備	
	事後学習 120分	食べ物のおいしさの評価とその主観的および客観的評価法について復習する。次回小テストの準備	
4	調理操作	非加熱操作・加熱操作の原理と要点	
	事前学習 60分	教科書p. 71～97を読む。各加熱調理について予習する。小テストの準備	
	事後学習 120分	非加熱操作、加熱操作の原理と要点について復習する。次回小テストの準備	
5	調味操作、植物性食品の調理性（1）	調味料の種類と使用法、米、米粉	
	事前学習 60分	教科書p. 97～101, 103～110を読む。調味料の種類と使用濃度、うるち米の炊飯過程を予習する。小テストの準備	
	事後学習 120分	米・米の加工品の調理性について復習する。次回小テストの準備	
6	植物性食品の調理性（2）	小麦粉、その他の穀類、雑穀、イモ類	
	事前学習 60分	教科書p. 110～124を読む。小麦粉の種類と調理性を予習する。小テストの準備	
	事後学習 120分	穀類・雑穀・イモ類の調理性について復習する。次回小テストの準備	
7	植物性食品の調理性（3）	豆類、種実類、野菜、山菜、果物類	
	事前学習 60分	教科書p. 124～134を読む。イモ類、野菜・山菜・果物類の調理について予習する。小テストの準備	
	事後学習 120分	イモ類、豆・種実類の調理性について復習する。次回小テストの準備	
8	植物性食品の調理性（4）、動物性食品の調理性（1）	海藻、キノコ類、食肉類(1)	
	事前学習 60分	教科書p. 134～145を読む。海藻、キノコ類の調理性について予習する。小テストの準備	
	事後学習 120分	中間テストの範囲を勉強する。	
9	中間テスト、動物性食品の調理性（2）	中間テスト、食肉類(2)	
	事前学習 60分	中間テストの準備をする。	
	事後学習 120分	食肉類の調理性について復習する。次回小テストの準備	
10	動物性食品の調理性（3）	魚介類、卵類、乳類	
	事前学習 60分	教科書p. 145～167を読む。魚臭を除く方法について予習する。小テストの準備	
	事後学習 120分	魚介類・鶏卵・乳類の調理性について復習する。次回小テストの準備	

11	成分抽出素材の調理性	でんぷん、油脂	
	事前学習 60分	教科書p. 168～178を読む。でんぷんの調理性について予習する。小テストの準備	
	事後学習 120分	油脂の調理性について復習する。次回小テストの準備	
12	調味料・飲料類	ゲル化食品、調味料、だし汁、混合調味料、香辛料、飲料類	
	事前学習 60分	教科書p. 178～200を読む。各種ゲル化剤の調理性について予習する。小テストの準備	
	事後学習 120分	調味料、混合調味料、香辛料、飲料類について復習する。次回小テストの準備	
13	調理の機器・設備、器具・エネルギー	厨房設備、非加熱・加熱用調理器具、食器、容器、エネルギー源	
	事前学習 60分	教科書p. 201～212を読む。鍋の種類と熱伝導率を予習する。小テストの準備	
	事後学習 120分	厨房設備、非加熱・加熱用調理器具、食器・容器等をまとめる。定期試験の準備	
14	まとめ / 全体の振り返り、定期試験	全体の振り返り、定期試験	
	事前学習 160分	定期試験の準備	
	事後学習 20分	定期試験内容の見直しと確認を行う。	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
調理学実験	卒業必修	食栄	1年前学期	実験	1	よねやま 米山 陽子	単独
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS)		特になし				5, 9, 12, 15, 16, 17	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
食品の調理特性および基礎的な調理手法との結びつきを考慮しながら実験テーマを取り上げる。調理過程に起こる物理的・化学的変化を評価し、官能評価による食味特性を検討し、関連性を明らかにする。また得られた結果から調理への適用を考察し、調理が理論的に、しかも再現性よく行えるようにする。本科目はで学んだ調理学の知識を実験を通してより理解することができ、調理学実習や実際の食生活、あるいは食に関わる現場で活かすことができる学修内容である。実験ごとに結果をまとめて考察し、レポートを提出する。実験のプレゼンテーションをグループワークで計画(P)、作成し行い(D)、評価(C)をもとに2回目のプレゼンテーションへつなぎ(A)、それらを活用し調理学実習へ結びつける。							
到達（成績評価A）目標							
1. 各回の実験から、調理操作、食品の調理性を理解し、科学的根拠をもとに説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 2. レポートのまとめ方を習得し、実験結果を理論的に考察できるようになる。【DP1：知識・技能 DP2：思考力・判断力・表現力】 3. 自ら調理をする上で疑問に感じていることを指摘・発見し、その原因・理由は何であるか実験や文献検索をしながら証明できるようになる。【DP1：知識・技能 DP2：思考力・判断力・表現力】 4. 実験で行った結果をグループで分析を行い、一連の結果を客観的に捉え、自分達の考えをまとめて発表することができるようになる。【DP1：知識・技能 DP2：思考力・判断力・表現力 DP3：主体性・多様性・協働】 5. 班員に配慮しつつ、コミュニケーションをとりながら実験を進めることができるようになる。【DP3：主体性・多様性・協働】							
単位取得（成績評価C）目標							
1. 各回の実験から、調理操作、食品の調理性を理解し説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 2. レポートのまとめ方を習得し、実験結果を考察できるようになる。【DP1：知識・技能 DP2：思考力・判断力・表現力】 3. 自ら調理をする上で疑問に感じていることを指摘・発見することができるようになる。【DP1：知識・技能 DP2：思考力・判断力・表現力】 4. 実験で行った結果をグループで分析を行い、内容が説明でき、結果をまとめて発表することができるようになる。【DP1：知識・技能 DP2：思考力・判断力・表現力 DP3：主体性・多様性・協働】 5. 班員とコミュニケーションをとりながら実験を進めることができるようになる。【DP3：主体性・多様性・協働】							
教科書							
高橋節子、平尾和子：『新調理学実習・実験ー基礎から応用までー』 時事通信社（2016）¥3,564 高橋幸資編：『新ポケット食品・調理実験辞典 改訂増補 第1版』 幸書房（2018）¥1,650 松本美鈴、平尾和子編著：『新調理学プラス』 光生館（2020） ¥2,750（「調理学」で購入済）							
参考書・資料							
(社)日本フードスペシャリスト協会編：『三訂 食品の官能評価・鑑別演習』第8刷 建帛社（2020）¥2,420 （資 料） 必要に応じてプリントを配布する。							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
実験レポートは添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・実験の順番を変更する場合がある。 ・授業開始前に身支度を整え入室し、実験準備を行う。貴重品は、各自で管理する。 ・スマートフォン操作は実験結果撮影以外は禁止する。 ・レポートの提出は期限を守る（欠席した実験のレポートも提出すること。）。							
成績評価方法				成績評価基準			
実験レポート(60%)、発表（プレゼンテーション）(30%)、受講態度(10%)の総合評価。				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
調理学実験	卒業必修	食栄	1年 前学期	実験	1	よねやま ようこ 米山 陽子	単独
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS)		特になし				5, 9, 12, 15, 16, 17	

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	体積測定、廃棄率、官能評価	レポートの書き方、廃棄率、体積の測定方法、(容量と重量) 掃除、官能評価の講義	
	事前学習 5分	教科書、実験についてを読んでくる	
	事後学習 60分	実験のレポートを書き、提出する	
2	調理と嗜好性・嗜好性の評価 乾物実験	食味の相互作用、官能評価の実際（五味識別テスト）乾物の膨潤について	
	事前学習 30分	教科書、官能評価についてを読んでくる	
	事後学習 60分	実験のレポートを書き、提出する	
3	食塩の調理・生クリームの調理性	生野菜の放水と吸水、野菜の加熱軟化、生クリームの起泡性	
	事前学習 30分	教科書、野菜の調理性、クリームの調理性について読んでくる	
	事後学習 60分	実験のレポートを書き、提出する	
4	小麦粉の調理性	小麦粉の種類と性質、小麦粉の膨化 官能評価（2点嗜好試験法）（評点法）	
	事前学習 30分	教科書、小麦粉の種類と性質、膨化についてて読んでくる	
	事後学習 60分	実験のレポートを書き、提出する	
5	野菜の調理	野菜の色と調理変化	
	事前学習 60分	教科書、野菜の色について読んでくる	
	事後学習 60分	実験のレポートを書き、提出する	
6	砂糖の調理性	糖度、砂糖溶液の加熱による変化、フォンダン、衣がけ、抜絲	
	事前学習 30分	教科書、砂糖の調理性について読んでくる	
	事後学習 60分	実験のレポートを書き、提出する	
7	プレゼンテーション I	実験の復習・発表・質疑応答（グループワーク）	
	事前学習 60分	パワーポイントをまとめ、発表準備、練習をする	
	事後学習 60分	発表の反省点をもとに改善策を考える	
8	鶏卵の調理性	卵の鮮度の判定、卵液の加熱による凝固、歪率、官能評価（順位法）	
	事前学習 30分	教科書、卵の調理性について読んでくる	
	事後学習 60分	実験のレポートを書き、提出する	
9	食品の物性測定(機器測定) 油脂の調理性	油脂の種類および添加量の影響、機器測定、官能評価（一対比較法、SD法）	
	事前学習 30分	教科書、食品の物性測定、油脂の調理性について読んでくる	
	事後学習 60分	実験のレポートを書き、提出する	
10	米粉の調理性、米の吸水	（もち米とうるち米の吸水性）しん粉の吸水状態とこね方、官能評価（順位法）	
	事前学習 30分	教科書、油脂の調理性について読んでくる	
	事後学習 60分	実験のレポートを書き、提出する	

11	ゼラチンの調理性	ゼラチン、添加物の影響、放置による離漿	
	事前学習 30分	教科書、ゼラチンの調理性について読んでくる	
	事後学習 60分	実験のレポートを書き、提出する	
12	寒天・カラギーナンの調理性	寒天の分離、比重の異なる食材の添加方法、カラギーナンとの比較	
	事前学習 30分	教科書、寒天、カラギーナンの調理性について読んでくる	
	事後学習 60分	実験のレポートを書き、提出する	
13	包丁研ぎ講習	外部講師(包丁について、包丁研ぎ方実習)	
	事前学習 15分	包丁の扱い方についての質問を考えておく	
	事後学習 60分	自分で包丁を研ぎ復習する	
14	プレゼンテーションⅡ	実験の復習・発表・質疑応答（グループワーク）	
	事前学習 60分	パワーポイントをまとめ、発表準備、練習をする	
	事後学習 30分	発表の内容をこれからの調理に生かす	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
調理学実習Ⅰ	卒業必修	食栄	1年 後学期	実習	1	みつほ 三星 さおり 沙織	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC)		特になし					6・7,9, 15,16,17
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
「食材を理解し、調理技術に長けた栄養士」という目標を達成するには、調理の目的、食事計画、調理・調味技術等の習得が必須である。本科目では、調理学、調理学実験、基礎調理学実習により習得した知識を基礎とし、調理・調味の手法を科学的視野で理解する。日本・西洋・中国料理および行事食の特徴、調理材料の組み合わせを学ぶとともに、食事計画に利用しやすい料理を学ぶ。最終回は来客向きハレの日のお弁当(主食・主菜・副菜)を課題とした実習テストに取り組む。また、学期中に行われる包丁技術試験に合格できる技術を身につける。							
到達（成績評価A）目標							
・食品の栄養特性、調理性等について植物性食品、動物性食品、成分抽出素材、その他の食品ごとに説明できる。【DP1：知識・技能】 ・食品の栄養性、安全性、嗜好性を各特性を高める基礎的調理方法について調理理論と結び付けて説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 ・食品の安全性の重要性を認識し、衛生管理の方法について食品、調理操作ごとに説明できる。【DP1：知識・技能】 ・効率よく、適切な調理・調味操作ができる。【DP1：知識・技能】 ・料理様式別に日常の献立を組むことができ、行事食の実習を実際の食生活に活かすことができる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
単位取得（成績評価C）目標							
・食品の栄養特性、調理性等について基礎的な事項を説明できる。【DP1：知識・技能】 ・食品の栄養性、安全性、嗜好性を各特性を高める基礎的調理方法について基礎的な事項を説明できる。【DP1：知識・技能】 ・食品の安全性の重要性を認識し、衛生管理の方法について基礎的な事項を説明できる。【DP1：知識・技能】 ・適切な調理・調味操作ができる。【DP1：知識・技能】 ・日常の献立を組むことができ、行事食の実習を実際の食生活の中に結びつけることができる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】							
教科書							
高橋節子、平尾和子：『新調理学実習・実験－基礎から応用まで－』時事通信社（2016）（「調理学実験」で購入済） 松本美鈴、平尾和子編著：『新調理学プラス』光生館（2020）（「調理学」で購入済） 日本フードコーディネーター協会編：『新・フードコーディネーター教本2020：3級資格認定試験対応テキスト』柴田書店（2020）（購入済）							
参考書・資料							
参考書：高橋幸資、山辺重雄編：『新ポケット食品・調理実験辞典 改訂増補 第1版』幸書房（2018）（「調理学実験」で購入済） （社）日本フードスペシャリスト協会編：『調理学第2版』建帛社（2020）¥2,090 資 料：必要に応じてプリントを配布する。							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
実習テストの際に、学校で入手困難な食材を使用する場合には各自で準備する場合もある。 指定日以外で包丁技術確認試験を受ける場合は、各自で材料を用意する。							
課題に対するフィードバック							
ノートは添削等ののち返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
①材料発注の都合で授業の順番が変更になる場合がある。 ②授業開始前に身支度を整えて入室し、台の準備を行う。貴重品は責任をもって管理すること。 ③欠席が事前にわかる場合、当日欠席する場合ともに連絡をすること。							
成績評価方法				成績評価基準			
実習ノート(50%)、実習テスト・レポート(20%)、包丁技術試験(15%)、受講態度等(15%)、の総合評価。 実習テストの評価は、原則として必ず参加しレポートを提出した場合に行う。また、単位修得には包丁技術試験に合格していることを条件とする。				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
調理学実習Ⅰ	卒業必修	食栄	1年 後学期	実習	1	みつほ 三星 さおり 沙織	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC)		特になし					6・7, 9, 15, 16, 17

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	オリエンテーション・掃除・実習	シラバス説明、掃除、玉米湯、マセドアンサラダ	
	事前学習 15分	シラバスを読んでくる。鶏ガラ出汁の取り方、エマルジョンについて調べてくる。	
	事後学習 90分	基礎的操作、実習の注意点を再度確認し、本科目で学ぶ目標を立てる。	
2	日本料理1 栗・魚の調理、煮物	栗ごはん、いわしのつみれ汁、なめ茸のみぞれ和え	
	事前学習 20分	栗の扱い方、いわしの開き方、魚臭の除き方について調べてくる。	
	事後学習 90分	味付け飯、魚の調理についてまとめる。指定した内容のノートまとめる。	
3	日本料理2 酢じめ・卵の調理、炊飯、菊花の取り扱い	雑穀飯、鰯の酢じめ、清汁（卵豆腐）、菊花の甘酢和え	
	事前学習 20分	揚げ物調理の予習をしてくる。炊飯方法について調べてくる。	
	事後学習 90分	炊飯方法、揚げ物調理の要点をまとめ実践に活かす。指定した内容の調理ノートをまとめる。	
4	行事食1 上巳の節句：寿司飯、卵の調理	ちらし寿司、茶碗蒸し、あさりの潮汁	
	事前学習 20分	すし飯の炊飯方法を予習し、卵の塩凝固・希釈性について復習してくる。	
	事後学習 90分	すし飯の作り方、蒸し物調理の要点をまとめる。指定した内容の調理ノートをまとめる。	
5	中国料理1 小麦粉、肉、寒天の調理	餃子、酸辣湯、杏仁豆腐、白飯	
	事前学習 20分	餃子に適した小麦粉の種類と加水方法について調べてくる。	
	事後学習 90分	中国料理の特徴をまとめる。指定した内容の調理ノートをまとめる。	
6	中国料理2 魚介・揚げ物・ゼラチンの調理	八宝菜、春巻、タピオカゼリー、白飯	
	事前学習 20分	イカの扱い方について調べる。中国料理の各種調理法について調べてくる。	
	事後学習 90分	イカの調理を自宅で実践する。指定した内容の調理ノートをまとめる。	
7	西洋料理1 魚・ルウ、牛乳の調理	コンソメジュリエヌ、鮭のムニエル(ホワイトソース)、マッシュポテト、カスタードプディング	
	事前学習 20分	西洋料理の様式を確認する。ルウの種類と調理法について調べてくる。	
	事後学習 90分	澄んだスープ、ダマのないソースを作る要点をまとめる。指定した内容の調理ノートをまとめる。	
8	西洋料理2 湿式加熱、澱粉の調理	ボークシチュー、グリーンサラダ、マフィン、ブラマンジェ	
	事前学習 20分	澱粉の調理性、肉の軟化方法について調べてくる。	
	事後学習 90分	各種ルウの作り方、ドレッシングについてまとめる。指定した内容の調理ノートをまとめる。	
9	行事食2 クリスマス料理1：小麦粉の調理	カキのチャウダー、ブッシュドノエル、温野菜サラダ	
	事前学習 20分	チャウダーのとりみのつけ方、カキの扱い方注意点について予習してくる。	
	事後学習 90分	供応食と行事食について調べる。指定した内容の調理ノートをまとめる。	
10	行事食3 クリスマス料理2：鶏一羽の扱い方	ローストチキン、サラダコンポーゼ	
	事前学習 20分	教科書で調理法を予習してくる。	
	事後学習 90分	クリスマス料理について調べる。指定した内容の調理ノートをまとめる。	

11	行事食4 正月料理1：正月料理について	栗きんとん、錦蒲鉾、お雑煮、日出羹(田作り)	
	事前学習 30分	教科書で調理法を予習してくる。自分の家のお雑煮について調べてくる。	
	事後学習 90分	正月料理に込められている意味・願いなどを調べ、指定した内容の調理ノートをまとめる。	
12	行事食5 正月料理2：焼き物、煮物、酢の物	鮭の照り焼き、煎鶏、紅白なます(伊達巻、黒豆)	
	事前学習 20分	飾り切り、煮物の調理、酢の物の調味について予習する。	
	事後学習 90分	自分の家の正月料理をまとめ調理を実践する。指定した内容の調理ノートをまとめる。	
13	日本料理3 揚げ物の調理、天つゆ	ゆかりご飯、天ぷら、天つゆ、赤出し味噌汁	
	事前学習 20分	揚げ物調理の予習をしてくる。炊飯方法について調べてくる。	
	事後学習 90分	炊飯方法、揚げ物調理の要点をまとめ実践に活かす。指定した内容の調理ノートをまとめる。	
14	冷凍食品の利用と実際	外部講師(冷凍食品についての講義と利用法)	
	事前学習 15分	冷凍食品についての質問をまとめてくる。	
	事後学習 90分	実習テストの練習をする。	
15	実習テスト	来客向けハレの日のお弁当を作る(飯に合う主菜、副菜2品)	
	事前学習 90分	実習テストの内容を試作し、手順等を確認しておく。	
	事後学習 60分	テスト内容について指定した項目のレポートをまとめる。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
調理学実習Ⅱ	選択	食栄	2年 後学期	実習	1	ひらお かずこ 平尾 和子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻 (栄養士、FS)		調理学実習Ⅰの履修者					6・7, 9, 12, 16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
調理学および調理学実習Ⅰで学んだ理論と技能を基礎として、目的に応じた献立を立て、各種食材に適切な調理・調味操作を、衛生的に一人で実施する知識・技能を習得する。具体的には、行事食や供応食料理および各国料理様式の特徴、食品の調理による変化、調理操作・調味操作、供食方法および食事作法を学び、目的に応じてそれぞれを効果的に選択する方法を身につける。最後の実習テストおよび発表では、献立の立案、調理・調味操作および供食方法を一人で企画・実施すること、またテストの評価コメントに対する解決策等を発表することにより、PDCAサイクルを回して自らの能力を高めることができる。							
到達（成績評価A）目標							
①各料理様式の特徴を説明することができ、衛生的・効率的に実習することができる。 ②主な行事食やパーティ料理の特徴、調理操作、供食方法と食事作法を説明することができ、それらの知識を用いて衛生的・効率的に実習できる。 ③各種食品に適する調理・調味操作を理論的に説明でき、衛生的・効率的に実習できる。 ④旬の食材を適切に選択し、実際の食生活に効果的に利用できる。 ⑤目的に応じた献立作成の立案、調理・調味・供食操作を一人で企画・実施する能力に優れ、コメントに対する効果的な解決策等を発表することができる。							
単位取得（成績評価C）目標							
①料理様式の特徴をいくつか説明することができ、衛生的に実習することができる。 ②いくつかの行事食やパーティ料理の特徴、調理操作、供食方法および食事作法を説明することができ、それらの知識を用いて衛生的に実習できる。 ③各種食品に適する調理・調味操作を説明でき、衛生的に実習できる。 ④旬の食材を適切に選択し、実際の食生活に利用できる。 ⑤目的に応じた献立作成の立案、調理・調味・供食操作を一人で企画・実施し、コメントに対する解決策を発表することができる。							
教科書							
高橋節子・平尾和子編著：『新調理学実習・実験－基礎から応用まで－』 時事通信社（2016）¥ 3,564（購入済） 高橋幸資編：『新ポケット食品・調理実験辞典 改定増補 第1版』 幸書房（2018）¥ 1,620（購入済）							
参考書・資料							
必要に応じてプリントを配布する。 松本美鈴・平尾和子共編著『新調理学プラス』 光生館（2020）¥ 2,860（購入済）							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
実習テストにおいて、学校で用意できる食材・調味料以外に必要なものは、自己負担で準備する。							
課題に対するフィードバック							
・各回授業終了後に実習の反省・感想を提出する。添削後各自に返却し、次の授業に役立てる。 ・実習テストに対するコメントについて自己評価し、各自が改善点等を発表する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
①材料発注の都合で授業の順番を変更する場合がある。 ②欠席が事前にわかる場合あるいは当日欠席する場合は、必ず連絡をすること。欠席した回の授業内容もノートに書いて提出する。 ③授業開始前に手洗い後入室し、身支度を整え、実習準備を行う。 ④貴重品は身につけ各自で管理する。授業中にスマートフォンの操作を行わない。 ⑤授業14回目終了時に実習ノートを、15回目に実習テストのレポートを提出する。							
成績評価方法		成績評価基準					
ノート(40%)、実習テストとレポート(50%)、授業の取り組み姿勢(10%)の総合評価。実習テストの評価は、各自で献立を立てて実習テストに参加し、課題を提出した場合に行う。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
調理学実習Ⅱ	選択	食栄	2年 後学期	実習	1	ひらお かずこ 平尾 和子	単独
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻 (栄養士、FS)		調理学実習Ⅰの履修者				6・7, 9, 12, 16	

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	Tea partyについて、小麦粉の調理	オリエンテーション、マーブルケーキ、準備(ドライフルーツ、ボルボローネ)、Tea party、紅茶について	
	事前学習 15分	Tea party について予習する。	
	事後学習 60分	紅茶の種類、その他の調べた事項を、実習内容と共にノートに書く。実習の反省・感想の提出準備を行う。	
2	日本料理(1)：塩じめ、酢じめ	鯔のたたき、黄身酢和え、つみれ汁、田舎蒸しパン	
	事前学習 20分	該当部分の教科書を読む。魚臭の除き方を復習する。	
	事後学習 60分	小麦粉の膨化調理およびその他の調べた事項を、実習内容と共にノートに書く。実習の反省・感想の提出準備を行う。	
3	日本料理(2)：祝い膳、澱粉の調理	赤飯、煮しめ、厚焼き卵、わらび餅	
	事前学習 20分	該当部分の教科書を読む。もち米の調理性について復習する。	
	事後学習 60分	でんぷんの調理性およびその他の調べた事項を、実習内容と共にノートに書く。実習の反省・感想の提出準備を行う。	
4	日本料理(3)：鰹一匹の取り扱い	鰹のたたき、みぞれたたき、すり流し汁、角煮、あら煮	
	事前学習 20分	該当部分の教科書を読む。鰹の調理について予習する。	
	事後学習 60分	日本料理の特徴およびその他の調べた事項を、実習内容と共にノートに書く。実習の反省・感想の提出準備を行う。	
5	スペイン・ポルトガル料理	パエリア、セロリサラダ、ボルボローネ	
	事前学習 20分	該当部分の教科書を読む。ピラフ(米料理)の特徴と調理のポイントを復習する。	
	事後学習 60分	スペイン・ポルトガル料理の特徴およびその他の調べた事項を、実習内容と共にノートに書く。実習の反省・感想の提出準備を行う。	
6	ロシア料理：小麦粉の膨化調理、煮込料理	ピロシキ、ボルシチ、ピクルス	
	事前学習 20分	該当部分の教科書を読む。ロシア料理の特徴を予習する。	
	事後学習 60分	ピロシキ、ボルシチ、ピクルスの種類およびその他の調べた事項を、実習内容と共にノートに書く。実習の反省・感想の提出準備を行う。	
7	中国料理(1)：春餅、炒菜、烤菜	春餅、鶏絲豆芽、蝦仁炒蛋、韭菜炒肉絲、烤肉、開口笑	
	事前学習 20分	該当部分の教科書を読む。小麦粉の調理性について復習する。	
	事後学習 60分	春餅について、またおよびその他の調べた事項を、実習内容と共にノートに書く。実習の反省・感想の提出準備を行う。	
8	フランス・中東・北アフリカ料理	オニオングラタンスープ、ピタパン、シャクシュカ、クスクス	
	事前学習 20分	該当部分の教科書を読む。クスクス、ピタパンについて調べる。	
	事後学習 60分	中近東の料理およびその他の調べた事項を、実習内容とともにノートに書く。実習の反省・感想の提出準備を行う。	
9	クリスマス料理：伊勢海老の調理	伊勢海老、クネルブランケット、X' masプディング	
	事前学習 20分	該当部分の教科書を読む。いくつかの国のクリスマス料理について調べる。	
	事後学習 60分	各国のクリスマスケーキおよびその他の調べた事項を、実習内容と共にノートに書く。実習の反省・感想の提出準備を行う。	
10	中国料理(2)：でんぷんの調理	涼拌粉皮、蝦仁麵包、東坡肉、黒胡麻プディング	
	事前学習 20分	該当部分の教科書を読む。湿式加熱について復習する。	
	事後学習 60分	中国料理の特徴およびその他の調べた事項を、実習内容と共にノートに書く。実習の反省・感想の提出準備を行う。	

11	中国料理(3)：鯉の扱い方	辣汁青瓜、糖醋鯉魚、桂花西紅柿湯、刀削麵	
	事前学習 20分	該当部分の教科書を読む。刀削麵等の中国の麵について調べる。	
	事後学習 60分	大菜およびその他の調べた事項を、実習内容と共にノートに書く。実習の反省・感想の提出準備を行う。	
12	西洋料理：Buffet Partyについて	ブイヤベース、鶏のパピヨット、スコーン	
	事前学習 20分	Buffet Partyのプリントを読んで、簡単な説明で実習を組み立てられるようにする。	
	事後学習 60分	Buffet Partyおよびその他の調べた事項を、実習内容と共にノートに書く。実習の反省・感想の提出準備を行う。	
13	フージョンフード料理：巻き寿司、椀物	カルフォルニアロール、沢煮椀、実習テストの準備	
	事前学習 20分	該当部分の教科書を読む。カルフォルニアロールに巻く具材について調べる。	
	事後学習 60分	世界のフージョンフードおよびその他の調べた事項を実習内容と共にノートに書く。次週のノート提出の準備を行う。	
14	実習テスト	世界の料理の実習テスト	
	事前学習 20分	実習テストの準備を行う。レポートの準備を行う。	
	事後学習 60分	実習テストの課題をまとめ、その解決策を考える。次週の発表とレポート提出の準備を行う。	
15	実習テストの振り返り	実習テストのまとめ、実習テストの問題解決の発表	
	事前学習 60分	実習テストで生じた課題を自ら解決し、テストの際に頂いたコメントに対する解決策等を発表する準備を行う。	
	事後学習 20分	実習テストのまとめと提出物の確認を行う。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
給食計画・実務論Ⅰ (献立作成論)	選択	食栄	1年 前学期	講義	2	かんだ せいこ 神田 聖子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		教科書購入者、「調理学」「給食計画・実務論実習Ⅰ」履修者					14,16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
ニーズに合った献立が提案でき、調理技術に長けた栄養士になるためには、特定多数の人を対象に継続的に食事を提供する給食業務全般についての知識が必要である。本授業では、給食の目的とその役割について全体像を把握した上で、栄養・食事(品質)管理の基本的知識について学ぶ。本講義で学んだ内容を給食計画・実務論実習Ⅰで演習形式で、理解を深める。授業終了時に毎回、ミニット・ペーパー（感想用紙）を提出する。							
到達（成績評価A）目標							
栄養士としての考動力を身につけるとともに給食計画・実務論実習Ⅰ・Ⅱ、校外実習に備える。 1. 特定給食施設における給食管理の目的と栄養士の役割についてを理解できるようになる。【DP1：知識・技術】 2. 給食の運営が計画・実施・評価・改善のPDCAサイクルで進められていることや関連業務について理解できるようになる。。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力】【DP3：主体性・多様性、協働性】 3. ニーズに合わせて適切な献立作成（栄養価計算）とその評価ができるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力】							
単位取得（成績評価C）目標							
栄養士としての基本的事項を理解するとともに学外実習に備える。 1. 栄養教育・指導の目的とマネジメントサイクルを概説できるようになる。【DP1：知識・技術】 2. 対象者の行動変容を促すために必要な行動科学及びカウンセリングに関する基礎理論・技法が概説できるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力】【DP3：主体性・多様性、協働性】 3. ニーズに合わせて献立作成（栄養価計算）と評価ができるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力】							
教科書							
内田和宏他著：『イラスト 給食経営管理論 第2版』 東京教学社 ¥2,530 医歯薬出版編：『日本食品成分表2020 栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版（2020）¥1,404 ほか、エネルギー把握のための書籍が発行されたら1冊購入してもらう（¥1,000程度）							
参考書・資料							
適宜プリント配布							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
・ミニット・ペーパーは翌週の授業時に返却する。 ・提出物は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 欠席した場合は、次回までに連絡事項や提出物について聞きに来ること。 2. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる（活用する場合は指示する）。 3. 進行の都合により、内容が前後することがある。 4. 毎回電卓を持参する。							
成績評価方法				成績評価基準			
定期試験 (40%) 提出物 (25%) 受講態度 (25%) 確認小テスト(10%) の総合評価。				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
給食計画・実務論Ⅰ (献立作成論)	選択	食栄	1年 前学期	講義	2	かんだ せいこ 神田 聖子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		教科書購入者、「調理学」「給食計画・実務論実習Ⅰ」履修者					14,16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	給食管理の概念	給食の概要と定義・特徴、給食の目的と栄養士の役割、委託と直営方式	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	給食の概要と定義、栄養士の役割について復習する。	
2	特定給食施設の種類と関連法規	給食システム、職業倫理、健康増進法、関連法規、栄養士・管理栄養士の配置規程	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	栄養管理と経営管理について整理をする。栄養士・管理栄養士の配置規程を把握する。	
3	栄養管理・献立作成計画1	栄養管理計画と食事計画、食事摂取基準の考え方とその活用、対象者の把握と給与栄養目標量の設定	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	給食における食事摂取基準の活用法について学習を定着させる。	
4	栄養管理・献立作成計画2	荷重平均食品成分表と食品構成、献立作成の基本的考え方（一定期間の献立管理）	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	荷重平均食品成分表と食品構成について復習する。	
5	栄養管理・献立作成計画3	献立作成の基本的考え方（1食分のポーションサイズ）、食品重量の目安	
	事前学習 30分	教科書の該当ページを読む、日頃の食事・食品の重量を把握する。	
	事後学習 30分	喫食頻度の高い食品の重量を10品以上調べる。	
6	栄養管理・献立作成計画4	献立作成の条件としての人員、施設等作業工程表の作成、購入計画、喫食後の評価	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	実習で行なう演習に結び付けられるよう復習する。	
7	小テスト、給食運営のマネジメント	小テスト、給食運営・栄養マネジメントの実際	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事前学習 30分	応用栄養学で学ぶ栄養マネジメントと結び付けて復習する。	
8	品質管理1	品質管理の概念、給食の品質保証と標準化、献立の標準化、調味パーセントの標準化	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	調味パーセントの計算確実にできるようにする。	
9	品質管理2	献立作成（料理の組み合わせ）の実際	
	事前学習 30分	献立案（料理の組み合わせ）を考える。	
	事後学習 30分	より良い献立にするために見直しをする。	
10	品質管理3	栄養価計算の方法、目標量に対する比率、エネルギー産生栄養素バランス	
	事前学習 60分	食品成分表の「知っておきたい基礎知識」「説明」を読む。割合、構成比の計算を見直す。	
	事後学習 30分	栄養価、目標量に対する比率、エネルギー産生栄養素バランスを確実に求められるようにする。	

11	品質管理4	栄養価計算ソフトウェアの使い方	
	事前学習 30分	配布プリントを読む。	
	事後学習 30分	プリントを見直し、一人で操作ができるようになる。	
12	品質管理5	栄養価計算ソフトウェアの活用	
	事前学習 30分	献立（改善案）を完成させる。	
	事後学習 90分	作成した献立入力を完成させ、自己評価を行なう。	
13	品質管理6	品質評価と改善（作成献立の評価、食提供者・喫食者側による評価）	
	事前学習 30分	品質管理について教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 120分	学習内容を振り返り、修得できていない箇所の復習をする。	
14	まとめ	全体の振り返りと定期試験	
	事前学習 360分	前学期全体の学習内容を振り返り、栄養・食事(品質)管理の基本的事項をわかるようにする。	
	事後学習 90分	試験でできなかったところを見直し、今後、間違えることのないよう学習を定着させる。	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
給食計画・実務論Ⅱ	選択	食栄	1年 後学期	講義	2	なかの 中野 みやこ 都	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		教科書購入者 調理学、給食計画・実務論Ⅰの履修者					16
実務経験のある教員による科目							
特定給食施設（学校給食）の在職経験を有した教員より、給食の運営について学ぶ。							
授業の概要							
給食現場において、ニーズに合った献立の提案ができ調理技術に長けた栄養士になるためには、生産工程を理解したうえで衛生的・安全な業務を所定の時間内に決められた費用で遂行することが必要となる。本授業では、「給食計画・実務論Ⅰ」に続く内容として、衛生・安全、調理作業、経営、施設・設備、人事・労務等の様々な面から管理（マネジメント）について具体的に学習する。さらに施設別の給食管理業務について、各種施設の特徴を理解し経営の実際について学ぶ。							
到達（成績評価A）目標							
栄養士として必要な知識を身に付けるとともに給食計画・実務論実習Ⅱ、校外実習に備える。 1. 給食の運営における衛生・安全管理、調理作業管理、経営管理、施設・設備管理、人事・労務管理が理解できるようになる。【DP1：知識・技術】 2. 給食の運営が計画・実施・評価・改善のPDCAサイクルで進められていることを理解し、すべての関連業務を把握したうえで給食提供の流れについて理解できるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力】 3. 特定給食施設の種類とそれぞれの施設の目的と特徴を理解した上で説明できるようになる。【DP1：知識・技術】							
単位取得（成績評価C）目標							
栄養士として必要な知識を身に付けるとともに給食計画・実務論実習Ⅱ、校外実習に備える。 1. 給食の運営における衛生・安全管理、調理作業管理、経営管理、施設・設備管理、人事・労務管理がわかるようになる。【DP1：知識・技術】 2. 給食の運営が計画・実施・評価・改善のPDCAサイクルで進められていることを理解し、関連業務を結びつけることができるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力】 3. 特定給食施設の種類と基本的事項について説明できるようになる。【DP1：知識・技術】							
教科書							
内田和宏他著：『イラスト 給食経営管理論 第2版』（2018）東京教学社 ￥2,530（給食計画・実務論Ⅰで購入） 医歯薬出版編：『日本食品成分表2020 栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版（2020） ￥1,430							
参考書・資料							
適宜資料プリント配布 文部科学省スポーツ青少年局：『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』 学建書院（最新版）￥1,100							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
提出課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 欠席した場合は、次回までに連絡事項や提出物について聞きに来ること。 2. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる（活用する場合は指示する）。 3. 進行の都合により、内容が前後することがある。 4. 毎回電卓を持参する。 5. 授業内で毎回、確認小テストを実施する。							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験 (40%) 受講態度 (30%) 提出物 (20%) 確認小テスト(10%) の総合評価		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム（<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>）に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
給食計画・実務論Ⅱ	選択	食栄	1年 後学期	講義	2	なかの 中野 みやこ 都	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		教科書購入者 調理学、給食計画・実務論Ⅰの履修者					16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	オリエンテーション	給食の運営について、給食計画・実務論Ⅰとの関連	
	事前学習 15分	シラバスを読み授業の内容を把握する。	
	事後学習 30分	給食計画・実務論Ⅰを踏まえて本授業で習得すべき内容を確認する。	
2	衛生・安全管理（1）	食中毒、HACCAPによる衛生管理	
	事前学習 15分	食中毒、HACCAPによる衛生管理について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	食中毒予防対策を復習し、日常生活で実践する。	
3	衛生・安全管理（2）	大量調理施設衛生管理マニュアル	
	事前学習 30分	大量調理施設における衛生管理について考えをまとめておく。	
	事後学習 30分	配布プリントを読み直し、大量調理施設における衛生管理について復習する。	
4	衛生・安全管理（3）	人の衛生管理・衛生教育、食品の衛生管理、施設・設備の衛生管理	
	事前学習 15分	人・食品・施設の衛生管理について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	衛生管理について、人と食品と施設の視点で復習する。	
5	衛生・安全管理（4）	危機管理対策、事故対策	
	事前学習 15分	危機管理対策、事故対策について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	給食管理における危機管理の必要性についてまとめる	
6	調理作業管理（1）	食材の流通と購買管理（発注・購入・検収・保管）	
	事前学習 15分	食材の流通と購買管理について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	日常的に流通している食材について意識を高める。	
7	調理作業管理（2）	生産管理（調理工程・作業工程）	
	事前学習 15分	生産管理について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	少量調理（調理実習）と大量調理の工程の違いを把握する。	
8	経営管理	経営と経営管理、会計管理、給食とマーケティング	
	事前学習 15分	経営と経営管理、会計管理、給食とマーケティングについて、教科書の該当ページを読む。	
	事前学習 30分	原価計算の方法を復習し、食材料の価格について日常的に意識をもつ。	
9	施設・設備管理（1）	施設・設備の概要、基準、関連法規	
	事前学習 15分	施設・設備の概要、基準、関連法規について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	衛生管理の学習と結び付けて復習する。	
10	施設・設備管理（2）	調理室内装と関連設備、機械・器具、レイアウト・図面	
	事前学習 15分	調理室内装と関連設備、機械・器具、レイアウト・図面について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	衛生管理の学習と結び付けて復習する。	

11	施設・設備管理（3）	食環境整備、食器・什器	
	事前学習 15分	食環境整備、食器・什器について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	短期大学や自宅をはじめ、日頃の食環境と結び付けて復習する。	
12	人事・労務管理と事務管理	人事・労務管理とは、人事管理と関連法規、人事管理の内容と方法、給食の事務管理	
	事前学習 15分	人事・労務管理と事務管理について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	給食の事務管理を中心に復習する。	
13	各特定給食施設の特徴（1）	病院、児童福祉施設、産業給食	
	事前学習 15分	病院、児童福祉施設、産業給食について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	病院・児童福祉施設・産業給食における給食提供についてその特徴を把握する。	
14	各特定給食施設の特徴（2）	社会福祉施設、小学校給食	
	事前学習 15分	社会福祉施設、小学校給食について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	社会福祉施設・小学校給食における給食提供についてその特徴を把握する。	
15	まとめ	これまでの実習の振り返り	
	事前学習 60分	教科書および配布プリントの整理をする。	
	事後学習 60分	給食計画・実務論Ⅰ・Ⅱについて復習する。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
給食計画・実務論実習Ⅰ	選択	食栄	1年前学期	実習	1	かんだ せいこ 神田 聖子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		教科書購入者、「調理学」「給食計画・実務論Ⅰ」の履修者					6・7, 9, 15
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
ニーズに合った献立提案ができ、調理技術に長けた栄養士になるために、「給食計画・実務論Ⅰ」ので学習内容と連動して給食業務を円滑・安全に行うための運営法について学ぶ。クラスをグループに分け、校内の給食実習室で大量調理施設衛生管理マニュアルに沿って主食、汁物、主菜、副菜、デザートを順に作り、大量調理機器の使い方や給食施設の特徴について体験的に理解を深める。							
到達（成績評価A）目標							
栄養士としての考動力 を身につけるとともに給食計画・実務論実習Ⅱおよび校外実習に備える。 1. 大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った給食施設の適切な使い方がわかるようになる。【DP1：知識・技術】 2. 班員に配慮し、周囲と円滑なコミュニケーションをとりながら、自分の役割を果たすことができるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力】【DP3：主体性・多様性、協働性】 3. PDCAサイクルを回し、スムーズに課題解決ができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力】							
単位取得（成績評価C）目標							
栄養士としての考動力を身につけるとともに給食計画・実務論実習Ⅱおよび校外実習に備える。 1. 大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った給食施設の使い方がわかるようになる。【DP1：知識・技術】 2. 周囲と円滑なコミュニケーションをとりながら、自分の役割を果たすことができるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力】【DP3：主体性・多様性、協働性】 3. PDCAサイクルを回し、課題解決ができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力】							
教科書							
東京教学社：『給食経営管理論』〈第2版〉（2018）¥2,530 医歯薬出版編：『日本食品成分表2020 栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版（2020）¥1,404							
参考書・資料							
適宜資料プリント配布 文部科学省スポーツ青少年局：『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』 学建書院（最新版）¥1,100							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
ヘアネット（¥400程度）							
課題に対するフィードバック							
・提出課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・実習は爪を短くし、実習着・帽子・靴などの身支度を整える。 ・実習はグループでの作業中心に進めるため、互いにコミュニケーションをとることに重点をおく。 ・課題の提出期限は厳守する。							
成績評価方法		成績評価基準					
受講態度 （40%） 大量調理への理解(40%) 課題 （20%） の総合評価。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム（<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>）に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
給食計画・実務論実習 I	選択	食栄	1年 前学期	実習	1	かんだ せいこ 神田 聖子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		教科書購入者、「調理学」「給食計画・実務論 I」の履修者					6・7, 9, 15

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	オリエンテーション	実習における注意事項伝達、手洗い、身支度、作業区域と厨房レイアウト、大量調理施設衛生管理マニュアル	
	事前学習 15分	シラバスを読み、授業の内容について理解する	
	事後学習 45分	実習に向けての心構えを確認する、大量調理マニュアルを読み直す	
2	副菜の調理1／入学準備学習の課題評価1	調味料の計量、調理器具の使用方法、スチームコンベクションの使い方／入学準備学習の課題評価	
	事前学習 15分	調味料の計量法／入学準備学習の課題について復習する	
	事後学習 20分	自宅で調味料を計量する／献立の評価の仕方を確認する	
3	入学準備学習の課題評価2／副菜の調理2	入学準備学習の課題評価／評価法調味料の計量、調理器具の使用方法、スチームコンベクションの使い方	
	事前学習 15分	入学準備学習の課題／調味料の計量法について復習する	
	事後学習 20分	献立の評価の仕方を確認する／自宅で調味料を計量する	
4	汁物の調理1／食品の重量1	鶏ガラスープの取り方、回転釜の使い方、椀盛り／レシピから食品重量への換算	
	事前学習 15分	少量調理での鶏がらスープの取り方について復習する／食品の重量を調べる	
	事後学習 60/15分	自宅で鶏がらスープをとる／食品の重量換算をできるようにする	
5	食品の重量2／汁物の調理2	レシピから食品重量への換算／鶏ガラスープの取り方、回転釜の使い方、椀盛り	
	事前学習 15分	食品の重量を調べる／少量調理での鶏がらスープの取り方について復習する	
	事後学習 15/60分	食品の重量換算をできるようにする／自宅で鶏がらスープをとる	
6	主食、主菜の調理1／帳票類1	洗米機・炊飯器の使い方、肉の扱い方、スチームコンベクションの使い方／発注、原価計算、品質評価法	
	事前学習 15分	少量調理での肉の扱い方について復習する／発注と原価計算を復習する	
	事後学習 45/15分	自宅で肉料理を作る／発注と原価計算、品質評価の方法の学びを定着させる	
7	帳票類2／主食、主菜の調理2	発注、原価計算、品質評価法／洗米機・炊飯器の使い方、肉の扱い方、スチームコンベクションの使い方	
	事前学習 15分	発注と原価計算を復習する／少量調理での肉の扱い方について復習する	
	事後学習 15/45分	発注と原価計算、品質評価の方法の学びを定着させる／自宅で肉料理を作る	
8	デザートの調理1／献立実習の準備1	盛り付け方法／献立実習の作業工程表作成	
	事前学習 15分	少量調理での盛り付け法について復習する／教科書を読む	
	事前学習 30/15分	自宅で副菜を作り、盛り付ける／作業工程表を見直し自分の動きを把握する	
9	献立実習の準備2／デザートの調理2	献立実習の作業工程表作成／盛り付け方法	
	事前学習 15分	教科書を読む／少量調理での盛り付け法について復習する	
	事後学習 15/45分	作業工程表を見直し自分の動きを把握する／自宅で副菜を作り、盛り付ける	
10	献立の給食提供1	指示献立の実習／20歳女子学生の昼食献立に向けた準備（副菜の提案）	
	事前学習 45分	旬の食材を用いた副菜のレシピを考える	
	事後学習 30分	考案した副菜を作る	

11	献立の給食提供2	20歳女子学生の昼食献立に向けた準備（副菜の提案）／指示献立の実習	
	事前学習 45分	旬の食材を用いた副菜のレシピを考える	
	事後学習 30分	考案した副菜を作る	
12	献立の給食提供3	20歳女子学生の昼食献立実習に向けた準備（主菜の提案）	
	事前学習 60分	主菜のレシピを考える	
	事後学習 60分	考案した主菜を自宅で作る	
13	献立の給食提供4	20歳女子学生の昼食献立実習（主菜の提案）／翌週の準備	
	事前学習 20分	実習の流れと自分の役割を理解する／献立の詳細について見直す	
	事後学習 20分	実習について自己評価をする／準備に不足がないか確認する	
14	献立の給食提供5	前週の評価／20歳女子学生の昼食献立実習	
	事前学習 20分	自由献立について自己評価をする／実習の流れと自分の役割を理解する	
	事後学習 20分	評価結果とこれまでの学習を結び付ける／実習について自己評価を行う その後、授業全体を振り返り、給食計画・実務論実習Ⅱに向けて準備を行う	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
給食計画・実務論実習Ⅱ （給食管理実習Ⅰ）	選択	食栄	1年 後学期	実習	1	なかの 中野 みやこ 都	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		「調理学」「給食計画・実務論Ⅰ及び実習Ⅰ」の単位取得者、「給食計画・実務論Ⅱ」履修者					6・7, 9, 15
実務経験のある教員による科目							
特定給食施設（学校給食）の在職経験を有した教員より、PDCAサイクルに則った給食運営方法を学ぶ。							
授業の概要							
ニーズに合った献立が提案でき、調理技術に長けた栄養士になるために、「給食計画・実務論Ⅰ」「給食計画・実務論Ⅱ」及び「給食計画・実務論実習Ⅰ」で修得した栄養・食事管理、生産管理、安全・衛生管理、施設・設備管理、会計管理、情報処理管理、危機管理の学習内容と連動して、給食業務を円滑・安全に行うための運営法を校内で行う。クラスをグループ分けし、1グループ3回の実習の中で業務をローテーションし、PDCAサイクルに基づき業務全体を学ぶ。							
到達（成績評価A）目標							
栄養士としての考動力を身につけるとともに校外実習に備える。 1. 給食運営の基本的な考え方や方法を応用し、PDCAサイクルで実習を進めながら、校外実習に繋がる総合的な運営管理能力を習得する。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力】【DP3：主体性・多様性、協働性】 2. 小松菜等の伝統的地場産物を利用したメニューの開発を目指し、地産地消の意義を理解するとともに地域との繋がりを深めることができるようにする。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力】 3. 班員と円滑なコミュニケーションをとりながら、自分の役割を果たし、連携・協働の重要性を認識しつつグループワークを進めることができるようになる。【DP3：主体性・多様性、協働性】							
到達（成績評価C）目標							
栄養士としての考動力を身につけるとともに校外実習に備える。 1. 給食運営の基本的な考え方や方法を応用し、PDCAサイクルで実習を進めながら、校外実習に繋がる運営管理能力を習得する。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力】【DP3：主体性・多様性、協働性】 2. 小松菜等の伝統的地場産物を利用したメニューの開発を目指し、地産地消の意義を理解することができるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力】 3. 班員とコミュニケーションをとりながら、実習を進めることができるようになる。【DP3：主体性・多様性、協働性】							
教科書							
東京教学社：『イラスト 給食経営管理論 第2版』（2018）（給食計画・実務論Ⅰで購入） 医歯薬出版編：『日本食品成分表2020 栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版（2020）¥1,430							
参考書・資料							
適宜資料プリント配布 文部科学省スポーツ青少年局：『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』学建書院（最新版）¥1,100							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
給食費(1食当たり400円)							
課題に対するフィードバック							
提出課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 実習は爪を短くし、実習着・帽子・靴などの身支度を整える。 2. 実習はグループでの作業中心に進めるため、互いにコミュニケーションをとることに重点をおく。 3. 課題の提出期限は厳守する。							
成績評価方法		成績評価基準					
受講態度 (40%) 実習レポート(30%) 調理技術 (30%) の総合評価		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
給食計画・実務論実習Ⅱ (給食管理実習Ⅰ)	選択	食栄	1年 後学期	実習	1	なかの 中野 みやこ 都	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		「調理学」「給食計画・実務論Ⅰ及び実習Ⅰ」の単位取得者、「給食計画・実務論Ⅱ」履修者					6・7, 9, 15

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	実習ガイダンス (1)	給食計画・実務論実習Ⅰの復習及び本実習における注意事項伝達	
	事前学習 15分	シラバスを読み、授業の内容について把握する。	
	事後学習 30分	給食提供の流れについて復習する。	
2	実習ガイダンス (2)	給与栄養目標量に基づいた食品構成の作成及び献立作成	
	事前学習 30分	夏休みの課題を見直す。	
	事後学習 60分	資料プリントを見直し、1回目の実習献立を完成させる。	
3	集団給食実習の実際(1)－1	P① 栄養・食事計画、調理工程・作業工程計画（プレ実習を含む）	
	事前学習 60分	現時点での予定献立を見直しておく。	
	事後学習 60分	資料プリントを見直し、1回目の実習献立を完成させる。	
4	集団給食実習の実際(1)－2	P② 栄養・食事計画、調理工程・作業工程計画（本実習への準備）	
	事前学習 60分	プレ実習から本実習への改善点をまとめておく。	
	事後学習 60分	本実習に活用する書類を作成する。	
5	集団給食実習の実際(1)－3	D 本実習（作業指示書に沿った生産・配食・提供）	
	事前学習 60分	実習内容を十分に把握して実習に臨む。	
	事後学習 60分	本実習に活用する書類を完成させる。	
6	集団給食実習の実際(1)－4	C 品質評価（残食量確認、アンケート集計、実習レポート作成） A 品質改善（計画の見直し）	
	事前学習 60分	実習レポートの項目に沿って、考えと改善点をまとめておく。	
	事後学習 90分	レポートを完成させ、計画・実施・評価・改善の流れを振り返る。	
7	集団給食実習の実際(2)－1 小松菜等の伝統的地場産物の活用	P① 栄養・食事計画、調理工程・作業工程計画（プレ実習を含む）	
	事前学習 60分	現時点での予定献立を見直しておく。	
	事後学習 60分	本実習に活用する書類を作成する。	
8	集団給食実習の実際(2)－2 小松菜等の伝統的地場産物の活用	P② 栄養・食事計画、調理工程・作業工程計画（本実習への準備）	
	事前学習 60分	プレ実習から本実習への改善点をまとめておく。	
	事前学習 60分	本実習に活用する書類を完成させる。	
9	集団給食実習の実際(2)－3 小松菜等の伝統的地場産物の活用	D 本実習（作業指示書に沿った生産・配食・提供）	
	事前学習 60分	実習内容を十分に把握して実習に臨む。	
	事後学習 60分	1回目の実習と併せて本実習の内容を振り返る。	
10	集団給食実習の実際(2)－4 小松菜等の伝統的地場産物の活用	C 品質評価（残食量確認、アンケート集計、実習レポート作成） A 品質改善（計画の見直し）	
	事前学習 60分	実習レポートの項目に沿って、考えと改善点をまとめておく。	
	事後学習 90分	レポートを完成させ、計画・実施・評価・改善の流れを振り返る。	

11	集団給食実習の実際(3)－1	P① 栄養・食事計画、調理工程・作業工程計画（プレ実習を含む）	
	事前学習 60分	現時点での予定献立を見直しておく。	
	事後学習 60分	本実習に活用する書類を作成する。	
12	集団給食実習の実際(3)－2	P② 栄養・食事計画、調理工程・作業工程計画（本実習への準備）	
	事前学習 60分	プレ実習から本実習への改善点をまとめておく。	
	事後学習 60分	本実習に活用する書類を完成させる。	
13	集団給食実習の実際(3)－3	D 本実習（作業指示書に沿った生産・配食・提供）	
	事前学習 60分	実習内容を十分に把握して実習に臨む。	
	事後学習 60分	1、2回目の実習と併せて本実習の内容を振り返る。	
14	集団給食実習の実際(3)－4	C 品質評価（残食量確認、アンケート集計、実習レポート作成） A 品質改善（計画の見直し）	
	事前学習 60分	実習レポートの項目に沿って、考えと改善点をまとめておく。	
	事後学習 90分	レポートを完成させ、計画・実施・評価・改善の流れを振り返る。	
15	全体のまとめ	実習の振り返り 栄養管理報告書	
	事前学習 60分	3回の実習を振り返り改善点をまとめておく。	
	事後学習 60分	3回の実習サイクルから、給食の運営に関する一連の流れを振り返る。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
給食管理実習Ⅱ	選択	食栄	2年 後学期	実習	1	なかの 中野 都	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		栄養士課程履修規程第5条に記載のとおり					17
実務経験のある教員による科目：該当あり／該当なし							
特定給食施設（学校給食）の在職経験を有した教員と各特定給食施設の指導者より、給食の運営全般について実習を通じて学ぶ。							
授業の概要							
目的に応じた「おいしい」献立が立案でき、調理技術に長けた栄養士を育成するためには、実践の場における経験が必要である。本授業では、病院・学校・事業所の特定給食施設の中から各自1施設を選択し、40時間の学外実習を行い、PDCAサイクルに則った給食運営及び栄養士業務の実践について学ぶ。学内においては学外実習の効果が上がるように事前指導を行い、実習後は指導担当者、教員一同、食物栄養専攻1年生参加の実習報告会を開催し、学外内からの講評を得る。							
到達（成績評価A）目標							
特定給食施設における実習を通じて、栄養士としての実践力を身につける。 1. 給食管理業務に必要な食事の計画、衛生管理を含めた調理の実際、給食サービスの提供に関する総合的な知識・技術を習得し、実習報告会で発表することができるようになる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 【DP3：主体性・多様性、協働性】 2. 他者と円滑なコミュニケーションをとりながら、実習テーマ・課題に対して積極的に取り組み、責任ある行動や言動ができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力】 【DP3：主体性・多様性、協働性】 3. 本学で学んだ専門知識・技術を特定給食施設の栄養士業務に適用して、栄養士の役割、専門性を理解し、卒業後の職業実践に活かすことができるようになる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
単位取得（成績評価C）目標							
特定給食施設における実習を通じて、栄養士としての実践力を身につける。 1. 給食管理業務に必要な食事の計画、衛生管理を含めた調理の実際、給食サービスの提供に関する知識・技術を習得し、実習報告会で発表することができるようになる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 【DP3：主体性・多様性、協働性】 2. 他者とコミュニケーションをとりながら、実習テーマ・課題について取り組むことができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力】 【DP3：主体性・多様性、協働性】 3. 本学で学んだ専門知識・技術を特定給食施設の栄養士業務に適用して、栄養士の役割、専門性を理解し、卒業後の職業実践に活かすことができるようになる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
教科書							
鈴木久乃他編：『健康・栄養科学シリーズ 給食経営管理論 改訂第2版』 南江堂（最新版）¥3,024							
参考書・資料							
医歯薬出版編：『日本食品成分表2019 栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版（2019） ¥1,404 適宜資料プリント配布							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
提出課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 実習先では実習生としての意識をもって担当指導者の指示に従い、行動にも責任をもつ。 2. 実習中は爪を短くし、髪の毛、実習着、靴などは担当指導者の指示に従う。 3. 実習ガイダンス欠席者、必要提出物未提出者は原則として実習資格を与えない。							
成績評価方法				成績評価基準			
実習先の評価(30%) 実習レポート(35%) 報告会(15%) 実習参加態度(20%) の総合評価				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
給食管理実習Ⅱ	選択	食栄	2年後学期	実習	1	なかの みやこ 中野 都	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		栄養士課程履修規程第5条に記載のとおり					17

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	学外実習の概要	実習目的・評価方法・各実習施設の説明	
	事前学習 15分	シラバスを読み、授業内容を把握する。	
	事後学習 30分	実習の目的・評価方法・各実習施設について復習する。	
2	学外実習の心得	校内オリエンテーション（実習態度、服装・身だしなみ、持ち物、注意事項、課題、自己紹介書、実習テーマ等の説明）	
	事前学習 60分	各実習施設の特徴について調べてくる。	
	事後学習 30分	オリエンテーションの内容を確認する。	
3	学外実習事前指導（1）	事前指導①（給食運営に必要な知識の確認、細菌検査、実習グループ決定、マナーについて、実習ノート説明、自己紹介書作	
	事前学習 30分	実習テーマについて予備知識を得る。	
	事後学習 120分	自己紹介書を完成させる。	
4	学外実習事前指導（2）	事前指導②（実習先に応じた理解、個人及び班別実習テーマの検討、課題作成）	
	事前学習 60分	給食管理実習Ⅰでうまくいかなかった点や疑問に思っている点をまとめておく。	
	事後学習 120分	テーマに関連する社会の動きを捉える。	
5	実習ガイダンス(校内)	実習施設別に実施	
	事前学習 60分	各実習施設の給食業務について調べてくる。	
	事後学習 120分	ガイダンス内容をまとめる。	
6	実習施設別オリエンテーション	実習施設別に実施	
	事前学習 60分	実習に活用する書類を完成させる。	
	事後学習 120分	課題について取り組む。	
7	学外実習 各実習施設における40時間の 実習（給食運営の基本業務）（1）	栄養管理・食事管理（献立作成）	
	事前学習 120分	献立作成等の課題を完成させる。	
	事後学習 60分	栄養管理・食事管理について復習し、理解しておく。	
8	学外実習 各実習施設における40時間の 実習（給食運営の基本業務）（2）	生産管理（大量調理の実際）	
	事前学習 120分	包丁の使い方など調理技術向上に努めておく。	
	事後学習 60分	各実習施設の大量調理工程について復習し、理解しておく。	
9	学外実習 各実習施設における40時間の 実習（給食運営の基本業務）（3）	衛生管理	
	事前学習 60分	衛生管理について実践できるようにしておく。	
	事後学習 60分	各実習施設の衛生管理について復習し、理解しておく。	
10	学外実習 各実習施設における40時間の 実習（給食運営の基本業務）（4）	会計管理	
	事前学習 60分	原価計算方法を復習しておく。	
	事後学習 60分	各実習施設の会計管理について復習し、理解しておく。	

11	学外実習 各実習施設における40時間の 実習 (給食運営の基本業務) (5)	栄養教育、栄養指導	
	事前学習 120分	栄養教育、栄養指導についての課題を完成させる。	
	事後学習 60分	各実習施設の栄養教育、栄養指導について復習し、理解しておく。	
12	学外実習 各実習施設における40時間の 実習 (給食運営の基本業務) (6)	栄養士業務について	
	事前学習 120分	各実習施設で学んだことをまとめておく。	
	事後学習 60分	各実習施設の栄養士業務について復習する。	
13	学外実習事後指導 (1)	事後指導① (御礼状作成、実習ノート完成)	
	事前学習 120分	各実習施設で学んだことをまとめておく。	
	事後学習 60分	給食の運営に関する一連の流れを振り返る。	
14	学外実習事後指導 (2)	事後指導② (実習報告会プレゼンテーション準備)	
	事前学習 120分	実習の背景、目的、内容、考察、まとめを考えてくる。	
	事後学習 60分	実習報告会に向けて発表の練習をする。	
15	実習報告会 (指導担当者招聘)	実習施設別の報告及び講評、反省会	
	事前学習 120分	実習の背景、目的、内容、考察、まとめを確実に報告できるように準備してくる。	
	事後学習 60分	他の実習班の報告内容を確認し、各施設における実習内容と栄養士業務について理解する。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食文化論	選択	共通	2年 前学期	講義	2	よねやま 米山 陽子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目 (FC・RS) 食物栄養専攻科目 (FC)		特になし					16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
本科目では食文化の基本的な考え方を学ぶ。食をコーディネートするには、食に関する文化的要素も欠かすことが出来ない。食は単に生命維持のためだけでなく、食事が文化的、社会的な役割を担うことを理解する。食の歴史、文化、風土について日本だけでなく世界の国々の食文化を学ぶ。							
到達（成績評価A）目標							
フードコーディネート3級・レストランサービス技能士3級養成課程の必修科目である。 1. 食の歴史、文化、風土について日本だけでなく世界の国々の食文化を総合的に説明できるようになる。 2. 食文化についての知識を実生活に活用し、食品や料理を食文化と結びつけて総合的に説明することができ、食生活を豊かにすることができるようになる。 3. 世界各地の食事のマナー、宗教的タブーの知識を身に着け、特徴を説明することができる。 4. レストランサービス技能検定過去問題（該当箇所）に間違いずに解答することができる。							
単位取得（成績評価C）目標							
フードコーディネート3級・レストランサービス技能士3級養成課程の必修科目である。 1. 食の歴史、文化、風土について日本だけでなく世界の国々の食文化の基本的事項について説明できるようになる。 2. 食文化についての知識を実生活に活用し、食品や料理を食文化と結びつけて基本的事項について説明できるようになる。 3. 世界各地の食事のマナー、宗教的タブーの知識を身に着け、基本的事項について説明することができる。							
教科書							
特になし 授業内でプリントを配布							
参考書・資料							
①日本フードコーディネーター協会編：『フードコーディネーター教本2019 3級資格 認定試験対応テキスト』 柴田書店（2019）（購入済み） ②日本ホテル・レストランサービス技能協会 監修：『西洋料理 飲料接客サービス技法(2版)』 職業訓練教材研究会（2019）（購入済み）							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
・小テストは授業内で返却する							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 単元ごとに小テストを行う（順番にファイルしておくこと） 2. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる（許可時以外の電卓、検索機能及び記録のための撮影機能は不可） 3. 私語厳禁							
成績評価方法		成績評価基準					
受講態度・取組み姿勢(10%) 小テスト(20%) 定期試験(70%) の総合評価		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食文化論	選択	共通	2年 前学期	講義	2	よねやま ようこ 米山 陽子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目 (FC・RS) 食物栄養専攻科目 (FC)		特になし					16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	食文化とは何か	食文化とは何か	
	事前学習 5分	食文化について学ぶ	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
2	日本食文化の歴史1	古代から室町時代まで	
	事前学習 20分	室町時代がどのような時代だったか理解しておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
3	日本食文化の歴史2	安土桃山時代から現代まで	
	事前学習 20分	安土桃山時代から現代がどのような時代だったか理解しておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
4	西洋料理の食文化	西洋料理の食文化	
	事前学習 20分	西洋料理の食文化について調べておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
5	中国の食文化の歴史	中国の食文化 中国料理の系統	
	事前学習 20分	中国の食文化についてしらべておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
6	日本料理1	行事食	
	事前学習 20分	行事食についてしらべておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
7	日本料理2	本膳料理 袱紗料理	
	事前学習 20分	日本料理について調べておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
8	日本料理3	会席料理 会席料理	
	事前学習 20分	日本料理について調べておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく、また今までの復習をしておく	
9	日本料理4	精進料理 卓袱料理 普茶料理	
	事前学習 20分	日本料理について調べておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
10	中国料理の特徴	中国料理の特徴、各地域の料理の特徴などを学ぶ	
	事前学習 20分	自分の知っている中国料理についてまとめておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	

11	色々な外国の食事	世界各地の食文化を学ぶ 食のタブー	
	事前学習 20分	色々な国の料理を調べる、食のタブーとは何か調べておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
12	食環境の現状	国際化の中の食事形態の多様性からみる現状、安全性、食育	
	事前学習 20分	食についてのニュースを調べておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
13	和菓子・洋菓子・パンの歴史	洋菓子・パンの歴史を学ぶ	
	事前学習 20分	自分の知っている和菓子・洋菓子・パンにはどのようなものがあるか挙げてまとめる	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
14	まとめ	定期試験 まとめと振り返り	
	事前学習 60分	今までの復習をしておく	
	事後学習 20分	定期試験でわからなかったところを理解しておく	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
栄養士数学演習a	選択	食栄	1年 前学期	演習	1	まえだ やすとも 前田 康智	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目		栄養士数学演習aクラスに該当する者					6・7, 16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
食物栄養専攻科目に必要な基礎的な数学の問題について演習を行う。特に、栄養士で取り扱う食材の容量、重さ、栄養素について、単位、割合、比、人数分の計算を総合的にまとめた文章題、化学実験で取り扱う数学的分野、例えば、濃度の計算（質量、モル）に関する文章題をできるだけ速く解く練習を加える。もちろん、単純な四則演算を速く解く練習も含めて実施する。							
到達（成績評価A）目標							
・食物栄養専攻科目に必要な数学を基礎から応用まで演習方式で学び、専攻の授業に最大限活かすことができる。 ・数多くの問題を解くことで、迅速かつ正確に計算できるようにする。 ・専攻の授業では、電卓を使用することが中心になるが、その結果を見ても、暗算や筆算をするくらいの正確さを持って正否が総合的に判断できるようになる。【DP1:知識・技能】 【DP2:思考力・判断力・表現力】							
単位取得（成績評価C）目標							
・食物栄養専攻科目に必要な数学を基礎から応用まで演習方式で学び、専攻の授業にある程度活かすことができる。 ・数多くの問題を解くことで、迅速かつ正確に計算できるようにする。 ・専攻の授業では、電卓を使用することが中心になるが、その結果を見ても、暗算や筆算をするくらいの正確さを持って正否が基本的な判断ができるようになる。【DP1:知識・技能】 【DP2:思考力・判断力・表現力】							
教科書							
なし（毎回資料を配布する）							
参考書・資料							
なし（適宜プリントを配布する）							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
教科書の練習問題はほぼ全てを授業中に受講学生に順番に課し、一問ずつ答えてもらう。その答えの正否と模範解答をその場で黒板に清書しながら解説する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
毎回配布するプリントの中で、残った問題の数回分をまとめて宿題とすることがある							
成績評価方法				成績評価基準			
定期試験(80%) 取り組み姿勢(20%) の総合評価				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
栄養士数学演習a	選択	食栄	1年 前学期	演習	1	まえだ やすとも 前田 康智	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目		栄養士数学演習aクラスに該当する者					6・7, 16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	容量・重さの単位	食材の混合と単位	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる	
	事後学習 60分	配布・練習済みの問題を復習する	
2	割合	元のものと比べるもの（別の数値を使用することの意味）	
	事前学習 30分	配布プリントの未練習部分を予習する	
	事後学習 60分	配布・練習済みの問題を復習する	
3	百分率・歩合	小数とパーセント、歩合の変換、式の使い方	
	事前学習 30分	配布プリントの未練習部分を予習する	
	事後学習 60分	配布・練習済みの問題を復習する	
4	比・構成比	食材の混合割合、比の計算、全体との割合	
	事前学習 30分	配布プリントの未練習部分を予習する	
	事後学習 60分	配布・練習済みの問題を復習する	
5	割増・割引	割合における増加・減少	
	事前学習 30分	配布プリントの未練習部分を予習する	
	事後学習 60分	配布・練習済みの問題を復習する	
6	総合問題 1	容量・重さに関する割合・比の総合問題	
	事前学習 30分	配布プリントの未練習部分を予習する	
	事後学習 60分	配布・練習済みの問題を復習する	
7	単位量当たりと大人数	1人あたり単位量と人数分の量	
	事前学習 30分	配布プリントの未練習部分を予習する	
	事後学習 60分	配布・練習済みの問題を復習する	
8	廃棄率	可食部の重量の計算	
	事前学習 30分	配布プリントの未練習部分を予習する	
	事後学習 60分	配布・練習済みの問題を復習する	
9	重量変化率	調理前と後での重量の変化を計算	
	事前学習 30分	配布プリントの未練習部分を予習する	
	事後学習 60分	配布・練習済みの問題を復習する	
10	重量変化率と混合比	調理前と後での重量の変化と混合食材の割合	
	事前学習 30分	配布プリントの未練習部分を予習する	
	事後学習 60分	配布・練習済みの問題を復習する	

11	総合問題 2	廃棄率と重量変化率から購入重量を計算	
	事前学習 30分	配布プリントの未練習部分を予習する	
	事後学習 60分	配布・練習済みの問題を復習する	
12	濃度 1	溶液と質量パーセント濃度	
	事前学習 30分	配布プリントの未練習部分を予習する	
	事後学習 60分	配布・練習済みの問題を復習する	
13	濃度 2、総合問題 3	溶液とモル濃度、溶質モル濃度、濃度計算の総合問題	
	事前学習 30分	配布プリントの未練習部分を予習する	
	事後学習 60分	配布・練習済みの問題を復習する	
14	まとめ	全体の振り返りと定期試験	
	事前学習 30分	配布プリント全てを復習する	
	事後学習 60分	試験で出された分野について復習する	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
栄養士数学演習 b	選択	食栄	1年 前学期	演習	1	わたなべ 渡辺 じゅん 淳	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目		栄養士数学演習bクラスに該当する者					16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
食物栄養専攻科目に必要な基礎的な数学の問題について演習を行う。特に、栄養士で取り扱う食材の容量、重さについて、単位、割合、比、人数分の計算を総合的にまとめた文章題、化学実験で取り扱う数学的分野、例えば、濃度の計算（質量）に関する文章題をできるだけ速く解く練習を加える。もちろん、単純な四則演算を速く解く練習も含めて実施する。							
到達（成績評価A）目標							
・食物栄養専攻科目に必要な基礎的な四則演算を確実に行うことができる。【DP1：知識・技能】 ・食物栄養専攻科目に必要な応用問題を理解し、電卓を利用しつつ、およそ正確に解くことができるようになる。【DP1：知識・技能】							
単位取得（成績評価C）目標							
・食物栄養専攻科目に必要な基礎的な四則演算を確実に行うことができる。【DP1：知識・技能】 ・食物栄養専攻科目に必要な応用問題の解き方が理解できるようになる。【DP1：知識・技能】 ・食物栄養専攻科目に必要な応用問題を電卓を利用することにより解くことができるようになる。【DP1：知識・技能】							
教科書							
プリントを配布する							
参考書・資料							
なし（適宜プリントを配布する）							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
毎回課題が与え、板書を利用して解説する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・宿題を必ず仕上げること ・必ずノートを作り、弱点を見つけやすいように利用すること							
成績評価方法				成績評価基準			
定期試験(70%) 小テスト(15%) 取り組み姿勢(15%) の総合評価				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
栄養士数学演習 b	選択	食栄	1年 前学期	演習	1	わたなべ じゅん 渡辺 淳	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目		栄養士数学演習bクラスに該当する者					16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	容量・重さの単位	食材の混合と単位	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる	
	事後学習 30分	配布したプリントを復習する	
2	割合	元のものと比べるもの（別の数値を使用することの意味）	
	事前学習 15分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 30分	配布したプリントを復習する	
3	百分率・歩合	小数とパーセント、歩合の変換、式の使い方	
	事前学習 15分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 30分	配布したプリントを復習する	
4	比・構成比	食材の混合割合、比の計算、全体との割合	
	事前学習 15分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 30分	配布したプリントを復習する	
5	割増・割引	割合における増加・減少	
	事前学習 15分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 30分	配布したプリントを復習する	
6	総合問題 1	容量・重さに関する割合・比の総合問題	
	事前学習 15分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 30分	配布したプリントを復習する	
7	単位量当たりと大人数	1人あたり単位量と人数分の量	
	事前学習 15分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 30分	配布したプリントを復習する	
8	廃棄率	可食部の重量の計算	
	事前学習 15分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 30分	配布したプリントを復習する	
9	重量変化率	調理前と後での重量の変化を計算	
	事前学習 15分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 30分	配布したプリントを復習する	
10	重量変化率と混合比	調理前と後での重量の変化と混合食材の割合	
	事前学習 15分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 30分	配布したプリントを復習する	

11	総合問題 2	廃棄率と重量変化率から購入重量を計算	
	事前学習 15分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 30分	配布したプリントを復習する	
12	濃度 1	溶液と質量パーセント濃度	
	事前学習 15分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 30分	配布したプリントを復習する	
13	濃度 2	溶液とモル濃度、溶質モル濃度	
	事前学習 15分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 30分	配布したプリントを復習する	
14	まとめ	全体の振り返りと定期試験	
	事前学習 15分	全体の学習内容を振り返り、栄養士課程の履修に活かせるようにする	
	事後学習 30分	この授業で学習した内容で、栄養士課程の成功裡の履修のために必要なことを考える	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
基礎調理学実習	選択	食栄	1年前学期	実習	1	みつほ 三星 さおり 沙織	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目		包丁技術試験の結果、履修指定された場合は必ず履修すること					6・7, 9, 16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
「食材を理解し、調理技術に長けた栄養士」になるためには、着実な調理・調味技術の習得が必須である。本科目では、各自が家庭で実践できるような日常の献立について、基本的な調理および調味操作、調理素材・調理器具の取扱い方について実習を通して習得し、「家庭料理技能検定2級」の実技試験合格に相当する技術を身につける。また、調理学で学ぶ食品の調理性、調理および調味操作に関する理論を実習を通して理解する。実習テストは、基礎技術および調理課題について取り組む。毎回の実習前に目標を決めて取り組み、実習後に振り返りを行って反省点を次の授業に活かすことを意識して進める。							
到達（成績評価A）目標							
・基本的な食品素材、調理器具の特徴や取り扱い方を理解し、一人で効率よく適切な調理・調味操作ができるようになる。【DP1：知識・技能】 ・湿式加熱操作(ゆでる、煮る、炊く、蒸す)、乾式加熱操作(焼く、炒める、揚げる)を理解し、一人で効率よく安全に実践できるようになる。【DP1：知識・技能】 ・衛生面に配慮しながら、非加熱操作が効率よく実践できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・家庭における食品の衛生管理に注意しながら、調理法に応じて効率的な操作ができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・計量の操作、炊飯および各種出汁の抽出が、一人で適切に操作できるようになる。【DP1：知識・技能】							
単位取得（成績評価C）目標							
・基本的な食品素材、調理器具の特徴や取り扱い方を理解し、助言をもとに調理・調味操作ができるようになる。【DP1：知識・技能】 ・湿式加熱操作(ゆでる、煮る、炊く、蒸す)、乾式加熱操作(焼く、炒める、揚げる)を理解し、助言をもとに安全に実践できるようになる。【DP1：知識・技能】 ・他者の助言のもとに、衛生面に配慮しながら非加熱操作が実践できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・他者の助言のもとに、家庭における食品の衛生管理に注意しながら、調理操作ができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・計量の操作、炊飯および各種出汁の抽出が、一人で操作できるようになる。【DP1：知識・技能】							
教科書							
高橋節子、平尾和子：『新調理学実習・実験－基礎から応用まで－』時事通信社（2016）（「調理学実験」で購入済） 松本美鈴、平尾和子編著：『新調理学プラス』光生館（2020）（「調理学」で購入済）							
参考書・資料							
参考書：香川明夫監修『家庭料理技能検定公式ガイド1級準1級2級』女子栄養大学出版部（2017）高橋幸資・山辺重雄編著：『新ポケット食品・調理実験辞典 改訂増補 第1版』幸書房（2018）（「調理学実験」教科書） 資 料：必要に応じてプリントを配布する							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
実習テストの際に、学校で入手困難な食材を使用する場合には各自で準備する場合もある。 指定日以外で包丁技術確認試験を受ける場合は、各自で材料を用意する。							
課題に対するフィードバック							
提出物は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
①材料発注や進行上の都合で授業の順番・内容が変更になる場合がある。 ②授業開始前に身支度を整えて入室し、台の準備を行う。貴重品は責任をもって管理すること。 ③欠席が事前にわかる場合、当日欠席する場合ともに連絡をすること。							
成績評価方法		成績評価基準					
ノート・提出物(40%)、達成度確認テスト(20%)、実習テスト(30%)、受講態度(10%)の総合評価。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム（<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>）に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
基礎調理学実習	選択	食栄	1年 前学期	実習	1	みつほ 三星 さおり 沙織	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目		包丁技術試験の結果、履修指定された場合は必ず履修すること					6・7, 9, 16

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	オリエンテーション、清掃、計量操作	シラバス説明、包丁操作確認、フルーツサラダ、野菜スープ	
	事前学習 60分	シラバスを読んでくる。包丁技術試験の練習をしてくる。	
	事後学習 90分	本科目で学ぶ目標を立てる。切り方を覚え包丁技術の練習をする。	
2	肉の調理、煮干出汁、計量操作	豚肉の生姜焼き、味噌汁	
	事前学習 20分	煮干し出汁の取り方を確認してくる。	
	事後学習 90分	煮干し出汁、生姜焼きを自宅で復習する。プリント課題、調理ノートをまとめる。	
3	日本料理1 魚の調理、乾物の調理	煮魚、かきたま汁、即席香の物	
	事前学習 20分	食材の旬について調べてくる。	
	事後学習 90分	煮魚の要点をまとめる。調理ノートをまとめる。	
4	日本料理2 卵の調理、野菜、寒天の調理	親子丼、青菜のお浸し、あさりの味噌汁、牛乳かん	
	事前学習 30分	卵の熱凝固性、青菜のゆで方について調べてくる。	
	事後学習 90分	実習内容を自宅で復習する。調理ノートをまとめる。	
5	日本料理3 魚の調理、混合出汁	鰯の塩焼き、胡瓜の酢の物、合わせ味噌汁(高野豆腐)	
	事前学習 20分	乾物の戻し方を確認してくる。包丁技術(輪切り)の練習をする。	
	事後学習 90分	各種出汁の取り方をまとめる。調理ノートをまとめる。	
6	西洋料理1 揚げ物調理、ゼラチンの調理	鶏の唐揚げ、コールスロー、ヨーグルトゼリー	
	事前学習 30分	包丁技術(せん切り)の練習をする。揚げ物調理の注意点を予習をしてくる。	
	事後学習 90分	揚げ物調理の要点をまとめる。調理ノートをまとめる。	
7	中国料理1 炒菜、点心、米粉の調理	乾焼蝦仁、炒飯、白玉団子のココナツミルクぜんざい	
	事前学習 20分	包丁技術(せん切り)の練習をする。	
	事後学習 90分	中国料理の特徴を調べ、調理ノートをまとめる。	
8	西洋料理2 オープン加熱、未加熱調理	シーフードグラタン、フルーツポンチ、ブルスケッタ	
	事前学習 30分	包丁技術(皮むき)の練習をする。	
	事後学習 90分	実習内容を自宅で復習する。プリント課題、調理ノートをまとめる。	
9	西洋料理3 ひき肉の調理、野菜の調理	ハンバーグステーキ、ハムライス、コンソメスープ	
	事前学習 30分	包丁技術(みじん切り、せん切り)の練習をする。	
	事後学習 90分	実習内容を自宅で復習する。プリント課題、調理ノートをまとめる。	
10	西洋料理4 煮込み料理、カラギーナンの調理	ホワイトシチュー、トマトサラダ、コーヒゼリー	
	事前学習 20分	包丁技術(皮むき)の練習をする。、ゼラチンの扱い方について調べてくる。	
	事後学習 90分	プリント課題、調理ノートをまとめる。	

11	西洋料理5 煮込み調理、パスタ、肉の調理	トマトソーススパゲティ、ポークソテー、ピーマンソテー	
	事前学習 30分	包丁技術(みじん切り)の練習をする。	
	事後学習 90分	実習内容を自宅で復習する。プリント課題、調理ノートをまとめる。	
12	中国料理2 拌菜、炒菜、湯菜	拌三絲、青椒牛肉絲、奶湯火腿、炒飯(復習)	
	事前学習 30分	中国料理の様式、包丁技術(せん切り)の練習をする。	
	事後学習 90分	実習内容を自宅で復習する。プリント課題、調理ノートをまとめる。	
13	復習・達成度確認テスト	これまでの振り返り、達成度確認テスト	
	事前学習 90分	不明点を整理し把握してくる。	
	事後学習 60分	試験内容の不明点や間違えた部分を整理し、復習・確認をする	
14	実習テスト	技術確認テスト(計量、包丁技術、課題調理)	
	事前学習 90分	包丁技術確認試験および課題調理の練習をしてくる。	
	事後学習 90分	テストでできなかったところを、確実にできるようにする。	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食品学実験Ⅱ（食品加工学実習を含む）	選択	食栄	2年 後学期	実習	1	みつばし 三星 さおり 沙織	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (FS)		特になし					6・7, 9, 12
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
「専門性を身につけて「食」をプロデュースできる栄養士」になるため一つであるフーズスペシャリスト（FS）は、製造・流通・外食分野で活躍する専門職である。本科目では、前半は食品学Ⅱで学んだ内容を基に、各食品中の成分や特徴を利用した食品の加工・保蔵技術および製造原理について実習を通して理解する。後半は、一つの食品に焦点を絞り製品開発に取り組む。開発は、計画・実施・評価・改善のPDCAサイクルを意識して進める。これらを通して、FSとしての品質管理や広報活動、食のコーディネート業務を遂行するための実践力の一端を養う。							
到達（成績評価A）目標							
・各種食品の成分や特徴を理解して、食品の加工や保存が適切にできるようになる。 ・本科目で取り上げた加工・保存食品について、すべての製造原理が説明できるようになる。 ・これまでに学んだ食の知識と技術を活用し、課題および解決法を見いだして製品開発に取り組むことができるようになる。 ・自らが開発に取り組んだ製品についての成果を発表を通して具体的に説明することができるようになる。							
単位取得（成績評価C）目標							
・各種食品の成分や特徴を理解して、食品の加工や保存に関する基礎的な操作ができるようになる。 ・本科目で取り上げた加工・保存食品について、製造原理が概説できるようになる。 ・課題および解決法についての助言等をもとに製品開発に取り組むことができるようになる。 ・自らが開発に取り組んだ製品についての成果を発表を通して概説することができるようになる。							
教科書							
谷口亜樹子編著：『食品加工学と実習・実験 第2版』 光生館（2016）¥2,310							
参考書・資料							
参考書 谷口亜樹子編：『食品学各論・食品加工学〔演習問題付〕』光生館(2017)（「食品学Ⅱ」で購入済） 高橋幸資、山辺重雄編著：『新ポケット食品・調理実験辞典』 幸書房（2016）（「調理学実験」で購入） 資 料 必要に応じてプリントを配布する。							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
後半の製品開発の中で、学校で入手困難な食材を使用する場合には各自で準備する場合もある。							
課題に対するフィードバック							
課題、レポートは添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
ほぼ毎回の授業で、製造した食品について試食を行い市販品と比較して考察する（ただし、食事ではない）。 ①材料発注の都合で授業の順番を変更する場合がある。 ②調理ができる身支度を整えて、入室すること。貴重品は各自で管理すること。 ③欠席が事前にわかる場合は申し出ること。当日欠席の場合もできる限り連絡を入れること。 ④普段から各種販売店舗へ足を運び、授業で取り扱う食品素材を確認することを推奨する。							
成績評価方法				成績評価基準			
課題・レポート(60%)、成果発表(20%)、 受講態度(20%)の総合評価。				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食品学実験Ⅱ（食品加工学実習を含む）	選択	食栄	2年 後学期	実習	1	みつばし さおり 三星 沙織	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (FS)		特になし					6・7, 9, 12

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	オリエンテーション、味噌の仕込み	授業の概要、シラバスの説明、味噌の仕込み	
	事前学習 5分	シラバスを読んでもくる。味噌の製造原理と手順を確認してくる。	
	事後学習 60分	味噌の種類およびその他の調べた事項をレポートにまとめる。	
2	乳の加工	ヨーグルト、カッテージチーズ、バター（乳酸飲料）	
	事前学習 45分	乳の凝固原理について調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	
	事後学習 60分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。	
3	果物の加工と保存1 びん詰、製品開発1	実習、ジャム（びん詰）；製品開発準備（コンセプト）	
	事前学習 30分	ジャムの製造原理について調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	
	事後学習 90分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。開発したい製品のコンセプトの検討。	
4	穀類の加工1	パン	
	事前学習 30分	パンの製造原理を調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	
	事後学習 60分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。	
5	畜肉の加工	ソーセージ	
	事前学習 30分	ソーセージの製造原理、JAS規格を調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	
	事後学習 70分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。JASマーク付の市販食肉製品を売り場で確認する。	
6	豆類の加工1	納豆、豆腐、おからドーナツ	
	事前学習 30分	大豆の加工品の種類、豆腐の製造原理を調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	
	事後学習 70分	市販豆腐の凝固剤の種類を売り場で確認する。市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。	
7	いも類の加工、種実類の加工	こんにゃく、ピーナッツクリーム、原価計算	
	事前学習 30分	こんにゃくの主成分、製造原理を調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	
	事後学習 90分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。	
8	果物の加工と保存2 缶詰、製品開発2	実習、果物のシラップ漬け（缶詰）；製品開発準備、全体デザインの確認	
	事前学習 30分	缶詰が長期保存可能な理由を調べてくる。開発する製品の全体の企画案を考えてくる。	
	事後学習 90分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。	
9	製品開発3（試作1）	製品の試作、改善点について検討する	
	事前学習 30分	試作手順について確認してくる。	
	事後学習 60分	試作を振り返り、問題点の改善法を考案して提出する。	
10	穀類の加工2	うどん・中華めん	
	事前学習 30分	麺に適した小麦粉、かん水、食塩添加の効果を調べてくる。加工手順を確認してくる。	
	事後学習 70分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。市販の中華麺の色と材料を比較する。	

11	製品開発4(試作2)	製品の試作、問題点の改善	
	事前学習 30分	試作手順について確認してくる。	
	事後学習 60分	試作を振り返り、問題点の改善法を考案して提出する。	
12	豆類の加工2	小豆あん（天草寒天）	
	事前学習 30分	あんの種類(原料・状態)を調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	
	事後学習 60分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。	
13	製品開発5(試作3)	製品の試作、問題点の改善、パッケージの確認	
	事前学習 30分	試作手順について確認してくる。	
	事後学習 60分	試作を振り返り、問題点の改善法を考案して提出する。	
14	製品開発6(製品の完成)	レシピの決定、デザインの決定	
	事前学習 45分	最終手順の確認とパッケージの事前準備をしてくる。	
	事後学習 60分	今回の開発について全体を振り返り、発表内容をまとめる。	
15	成果発表(プレゼンテーション)	開発した製品についての成果発表	
	事前学習 60分	発表内容の確認と準備をしてくる。	
	事後学習 20分	発表に対する感想とコメントをまとめて提出する。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食品の官能評価・鑑別論	選択	食栄	2年前学期	講義	2	よねやま 陽子 米山 陽子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (FS)		特になし					16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
おいしく安全で栄養性のある食品を選択または提供するためには、食品についての深い知識と品質を見抜く能力、保存法を理解する能力が必要である。本授業では食品の品質を主観的評価法では官能評価の知識を理解と実際の利用法を身に付ける。客観的評価法では化学的、物理的品質評価法の具体的手法を知る。食品鑑別法では、各食品の種類、原産地、製造法、表示法、保存法等の知識を身に付け、各食品について理解を深める。							
到達（成績評価A）目標							
フードスペシャリスト養成課程の必修科目である。 1. 食品の品質評価法としての官能評価法、化学的評価法、物理的評価法等を総合的に理解し、実践することができるようになる。 2. 食品の性質や鮮度を正しく評価することを総合的に説明することができる。 3. 個別食品の鑑別や品質表示について学び、栄養学、食品学、調理学の知識も含めた食品の知識を深め、実際の食生活、あるいは食に関わる現場で、食品の選択法および保存法を総合的に説明することができる。 4. フードスペシャリストの過去問題を間違えずに解答することができる。							
単位取得（成績評価C）目標							
フードスペシャリスト養成課程の必修科目である。 1. 食品の品質評価法としての官能評価法、化学的評価法、物理的評価法等、基本的事項について説明することがきる。 2. 食品の性質や鮮度を正しく評価する基本的事項について説明することができる。 3. 個別食品の鑑別や品質表示について学び、栄養学、食品学、調理学の知識も含めた食品の基本的知識を深め、実際の食生活、あるいは食に関わる現場で、食品の選択法および保存法の基本的事項について説明することができる。							
教科書							
(社)日本フードスペシャリスト協会編：『三訂 食品の官能評価・鑑別演習』第8刷 建帛社（2020）¥2,420							
参考書・資料							
(社)日本フードスペシャリスト協会編：『調理学』 建帛社（2015）¥2,052 高橋節子、平尾和子編著：『新調理学実習・実験－基礎から応用まで－』 時事通信社（2016）¥3,564（「調理学実験」で購入済）（資料）必要に応じてプリントを配布する							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
①授業進行上、講義項目の順番を変更する場合がある。 ②授業中、私語やスマートフォンの操作を禁じる。 ③毎回の小テストは各自の知識の定着度を確認するために行うので、必ず参加する。 ④官能評価、その他の演習の一部は、調理学実験で行う。							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験(70%)、小テスト(20%)、授業態度（授業参加状況等）(10%)の総合評価。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食品の官能評価・鑑別論	選択	食栄	2年前学期	講義	2	よねやま ようこ 米山 陽子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (FS)		特になし					16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	食品の品質、官能評価の目的と意義	食品の品質、官能評価の目的と意義、官能評価の問題点	
	事前学習 5分	教科書p. 1～5を読んで予習する。	
	事後学習 20分	官能評価の目的、意義、問題点をまとめる。	
2	官能評価の基本と実施法	パネルの構成・選定、手法の選択	
	事前学習 20分	教科書p. 5～30を読んで予習する。	
	事後学習 20分	官能評価のパネルと手法の選択についてまとめる。	
3	食品の化学的評価法(1)	水分活性、外観、色と品質、褐変	
	事前学習 20分	教科書p31～50を読んで予習する。	
	事後学習 30分	食品の化学的評価法についてまとめる。	
4	食品の化学的評価法(2)	糖度と酸度、魚の鮮度、油脂	
	事前学習 20分	教科書p. 50～58を読んで予習する。	
	事後学習 30分	食品の化学的評価法についてまとめる。	
5	食品の物理的評価法①	食品の状態	
	事前学習 20分	教科書p. 59～63を読んで予習する。	
	事後学習 30分	食品の物理的評価法についてまとめる。	
6	食品の物理的評価法(2)	レオロジーとテクスチャー、非破壊的評価	
	事前学習 20分	教科書p. 64～85読んで予習する。	
	事後学習 30分	食品の物理的評価法についてまとめる。	
7	個別食品の鑑別(1)	米、麦類	
	事前学習 20分	教科書p87～102を読んで予習する。	
	事後学習 30分	授業で学んだ食材の選択法や保存法を実践する。	
8	個別食品の鑑別(2)	トウモロコシ、雑穀類、イモ類、豆類、種実類	
	事前学習 20分	教科書p. 102～118を読んで予習する。	
	事後学習 30分	授業で学んだ食材の選択法や保存法を実践する。	
9	個別食品の鑑別(3)	野菜類・キノコ類、果実類、海藻類	
	事前学習 20分	教科書p. 118～138を読んで予習する。	
	事後学習 30分	授業で学んだ食材の選択法や保存法を実践する。	
10	個別食品の鑑別(4)	魚介類、肉類、卵とその加工品	
	事前学習 20分	教科書p. 139～168を読んで予習する。	
	事後学習 30分	授業で学んだ食材の選択法や保存法を実践する。	

11	個別食品の鑑別(5)	乳と乳製品、油脂、菓子類	
	事前学習 20分	教科書p. 168～187を読んで予習する。	
	事後学習 30分	授業で学んだ食材の選択法や保存法を实践する。	
12	個別食品の鑑別(6)	酒類、茶類、コーヒー、ココア、清涼飲料、醸造食品、調味料	
	事前学習 15分	教科書p. 222～243を読んで予習する。	
	事後学習 30分	授業で学んだ食材の選択法や保存法を实践する。	
13	個別食品の鑑別(7)	香辛料、インスタント食品、冷凍食品、弁当、機能性食品	
	事前学習 15分	教科書p. 1～5を読んで予習する。	
	事後学習 30分	香辛料、冷凍食品、機能性食品についてまとめる。	
14	まとめ	定期試験 全体まとめと振り返り	
	事前学習 60分	小テストを復習し、全体を復習する。	
	事後学習 15分	全体を振り返り、疑問点を解決しておく。	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
フードスペシャリスト論	選択	食栄	2年 後学期	講義	2	え ぎ のぶこ 江木 伸子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (FS)		特になし					4, 16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
フードスペシャリストは食品の開発・流通から消費までの分野を担う専門職である。フードスペシャリストの意義と責務および概要（食品の開発調査、官能評価・鑑別、顧客に対する情報提供、販売促進、供食時の快適な食事のコーディネート、食育活動）について学習する。							
到達（成績評価A）目標							
・フードスペシャリストの概念、専門性の意義と活躍分野、責務が理解でき、説明できる。 ・食に関する歴史的背景から現代の食生活、食品産業の役割、消費者保護などのフードスペシャリストとして必要な基本的知識を理解でき、説明できる。							
単位取得（成績評価C）目標							
・フードスペシャリストの概念、専門性の意義と活躍分野、責務が理解できる。 ・食に関する歴史的背景から現代の食生活、食品産業の役割、消費者保護などのフードスペシャリストとして必要な基本的知識が理解できる。							
教科書							
(社)日本フードスペシャリスト協会：『四訂フードスペシャリスト論』（第6版）建帛社（2020）¥2,420							
参考書・資料							
毎回プリントを配布する (社)日本フードスペシャリスト協会編：『フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集』建帛社（2020）¥1,320							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は翌週解説し、返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・授業中、私語やスマートフォンの操作を禁じる。 ・授業項目の終了ごとに内容の要約と覚えるべき用語をプリントで提示し、これらの理解をフードスペシャリスト資格認定試験過去問題集を解きながら確認して授業を進める。定期試験は配布したプリントの中から出題するので紛失しない。 ・授業の進捗によってはスケジュールを変更することがある。							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験(70%)、受講態度(30%)の総合評価。授業態度には配布プリントの整理と演習問題への取り組みを含む。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
フードスペシャリスト論	選択	食栄	2年 後学期	講義	2	え ぎ のぶこ 江木 伸子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (FS)		特になし					4, 16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	フードスペシャリストとは(1)	フードスペシャリストの概念	
	事前学習 5分	教科書1～16ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、フードスペシャリストの活躍を知る。	
2	フードスペシャリストとは(2)	フードスペシャリストの責務	
	事前学習 10分	教科書16～28ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、フードスペシャリストの社会への貢献を知る。	
3	人類と食物	人類の歩みと食物、食品の加工保存技術	
	事前学習 10分	教科書30～46ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、人類がなにを食料としてきたのか知る。	
4	世界の食	世界の食文化、食事情	
	事前学習 10分	教科書47～62ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、世界の食文化と食事情を知る。	
5	日本の食(1)	日本の食物史	
	事前学習 10分	教科書62～72ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、日本人がなにを食料としてきたのか知る。	
6	日本の食(2)	食の地域差	
	事前学習 10分	教科書72～80ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、日本の郷土食品を知る。	
7	現代日本の食生活(1)	日本の戦後の食生活の変化	
	事前学習 10分	教科書81～92ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、食の外部化を知る。	
8	現代日本の食生活(2)	食生活の変化と食産業、自給率	
	事前学習 10分	教科書92～104ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、現在の日本の食事情を理解する。	
9	食品産業の役割	フードシステム	
	事前学習 10分	教科書105～124ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、食品独特の流通システム、卸売業、小売業、外食産業を知る。	
10	食品の品質規格と表示(1)	食品表示法にかかわる法律	
	事前学習 10分	教科書125～134ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、食品品質規格の歴史、JAS法、食品衛生法、健康増進法を知る。	

11	食品の品質規格と表示(2)	食品表示法による表示	
	事前学習 10分	教科書135～150ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、一般食品、食品添加物、栄養成分に関する表示を知る。	
12	食品の品質規格と表示(3)	健康や栄養に関する表示制度、その他の表示制度や規格	
	事前学習 10分	教科書151～172ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品を知る 景品表示法、計量法、トレーサビリティ法を知る コーデックス規格を知る。	
13	食情報と消費者保護(1)	情報の役割	
	事前学習 10分	教科書173～197ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、情報の収取法を知る。	
14	食情報と消費者保護(2)	情報の管理	
	事前学習 10分	教科書180～190ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、消費者を保護するシステムを理解する。	
15	まとめ	全体の振り返りと確認	
	事前学習 10分	教科書各項目と演習問題の確認、	
	事後学習 10分	フードスペシャリストと栄養士の違いについて確認する。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
フードマーケティング論	選択	食栄	2年前学期	講義	2	え ぎ のぶこ 江木 伸子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (FS)		特になし					13, 16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
現代日本の多様化した食生活に対応する食品の消費と流通について、流通の形態、消費者動向、外食・中食産業、主要食品の流通の実態から学ぶ。また、環境問題、食消費スタイル、物流技術など食品の消費と流通に関する今後の課題についても学ぶ。							
到達（成績評価A）目標							
・わが国の食品の消費と流通の実態を理解でき、説明できる。 ・食の専門家として、より良い食生活に則した食品の消費と流通を理解でき、提案できる。							
単位取得（成績評価C）目標							
・わが国の食品の消費と流通の実態を理解できる。 ・食の専門家として、より良い食生活に則した食品の消費と流通を理解できる。							
教科書							
(社)日本フードスペシャリスト協会：『三訂 食品の消費と流通』 建帛社（2016）¥2,090							
参考書・資料							
毎回プリントを配布する （社）日本フードスペシャリスト協会編：『フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集』 建帛社（2020） ¥1,320							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は翌週解説し、返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・授業中、私語や携帯操作を禁じる。 ・授業項目の終了ごとに内容の要約と覚えるべき用語をプリントで提示し、これらの理解をフードスペシャリスト資格認定試験過去問題集を解きながら確認して授業を進める。定期試験は配布したプリントの中から出題するので紛失しない。 ・授業の進捗によってはスケジュールを変更することがある。							
成績評価方法				成績評価基準			
定期試験(70%)、受講態度(30%)の総合評価。授業態度には配布プリントの整理と演習問題への取り組みを含む。				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
フードマーケティング論	選択	食栄	2年前学期	講義	2	え ぎ のぶこ 江木 伸子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (FS)		特になし					13, 16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	食市場の変化(1)	食生活を支える食市場	
	事前学習 5分	教科書1～16ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、食市場を支える食品産業を知る。	
2	食市場の変化(2)	食品消費の変化	
	事前学習 10分	教科書17～27ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、消費者の食品消費の変化を知る。	
3	食市場の変化(3)	生活の多様化	
	事前学習 10分	教科書28～32ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、多様化をもたらす社会的要因を知る。	
4	食品の流通(1)	食品の卸売流通	
	事前学習 10分	教科書33～47ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、食品流通の役割として卸売流通を知る。	
5	食品の流通(2)	食品の小売流通	
	事前学習 10分	教科書48～58ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、食品流通の役割として小売流通を知る。	
6	外食・中食産業(1)	外食産業	
	事前学習 10分	教科書59～64ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、外食産業の実態を知る。	
7	外食・中食産業(2)	中食産業	
	事前学習 10分	教科書65～70ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、中食産業の実態を知る。	
8	主要食品の流通(1)	商品の分類・温度帯別食品流通	
	事前学習 10分	教科書71～80ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、食品の流通を理解するため商品の分類を知る。	
9	主要食品の流通(2)	米・小麦・野菜の流通	
	事前学習 10分	教科書80～87ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、米、小麦、野菜の流通の仕組みを知る。	
10	主要食品の流通(3)	魚介類・食肉・鶏卵の流通	
	事前学習 10分	教科書87～94ページを読む	
	事後学習 10分	魚介類、食肉、鶏卵の流通の仕組みを知る。	

11	主要食品の流通(4)	乳類・大豆加工品・漬物・佃煮・惣菜・油脂・調味料の流通	
	事前学習 10分	教科書95～104、105～112ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、乳類、大豆、漬物、佃煮、惣菜、油脂、調味料の流通の仕組みを知る。	
12	主要食品の流通(5)	菓子・茶・コーヒー・清涼飲料・酒の流通	
	事前学習 10分	教科書113～124ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、菓子、飲料類・酒の流通の仕組みを知る	
13	フードマーケティングと課題	フードビジネス、環境・安全問題	
	事前学習 10分	教科書125～138、139～152ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、フードマーケティングの理論を知る。食料消費の課題と解決策を考える。	
14	まとめ	全体の振り返りと定期試験	
	事前学習 10分	全体の学習内容を振り返る	
	事後学習 10分	試験問題を見直し、間違いを修正する。	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
フードコーディネート論	選択	食栄	1年 前学期	講義	2	よねやま 米山 陽子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (FS)		特になし					16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
食に関するコーディネートに必要な知識と技術の習得と実践力を養うことを目的とする授業である。 食のアメニティを創造するフードコーディネートの知識は広範である。具体的には、メニュープランニング、テーブルウェアと食卓の演出、食卓のサービスとマナー、食空間のコーディネート、フードマネジメント、フードコーディネートの情報など、さまざまな知識を学び習得することができる。							
到達（成績評価A）目標							
フードスペシャリスト養成課程の必修科目である。 1. 食空間をコーディネートするための基礎的概念を理解し総合的に説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 2. 「食のアメニティの創造」のための知識を応用し、食企画の実践コーディネートを理解した上で自分の考えを発信することができるようになる。【DP1：知識・技能 DP2：思考力・判断力・表現力】 3. フードスペシャリストの過去問題を間違えずに解答することができる。【DP1：知識・技能】							
単位取得（成績評価C）目標							
フードスペシャリスト養成課程の必修科目である。 1. 食空間をコーディネートするための基礎的概念を説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 2. 「食のアメニティの創造」のための知識をもとに、食企画の実践コーディネートの方法をまとめることができるようになる。【DP1：知識・技能 DP2：思考力・判断力・表現力】 3. フードスペシャリストの過去問題を50%以上解答することができる。【DP1：知識・技能】							
教科書							
(社)日本フードスペシャリスト協会編：『三訂 フードコーディネート論』 三訂版 第9刷 建帛社（2019年）¥2090							
参考書・資料							
授業内に適宜指示する。 （資料）必要に応じてプリントを配布する。							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
①授業進行上、講義項目の順番を変更する場合がある。 ②授業中、私語やスマートフォンの操作を禁じる。 ③毎回の小テストは各自の知識の定着度を確認するために行うので、必ず参加する。							
成績評価方法		成績評価基準					
受講態度・取組み姿勢(10%) 小テスト、食企画レポート(30%) 定期試験(60%) の総合評価		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
フードコーディネート論	選択	食栄	1年 前学期	講義	2	よねやま ようこ 米山 陽子	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目 (FS)		特になし					16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	フードコーディネートの基本理念	おいしさの本質、おいしさとフードコーディネート	
	事前学習 5分	教科書の1章を読んで、わからないことがあれば調べておく。	
	事後学習 30分	フードコーディネートの基本理念についてノートにまとめる。	
2	食事の文化	食事とは、食のタブーと宗教	
	事前学習 15分	教科書の2章1～2節を読んで、わからないことがあれば調べておく。	
	事後学習 30分	食事とは、食のタブーと宗教についてまとめる。	
3		日本の食事の歴史、特別な日の食事、外国の食事	
	事前学習 15分	教科書の2章3～5節を読んで、わからないことがあれば調べておく。	
	事後学習 30分	日本の食事についてまとめる。特別な日の食事、外国の食事について調べておく。	
4	食卓のコーディネート	テーブルコーディネートの要点、日本料理の食卓のコーディネート	
	事前学習 15分	教科書の3章1～2節を読んで、わからないことがあれば調べておく。	
	事後学習 30分	テーブルコーディネートの要点、日本料理の食卓のコーディネートについてまとめる。	
5		中国料理の食卓のコーディネート、西洋料理の食卓のコーディネート	
	事前学習 15分	教科書の3章3～4節を読んで、わからないことがあれば調べておく。	
	事後学習 30分	中国料理の食卓、西洋料理の食卓のコーディネートについてまとめる。	
6	食器の文化	食器の素材、食器の歴史、食器の多様性	
	事前学習 15分	自分が使用している食器について、種類や用途、素材について調べておく。	
	事後学習 30分	食器の文化についてえまとめ、自分の食器について考察する。	
7	食卓のサービスとマナー (1)	サービスとマナーの基本、日本料理のサービスとマナー	
	事前学習 15分	教科書の4章1～2節を読んで、わからないことがあれば調べておく。	
	事後学習 30分	食卓のサービスとマナーについてまとめておく。	
8	食卓のサービスとマナー (2)	中国料理のサービスとマナー、西洋料理のサービスとマナー	
	事前学習 15分	教科書の4章3～6節を読んで、わからないことがあれば調べておく。	
	事後学習 30分	日本料理、中国料理、西洋料理のサービスマナーについてまとめる。	
9	メニュープランニング	メニュープランニングの要件、料理様式とメニュー開発の基礎	
	事前学習 15分	教科書の5章を読んで、わからないことがあれば調べておく。	
	事後学習 30分	メニュープランニングについてまとめる。	
10	食空間のコーディネート	店舗・食事空間・キッチンの食空間コーディネート	
	事前学習 15分	教科書の6章を読んで、わからないことがあれば調べておく。	
	事後学習 30分	食空間のコーディネートについてまとめる。	

11	フードサービスマネージメント (1)	フードサービスビジネスの動向と特性、マネジメントの基本	
	事前学習 15分	教科書の7章1～3節を読んで、わからないことがあれば調べておく。	
	事後学習 30分	フードサービスビジネスについてまとめる。	
12	フードサービスマネージメント (2)	投資計画の作成、収支計画の作成、損益分岐点売上げ高	
	事前学習 15分	教科書の7章4～6節を読んで、わからないことがあれば調べておく。	
	事後学習 30分	教科書演習問題を解く。	
13	食企画の実践コーディネート	食企画の基本、食企画の基礎スキル、食企画の実践現場、食企画を立てる	
	事前学習 15分	教科書の8章を読んで、わからないことがあれば調べておく。	
	事後学習 30分	食企画の実践コーディネートについてまとめる。自分で食企画を立てる。【レポート】	
14	まとめ	定期試験 全体まとめと振り返り	
	事前学習 60分	小テストを復習し、全体を復習する。	
	事後学習 15分	全体を振り返り、疑問点を解決しておく。	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
栄養統計学演習	選択	食栄	2年前学期	演習	2	まえだ やすとも 前田 康智	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目		なし					6・7
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
本演習は、自然・社会現象、健康・栄養現象などを具現化したデータを正しく判断し、活用するための練習と位置づけ、健康指標、栄養指標、関連要因に関する図表を読み、それぞれの特徴と意味を正しく評価することを目的とする。							
到達（成績評価A）目標							
(1)健康指標の算出方法、比率、関係性、経年変化の意味を最大限理解し、専攻の授業に活かすことができる。 (2)成果評価指標の意味を最大限理解し、専攻の授業に活かすことができる。 (3)栄養指標の実数・比率、関係性、経年変化の意味を最大限理解し、専攻の授業に活かすことができる。 (4)危険因子、交絡要因、対象特性の意味を最大限理解し、専攻の授業に活かすことができる。 (5)社会文化的特性の意味を最大限理解し、専攻の授業に活かすことができる。 【DP1:知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
単位取得（成績評価C）目標							
(1)健康指標の算出方法、比率、関係性、経年変化の意味の基本的事項を理解し、専攻の授業に活かすことができる。 (2)成果評価指標の意味の基本的事項を理解し、専攻の授業に活かすことができる。 (3)栄養指標の実数・比率、関係性、経年変化の意味の基本的事項を理解し、専攻の授業に活かすことができる。 (4)危険因子、交絡要因、対象特性の意味の基本的事項を理解し、専攻の授業に活かすことができる。 (5)社会文化的特性の意味の基本的事項を理解し、専攻の授業に活かすことができる。 【DP1:知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
教科書							
宮城重二著：『健康・栄養データを読む力は「生活・仕事力」をアップさせる』光生館 ¥2,640							
参考書・資料							
なし（適宜プリントを配布する）							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
単元終了ごとに理解度確認のための課題がある							
履修上の注意・備考・メッセージ							
教科書を熟読し、文章やグラフで表現されている意味について考える必要があるため、順番に音読してもらい、積極的な発言を求める。							
成績評価方法			成績評価基準				
授業中の態度(20%) 理解度確認課題(80%) の総合評価			S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格				

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
栄養統計学演習	選択	食栄	2年前学期	演習	2	まえだ やすとも 前田 康智	単独
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目		なし					6・7

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	健康指標 1	粗死亡率、年齢調整死亡率、平均寿命、平均余命	
	事前学習 5分	教科書の該当ページ (p60～66) を読んでくる	
	事後学習 60分	粗死亡率、年齢調整死亡率、平均寿命、平均余命について復習する	
2	健康指標 2	長寿者率、肥満度	
	事前学習 60分	教科書の該当ページ (p78～86) を読んでくる	
	事後学習 60分	長寿者率、肥満度について復習する	
3	健康指標 3	肥満度と死亡率、疾病発症率と総コレステロール値	
	事前学習 60分	教科書の該当ページ (p87～95) を読んでくる	
	事後学習 60分	肥満度と死亡率、疾病発症率と総コレステロール値について復習する	
4	健康指標 4	肥満・やせと性・年齢、血圧と性・年齢	
	事前学習 60分	教科書の該当ページ (p101～106) を読んでくる	
	事後学習 60分	肥満・やせと性・年齢、血圧と性・年齢について復習する	
5	健康指標 5	沖縄と長寿、出生数と出生性比、出生年齢と出生率	
	事前学習 60分	教科書の該当ページ (p110～115) を読んでくる	
	事後学習 60分	沖縄と長寿、出生数と出生性比、出生年齢と出生率について復習する	
6	成果評価	禁煙・喫煙と肺がん、3大死因と医療費	
	事前学習 60分	教科書の該当ページ (p117～122) を読んでくる	
	事後学習 60分	禁煙・喫煙と肺がん、3大死因と医療費について復習する	
7	栄養指標 1	栄養摂取量、肉類摂取量と脂質エネルギー	
	事前学習 60分	教科書の該当ページ (p123～129) を読んでくる	
	事後学習 60分	栄養摂取量、肉類摂取量と脂質エネルギーについて復習する	
8	栄養指標 2	油脂類の脂肪酸組成、主食と主菜・副菜の関係	
	事前学習 60分	教科書の該当ページ (p132～136) を読んでくる	
	事後学習 60分	油脂類の脂肪酸組成、主食と主菜・副菜の関係について復習する	
9	栄養指標 3	牛乳購入量、食塩摂取量の増減	
	事前学習 60分	教科書の該当ページ (p141～146) を読んでくる	
	事後学習 60分	牛乳購入量、食塩摂取量の増減について復習する	
10	栄養指標 4	動物性食品、多食食材の摂取量低下と長寿	
	事前学習 60分	教科書の該当ページ (p146～154) を読んでくる	
	事後学習 60分	動物性食品、多食食材の摂取量低下と長寿	

11	危険因子 1	食塩負荷と高たんぱく質食、たばこと健康感	
	事前学習 60分	教科書の該当ページ（p154～160）を読んでくる	
	事後学習 60分	食塩負荷と高たんぱく質食、たばこと健康感について復習する	
12	危険因子 2 ・ 交絡要因 1	高血圧と未治療、交通事故発生率と男女差、子どもの朝食と健康	
	事前学習 60分	教科書の該当ページ（p160～166）を読んでくる	
	事後学習 60分	高血圧と未治療、交通事故発生率と男女差、子どもの朝食と健康について復習する	
13	交絡要因 2 ・ 対象特性	砂糖輸入量とでき死数、年収と血圧、TC値と小中高生	
	事前学習 60分	教科書の該当ページ（p166～174）を読んでくる	
	事後学習 60分	砂糖輸入量とでき死数、年収と血圧、TC値と小中高生について復習する	
14	社会文化的特性 1	ストレスと男女差・日米差、平均余命とストレス差	
	事前学習 60分	教科書の該当ページ（p179～187）を読んでくる	
	事後学習 60分	ストレスと男女差・日米差、平均余命とストレス差について復習する	
15	社会文化的特性 2	脳卒中・心疾患と地域差、伝統料理と世代差	
	事前学習 60分	教科書の該当ページ（p187～191）を読んでくる	
	事後学習 60分	脳卒中・心疾患と地域差、伝統料理と世代差について復習する	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
栄養士実力養成演習Ⅰ	卒業必修	食栄	1年 後学期	演習	1	え ぎ のぶこ かんだ せいこ 江木 伸子・神田 聖子	複数
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目		なし					6, 7
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
一年生前学期で学ぶ食物栄養専攻必修科目である解剖・生理学、食品学総論、食品衛生学、栄養学総論、基礎栄養学、応用栄養学、栄養学各論、調理学、給食管理と、一年生後学期で学ぶ生化学、食品学各論、臨床栄養学の各科目について「栄養士実力認定試験過去問題集」の解答を確認しながら解くことにより、栄養士が必要とする科目内容を総合的に学習する。							
到達（成績評価A）目標							
・ 栄養士に必要な能力が理解でき、自分の苦手とする分野・科目を客観的に判断することができる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・ 不足する能力を改善する手段を自らが知り、進んで演習に参加し、個人的に学習を進めることにより、栄養士としての能力を上げることができる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
単位取得（成績評価C）目標							
・ 栄養士に必要な能力が理解でき、自分の苦手とする分野・科目を知る。【DP1：知識・技術】 ・ 不足する能力を改善する手段を自らが知り、進んで演習に参加し、個人的に学習を進める。【DP1：知識・技術】							
教科書							
（社）全国栄養士養成施設協会 編：『2020年版 栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社（2020）¥1, 210							
参考書・資料							
各科目で使用している教科書							
教科書以外にかかる費用（自己負担）							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は翌週解説し、返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・ 各担当者の指示した授業スケジュールに従う。 ・ 『栄養士実力認定試験過去問題集』は、2020年版を購入する。事前に授業項目の過去問題に目を通し、授業に参加する。また、授業終了後は必ず教科書、参考書をもとに確認する。解らないことは必ず質問する。 ・ 授業の進捗によってはスケジュールを変更することがある。							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験(70%)、受講態度(30%)の総合評価。授業態度には演習問題への取り組みを含む。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
栄養士実力養成演習Ⅰ	卒業必修	食栄	1年 後学期	演習	1	え ぎ のぶこ かんだ せいこ 江木 伸子・神田 聖子	複数
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目		なし					6, 7

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	演習問題試験	一年前学期で学習した項目	江木
	事前学習 5分	過去問題集を読む	
	事後学習 30分	解答用紙を確認する	
2	解剖・生理学	栄養士実力認定試験問題・解剖・生理学	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
3	食品学総論	栄養士実力認定試験問題・食品学総論	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
4	食品衛生学	栄養士実力認定試験問題・食品衛生学	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
5	調理学	栄養士実力認定試験問題・調理学	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
6	栄養学総論（栄養学Ⅰ）	栄養士実力認定試験問題・栄養学総論	神田
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
7	栄養学各論（栄養学Ⅱ）	栄養士実力認定試験問題・栄養学各論	神田
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
8	給食管理	栄養士実力認定試験問題・給食管理	神田
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
9	臨床栄養学概論（臨床栄養学Ⅰ）	栄養士実力認定試験問題・臨床栄養学概論	神田
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
10	生化学	栄養士実力認定試験問題・生化学	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	

11	食品学各論	栄養士実力認定試験問題・食品学各論	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
12	以上項目について適宜繰り返し実施	以上項目について適宜繰り返し実施	江木 神田
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
13	以上項目について適宜繰り返し実施	以上項目について適宜繰り返し実施	江木 神田
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
14	以上項目について適宜繰り返し実施	以上項目について適宜繰り返し実施	江木 神田
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
15	以上項目について適宜繰り返し実施	以上項目について適宜繰り返し実施	江木 神田
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
栄養士実力養成演習Ⅱ	選択	食栄	2年 後学期	演習	1	えぎ のぶこ かんた せいこ 江木 伸子・神田 聖子	複数
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目		栄養士資格取得見込み者が望ましい					6, 7
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
栄養士実力認定試験科目である次の1. 公衆衛生学、2. 社会福祉概論、3. 解剖・生理学、4. 生化学、5. 食品学総論、6. 食品学各論、7. 栄養学総論、8. 栄養学各論、9. 臨床栄養学概論、10. 栄養指導論、11. 公衆栄養学、12. 調理学、13. 食品衛生学、14. 給食管理について「栄養士実力認定試験過去問題集」の解答を確認しながら解くことにより、栄養士が必要とする科目内容を総合的に学習する。栄養士実力認定試験の受験に備える。							
到達（成績評価A）目標							
・ 栄養士に必要な能力が理解でき、自分の苦手とする分野・科目を客観的に判断することができる。 ・ 不足する能力を改善する手段を自らが知り、進んで演習に参加し、個人的に学習を進めることにより、栄養士としての能力を上げることができる。							
単位取得（成績評価C）目標							
・ 栄養士に必要な能力が理解でき、自分の苦手とする分野・科目を知る。 ・ 不足する能力を改善する手段を自らが知り、進んで演習に参加し、個人的に学習を進める。							
教科書							
（社）全国栄養士養成施設協会 編：『2019年版 栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社（2019）							
参考書・資料							
各科目で使用している教科書							
教科書以外にかかる費用（自己負担）							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は翌週解説し、返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・ 各担当者の指示した授業スケジュールに従う。 ・ 栄養士実力認定試験過去問題集』を新たに購入する場合は、2020年版を購入する。2019年版を持っている学生に対しては、個別対応する。また、2019年版以前については自ら準備する事。 ・ 事前に授業項目の過去問題を解き、授業に参加する。また、授業終了後は必ず教科書、参考書をもとに確認する。解らないことは必ず質問する。 ・ 授業の進捗によってはスケジュールを変更することがある。							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験(70%)、受講態度(30%)の総合評価。授業態度には演習問題への取り組みを含む。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
栄養士実力養成演習Ⅱ	選択	食栄	2年 後学期	演習	1	え ぎ のぶこ かんだ せいこ 江木 伸子・神田 聖子	複数
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目		栄養士資格取得見込み者が望ましい					6, 7

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	演習問題試験	一年で学習した項目	江木
	事前学習 5分	過去問題集を読む	
	事後学習 30分	解答用紙を確認する。	
2	食品学総論	栄養士実力認定試験問題・食品学総論	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する。	
3	食品学各論	栄養士実力認定試験問題・食品学各論	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する。	
4	解剖・生理学	栄養士実力認定試験問題・解剖・生理学	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する。	
5	生化学	栄養士実力認定試験問題・生化学	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する。	
6	調理学	栄養士実力認定試験問題・調理学	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する。	
7	食品衛生学	栄養士実力認定試験問題・食品衛生学	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
8	栄養学総論	栄養士実力認定試験問題・栄養学総論	神田
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する。	
9	栄養学各論	栄養士実力認定試験問題・栄養学各論	神田
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
10	給食管理	栄養士実力認定試験問題・給食管理	神田
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	

11	臨床栄養学概論	栄養士実力認定試験問題・臨床栄養学概論	神田
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
12	栄養指導論	栄養士実力認定試験問題・栄養指導論	神田
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
13	公衆栄養学	栄養士実力認定試験問題・公衆栄養学	神田
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
14	公衆衛生学・社会福祉概論	栄養士実力認定試験問題・公衆衛生学・社会福祉概論	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
15	総合問題	栄養士実力認定試験問題・総合問題	神田 江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	

講 座 名	担 当 教 員	開講時期
情報技術活用講座	まえだ やすとも 前田 康智	1,2前学期・後学期
受 講 条 件	情報技術（情報技術Ⅰ）受講者、またはビジネスエクセル（情報技術Ⅱ）・ビジネスワード・ビジネスパワーポイント・情報技術Ⅲ・情報技術Ⅳ受講者で、パソコン操作や資格取得に意欲があり、積極的に取り組む姿勢のある学生を対象とする。	

講座の概要
Microsoft Word, Excel, PowerPointの各機能について、特に難しい操作について、繰り返し練習する。 Wordであれば、特にインデント、タブ、図形の作成について、Excelであれば、特に構成比、関数（順位、四捨五入、検索）の操作について、PowerPointであれば、特にインデント、スライドマスター等の操作についてそれぞれ繰り返し練習する。前学期は情報技術（情報技術Ⅰ）受講者を対象に6～7回程度、後学期はビジネスエクセル（情報技術Ⅱ）、ビジネスワード、ビジネスパワーポイント、情報技術Ⅲ、情報技術Ⅳ受講者を対象に8回程度実施する予定。

教科書・参考書・参考資料	
教科書	なし（各授業で使用した資料や教科書を使用し、必要に応じてプリントを配布する）
参考書 資料	特になし

講座についてのメッセージ
前期については、情報技術Ⅰabの受講者の中で、特に再練習が必要と思われる学生を個別に呼び出し、または個人的に練習を熱望する学生について、それぞれの学生の空き時間を設定して実施する。 後期については、情報技術Ⅱ、Ⅲ、Ⅳ受講学生に対して、資格支援のために、授業の延長として実施する。

講 座 名	担 当 教 員	開講時期
デザインコンテスト講座	パッケ ^{いとう} 伊東	2前学期・後学期
受 講 条 件	●デザインに興味があり、やる気のある学生、 ●デザインに限らず、アイデアの出し方を学習したい学生。	

講座の概要
【デザインコンテストにおける 作品の完成度・アイデア・ブラッシュアップ・プレゼンなど戦略レクチャーを行います。】 ★アドバタイジングデザイン（広告）、Webデザイン、写真、インダストリアルデザイン、コーポレートアイデンティティ(CI)、シンボルマークデザイン、タイポグラフィデザイン。ロゴタイプデザイン、筆文字（カリグラフィ）、切り絵・ちぎり絵、イラストレーション、キャラクターデザイン、店頭ファサード及びショップ名をデザイン、店舗内ブースの商品陳列を、パッケージデザイン（商品開発）、プロダクトアート・デザインetc

教科書・参考書・参考資料	
教科書	特になし
参考書 資料	必要に応じて、授業内でプリントを配布。

講座についてのメッセージ
楽しく、うきうきと、作品の完成度とアイデアの面白さを、引き出す強いモチベーション（やる気）で続けてやり抜きましょう。