

令和5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			中野都、渡辺淳、江木伸子、平尾和子	前	5
	情報技術			教授 前田 康智	前	8
	ビジネスエクセル	ビジネスエクセル		教授 前田 康智	後	11
	ビジネスワード	ビジネスワード		教授 前田 康智	後	14
	ビジネスパワーポイント	ビジネスパワーポイント		教授 前田 康智	後	17
	心理学			非常勤講師 原島 雅之 非常勤講師 佐久間 直人	前	20
		現代日本の社会問題		教授 渡辺 淳	前	23
	異文化と世界			教授 渡辺 淳	後	26
		日本国憲法と法律		非常勤講師 友寄 隆信	前	29
	ボランティア論			教授 中野 都	前	32
	キャリア形成 I			講師 佐藤 清香	前	35
	キャリア形成 II			教授 前田 康智	後	38
	ビジネスマナー	ビジネスマナー		講師 佐藤 清香	前	41
	運動と健康			非常勤講師 佐藤 久乃	後	44
	標準英語スキルズ			教授 渡辺 淳 非常勤講師 リチャード・オステン	後	47
		応用英語スキルズ		教授 渡辺 淳	前	50
英会話	英会話		非常勤講師 リチャード・オステン	前	53	
家政科コア科目	家政学概論			非常勤講師 木林 祥子	前	56
	衣・住生活論			准教授 畑久美子 非常勤講師 山村 美保里	前	59
		妊娠・出産・保育の科学		客員教授 岩倉 弘毅 非常勤講師 川上 美子	前	62
		家庭経営学		非常勤講師 木林 祥子	後	65
	家族関係学			教授 渡辺 淳	後	68
		介護概論		教授 中野 都	前	71
		消費生活と環境		教授 渡辺 淳	後	74
専攻科目		公衆衛生学		非常勤講師 菅野 公司	前	77
		社会福祉概論(食栄)		教授 中野 都	後	80
		解剖生理学 I		准教授 古谷 彰子	前	83
		解剖生理学 II		准教授 古谷 彰子	後	86
		解剖生理学実験		准教授 古谷 彰子	後	89
		生化学		教授 江木 伸子	後	92
		運動生理学		非常勤講師 菅野 公司	後	95
		食品学総論		教授 江木 伸子	前	98
		食品学各論		准教授 三星 沙織	後	101
		食品科学実験		教授 江木 伸子	前	104
		食品材料学実験		教授 江木 伸子	前	107
		食品衛生学		准教授 三星 沙織	前	110
		食品衛生学実験		准教授 三星 沙織	後	113
		基礎栄養学		講師 佐藤 清香	前	116
		応用栄養学 I		教授 小田島 祐美子	後	119
		応用栄養学実習 I		教授 小田島 祐美子	前	122
		応用栄養学実習 II		教授 小田島 祐美子	後	125
		臨床栄養学		教授 小田島 祐美子	後	128
		臨床栄養学実習		教授 小田島 祐美子	前	131
		栄養指導論 I		准教授 古谷 彰子	前	134
		栄養指導論 II		准教授 古谷 彰子	後	137
		栄養指導論実習 I		准教授 古谷 彰子	前	140
		栄養指導論実習 II		准教授 古谷 彰子	後	143
		公衆栄養学		教授 小田島 祐美子	前	146
		調理学		教授 平尾 和子	前	149
		調理学実験		講師 米山 陽子	前	152
	調理学実習 I		准教授 三星 沙織	後	155	
	調理学実習 II		教授 平尾 和子	後	158	

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			講師	佐藤清香	前	161	
	給食計画・実務論Ⅱ			講師	佐藤清香	後	164	
	給食計画・実務論実習Ⅰ			講師	佐藤清香	前	167	
	給食計画・実務論実習Ⅱ			講師	佐藤清香	後	170	
		校外実習			講師	佐藤清香	後	173
	栄養士数学演習a			教授	前田康智	前	176	
	栄養士数学演習b			教授	渡辺淳	前	179	
	基礎調理学実習			准教授	三星沙織	前	182	
	パティシエ実習Ⅰ			講師	米山陽子	前	185	
		食品加工学実習			准教授	三星沙織	後	188
		食品の官能評価・鑑別論			講師	米山陽子	前	191
	フードスペシャリスト論	フードスペシャリスト論			准教授	三星沙織	前	194
		フードマーケティング論			教授	江木伸子	前	197
	フードコーディネート論				准教授	三星沙織	後	200
		フードコーディネート実習			非常勤講師	佐野雅	前	203
	フードデザイン・フードマネジメント論				講師	米山陽子	後	206
	フードプランニング論				非常勤講師	森崎繭香	後	209
		食文化論			講師	米山陽子	前	212
		栄養統計学演習			教授	前田康智	前	215
	栄養士実力養成演習Ⅰ				教授	江木伸子	後	218
	栄養士実力養成演習Ⅱ			准教授	古谷彰子	後	221	
科支目援	英語基礎演習a			教授	渡辺淳	前	224	
	英語基礎演習b			教授	前田康智	前	227	
講支座援	情報技術活用講座	情報技術活用講座		教授	前田康智	前後	230	
		フードスペシャリスト試験対策講座		教授	江木伸子	後	230	
		パティシエ実習Ⅱ(講座)		非常勤講師	森崎繭香	前	231	

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	Problem Based Learning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。Project Based Learningとは、具体的な学修課題をたて、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ふ、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についての理解を深める必要がある。
【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。	特に自然科学分野では、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。	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】	演技	技術や演技などが直接的な学習であるような授業方法。	実習・演技は必ずしも、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・演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。
【8】	ロール・プレイング・シミュレーション	現実起こる場面を想定して、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）する学習方法である。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ていくなど、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

	<p>【9】 ペア・グループワーク</p>	<p>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。</p>
<p>【10】</p>	<p>ディベート</p>	<p>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り、授業を設計する必要がある。</p>
<p>【11】</p>	<p>ディスカッション</p>	<p>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。</p>
<p>【12】</p>	<p>プレゼンテーション</p>	<p>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。</p>
<p>【13】</p>	<p>輪読学習</p>	<p>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には必要であり、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。</p>
<p>【14】</p>	<p>双方向型問題演習</p>	<p>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。</p>
<p>【15】</p>	<p>双方向型執筆演習</p>	<p>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。</p>
<p>【16】</p>	<p>振り返り</p>	<p>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。</p>
<p>【17】</p>	<p>体験型学習</p>	<p>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。</p>

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
教養基礎演習	卒業必修	共通	1年前学期	演習	1	なかの 中野・わたなべ 渡辺・えぎ 江木・ひらお 平尾	複数・ クラス分け
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		特になし				6・7, 8, 9, 11, 12	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
<p>本学の学生として身につけてほしい基礎的な知識・技能を学び、その中から豊かな生活をするために必要なことを自ら選びとることができるようになるために設定している科目である。はじめに本学園の礎となる、建学の精神・校訓・歴史・伝統について学ぶ。そのうえで、社会で活動するために必要となる基礎的な知識及び能力・豊かな教養を身につける。さらにこの学習成果を獲得するために欠かせない、円滑なコミュニケーション方法やマナー、社会常識について理解し、活用できるようにする。また、短期大学で必要とされる学修方法を習得するために、レポートや文章の書き方、プレゼンテーション技術および聴講姿勢を身につけ、まとめとして礼節をもって短大での学びの成果を報告する方法を学ぶ。</p>							
成績評価方法							
授業内課題等及びプレゼンテーション(65%)、文章表現力(30%)、受講態度(5%)の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準

S～C:以下参照
D(59-0点):単位修得目標を達成できていない
Z:評価対象資格失格

到達(成績評価S)目標

- ・コミュニケーションやマナーの必要性を説明することができ、短大生として円滑に双方向のコミュニケーションをとることができるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力等】
- ・社会生活に必要なマナー・社会常識を十分に理解し、状況に応じて使うことができるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力等】【DP3:主体性、多様性、協働性】
- ・プレゼンテーションのために構成を考えて論理性のある原稿を作成し、聴衆の前で模範的なスピーチをすることができる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力等】
- ・話者の話を「聴く」ことができ、質問することができるようになる。【DP3:主体性、多様性、協働性】
- ・レポートの書き方や文献の検索方法を理解したうえで、必要条件を満たし、文献を基に自分の考えを含めた内容のレポートが提出できるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力等】
- ・主体的にプロジェクト学習を進め、相手にも配慮しながら状況に応じた内容の文章を書くことができるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力等】【DP3:主体性、多様性、協働性】

到達(成績評価A)目標

- ・コミュニケーションやマナーの必要性を説明することができ、短大生として円滑にコミュニケーションをとることができるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力等】
- ・社会生活に必要なマナー・社会常識を理解し、状況に応じて使うことができるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力等】【DP3:主体性、多様性、協働性】
- ・プレゼンテーションのために構成を考えて原稿を作成し、聴衆の前で模範的なスピーチをすることができる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力等】
- ・話者に対して聴く姿勢を示すことができ、質問することができるようになる。【DP3:主体性、多様性、協働性】
- ・レポートの書き方や文献の検索方法を理解したうえで、必要条件を満たし、自分の考えを含めた内容のレポートが提出できるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力等】
- ・主体的にプロジェクト学習を進め、相手に対し状況に応じた内容の文章を書くことができるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力等】【DP3:主体性、多様性、協働性】

到達(成績評価B)目標

- ・コミュニケーションやマナーの必要性を理解し、短大生としてコミュニケーションをとることができるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力等】
- ・社会生活に必要なマナー・社会常識を理解し、使うことができるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力等】【DP3:主体性、多様性、協働性】
- ・プレゼンテーションのための原稿を作成し、聴衆の前で自分らしくスピーチ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・表現力等】
- ・話者に対して聴く姿勢を示すことができ、質問が思い浮かぶようになる。【DP3:主体性、多様性、協働性】
- ・レポートの書き方を理解したうえで、必要条件を満たした内容のレポートが提出できるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力等】
- ・主体的にプロジェクト学習に取り組み、基本に則った内容の文章を書くことができるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力等】【DP3:主体性、多様性、協働性】

単位取得(成績評価C)目標

- ・コミュニケーションやマナーの必要性を概ね理解し、短大生としてコミュニケーションをとることができるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力等】
- ・社会生活に必要なマナー・社会常識を概ね理解し、使うことができるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力等】【DP3:主体性、多様性、協働性】
- ・プレゼンテーションのための原稿を作成し、聴衆の前でスピーチ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・表現力等】
- ・話者に対して聴く姿勢を示すことができるようになる。【DP3:主体性、多様性、協働性】
- ・レポートの書き方を理解したうえで、内容のレポートが提出できるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力等】
- ・主体的にプロジェクト学習に取り組み、文章を書くことができるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力等】【DP3:主体性、多様性、協働性】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
教養基礎演習	卒業必修	共通	1年前学期	演習	1	なかの 中野・えぎ 江木・わたなべ 渡辺・ひらお 平尾	複数・ クラス分け
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		特になし				6・7, 8, 9, 11, 12	
教科書							
なし							
参考書・資料							
各授業の講師が必要に応じて資料を配布							
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							
スピーチ原稿などは添削等ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・授業の内容により、担当教員が指定したクラス分けを行って実施する。 ・スケジュール、講師はクラスによって異なることがある。 ・講師の都合等により、授業の順序が変更になることもある。 ・授業中のスマートフォンの使用および私語は禁止する。 ・欠席した場合は、出校した際に必ずその回の担当講師に連絡を取る。課題提出の場合が多い。 							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	建学の精神、オリエンテーション当	愛国学園の建学の精神・校訓・学園の歴史を学ぶ、本科目の意義と進め方、短大生活におけるマナーについて。	複数
	事前学習 15分	シラバスを読んでくる。建学の精神と校訓を音読してくる(キャンパスガイド参照)。	
	事後学習 10分	授業の内容を振り返り、短期大学で学ぶということを再度確認する。	
2	コミュニケーションスキル	円滑なコミュニケーションの方法や必要性を学ぶ(外部講師)。	複数
	事前学習 10分	円滑なコミュニケーションの必要性を考えてくる。	
	事後学習 30分	授業の内容を振り返り、日常的に継続して実践する。	
3	自己紹介(プレゼンテーション1)	簡易のスピーチ原稿を作成し、自己紹介のスピーチを行う。他の人のスピーチを聴く。	クラス分け 複数
	事前学習 30分	1分間で自分自身を紹介するための題材について考えてくる。	
	事後学習 20分	自分のスピーチについて振り返り、反省をまとめて提出する。	
4	防犯セミナー、ボランティア活動について	小岩警察署による防犯セミナーを聴講する、ボランティア活動を理解し、実践への心構えを作る	外部講師・ 中野
	事前学習 10分	自分または周囲の人に危険を感じたことを整理する。ボランティア活動とは何か調べてみる。	
	事後学習 30分	防犯のために必要なことを実践する。自分がどのようなボランティア活動ができるか考え、実践に向けて計画をたてる。	
5	短期大学に必要な学修方法(初年次教育1)	資料のファイリング法、学生生活における時間管理、試験と成績評価について、メールの仕方	江木
	事前学習 20分	事前に配布するプリントを読んでくる。資料を参照し、フリーメールアドレスを取得しておく。	
	事後学習 30分	ファイリング、時間管理、メール等について、日常生活において実践する。	
6	短期大学に必要な学修方法(初年次教育2)	レポートの書き方	江木
	事前学習 10分	事前に配布するプリントを読んでくる。資料を参照する。	
	事後学習 30分	レポートを完成させ、提出する。	
7	挨拶・訪問の実践、図書館の使い方	学生生活に必要な挨拶・訪問等をロールプレイング方式で学ぶ	クラス分け 複数
	事前学習 30分	先輩の話し方やマナーを観察しておく。伝え方や表現方法を自分なりに考えてくる。	
	事後学習 60分	日常生活で必ず実践する。	

8	テーマに沿ったスピーチ1	テーマに沿ったスピーチをするための原稿を作成する。	クラス分け 複数
	事前学習 60分	事前に提示されたテーマから一つ選びスピーチに用いる内容を考えてくる。	
	事後学習 30分	スピーチの原稿の構成を考える。	
9	テーマに沿ったスピーチ2 (プレゼンテーション2)	スピーチ原稿を完成させ、スピーチの練習をする。	クラス分け 複数
	事前学習 30分	原稿の内容をまとめる。	
	事後学習 40分	スピーチの練習をする。	
10	テーマに沿ったスピーチ3 (プレゼンテーション2)	個人発表と他の人の発表の聴講	複数
	事前学習 30分	発表の練習をする。	
	事後学習 60分	発表した人は自分の課題を見つけ、修正した原稿を清書して提出する。聴講のみだった人は次回の自分の発表に活かせる点を見つける。	
11	プロジェクト学習1	手紙の書き方の基本を学ぶ。	中野
	事前学習 30分	手紙の種類や時候の挨拶などを調べる。	
	事後学習 60分	学習をふり返り、今後の生活への活かし方を考える。	
12	プロジェクト学習2	短期大学における学びの成果を出身高校に報告するための原稿を作成する。	クラス分け 複数
	事前学習 30分	短大入学後の学びの成果の要点を整理し、全体の下書きをする	
	事後学習 30分	手紙を推敲する	
13	プロジェクト学習3	短期大学における学びの成果を出身高校に報告するための原稿を作成する。	クラス分け 複数
	事前学習 30分	原稿の仕上げを行う	
	事後学習 60分	封筒のあて名書き等を行う	
14	プロジェクト学習4	手紙（出身高校への報告文）を清書する。	クラス分け 複数
	事前学習 30分	原稿を清書する	
	事後学習 40分	高校訪問または手紙を投函して、短大における学びの成果を出身高校の先生に伝える。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
情報技術	卒業必修	共通	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	
共通科目		なし				6・7,14	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
文書作成ソフトウェアによる各種文書の作成、表計算ソフトウェアによる各種帳票の作成、帳票に必要な計算式・関数の作成、プレゼンテーションソフトウェアによる発表資料の作成についてそれぞれ練習を繰り返し行い、演習課題を通じて理解につなげる。また、情報を取り扱うためのマナーについて学ぶ。							
成績評価方法							
受講態度(10%)、毎回授業の課題提出(20%)、定期試験(70%)の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・コンピュータ及びコンピュータ含む周辺機器の基本操作や基本機能を十分熟知している。【DP1:知識・技能】 ・コンピュータ及びコンピュータ含む周辺機器を利活用する上で必要となるモラルやマナーを十分熟知している。【DP1:知識・技能】 ・上記操作と機能・モラルやマナーを十分熟知した上で、ビジネス文書や大学生として求められるレポート文書の書き方を十分熟知し、かつ実施することができる。【DP1:知識・技能】 ・上記操作と機能・モラルやマナーを十分熟知した上で、大学生として求められるプレゼンテーションを十分熟知し、かつ実施することができる。【DP1:知識・技能】 ・上記操作と機能・モラルやマナーを十分熟知した上で、大学生として求められる表計算を十分熟知し、かつ実施することができる。【DP1:知識・技能】
到達（成績評価A）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・コンピュータ及びコンピュータ含む周辺機器の基本操作や基本機能を大部分熟知している。【DP1:知識・技能】 ・コンピュータ及びコンピュータ含む周辺機器を利活用する上で必要となるモラルやマナーを大部分熟知している。【DP1:知識・技能】 ・上記操作と機能・モラルやマナーを大部分熟知した上で、ビジネス文書や大学生として求められるレポート文書の書き方を大部分熟知し、かつ実施することができる。【DP1:知識・技能】 ・上記操作と機能・モラルやマナーを大部分熟知した上で、大学生として求められるプレゼンテーションを大部分熟知し、かつ実施することができる。【DP1:知識・技能】 ・上記操作と機能・モラルやマナーを大部分熟知した上で、大学生として求められる表計算を大部分熟知し、かつ実施することができる。【DP1:知識・技能】
到達（成績評価B）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・コンピュータ及びコンピュータ含む周辺機器の基本操作や基本機能をある程度熟知している。【DP1:知識・技能】 ・コンピュータ及びコンピュータ含む周辺機器を利活用する上で必要となるモラルやマナーをある程度熟知している。【DP1:知識・技能】 ・上記操作と機能・モラルやマナーをある程度熟知した上で、ビジネス文書や大学生として求められるレポート文書の書き方をある程度熟知し、かつ実施することができる。【DP1:知識・技能】 ・上記操作と機能・モラルやマナーをある程度熟知した上で、大学生として求められるプレゼンテーションをある程度熟知し、かつ実施することができる。【DP1:知識・技能】 ・上記操作と機能・モラルやマナーをある程度熟知した上で、大学生として求められる表計算をある程度熟知し、かつ実施することができる。【DP1:知識・技能】
単位取得（成績評価C）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・コンピュータ及びコンピュータ含む周辺機器の基本操作や基本機能を基本的に熟知している。【DP1:知識・技能】 ・コンピュータ及びコンピュータ含む周辺機器を利活用する上で必要となるモラルやマナーを基本的に熟知している。【DP1:知識・技能】 ・上記操作と機能・モラルやマナーを基本的に熟知した上で、ビジネス文書や大学生として求められるレポート文書の書き方を基本的に熟知し、かつ実施することができる。【DP1:知識・技能】 ・上記操作と機能・モラルやマナーを基本的に熟知した上で、大学生として求められるプレゼンテーションを基本的に熟知し、かつ実施することができる。【DP1:知識・技能】 ・上記操作と機能・モラルやマナーを基本的に熟知した上で、大学生として求められる表計算を基本的に熟知し、かつ実施することができる。【DP1:知識・技能】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
情報技術	卒業必修	共通	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	
共通科目		なし				6・7,14	
教科書							
『情報利活用基本演習Office2019対応』 日経BP社 ¥1,815 『情報倫理ハンドブック』 noa出版 ¥440							
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							
課題説明と説明後の課題作成を経て、受講学生の課題を授業最後に一人一人教員が確認する。問題があればその場で指摘する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・専攻別に分けて授業を行う。aクラスは食物栄養専攻、bクラスは生活デザイン専攻である。 ・毎回の授業に演習課題を課す。 ・13回目の授業では情報操作の総復習の問題を課す。 ・14回目の授業では定期試験前の総まとめの問題を課す。 							

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	ガイダンス、コンピューターの基本操作1 ／文書の作成と管理	情報演習室の利用、コンピューターの基本操作、ファイル・フォルダの操作/ 新規文書の作成・保存、文字の装飾	
	事前学習 30分	シラバスを読んでくる。教科書の該当ページを読んでくる(コンピューターの基本操作のP2～P9とLesson1のP21～31)	
	事後学習 60分	情報演習室の利用方法を確認、ファイル・フォルダの操作、Wordの文書の作成と管理を復習する	
2	コンピューターの基本操作2/ 一般的なビジネス文書の作成	ファイル・フォルダの操作、ファイルの種類と拡張子、PDFファイルの作成/ 社外・社内文書の書き方、文字位置（インデント、タブ）	
	事前学習 30分	教科書の該当ページを読んでくる(コンピューターの基本操作のP8～P11とLesson2のP35～45)	
	事後学習 60分	ファイルの種類、PDFファイルの作成、Wordのビジネス文書の書き方とインデント・タブを復習する	
3	コンピューターの基本操作3/ レポート・報告書の作成	キーボードのキー機能、かな変換、タッチタイピング練習/ 大学レポートの書き方、段落設定、書式設定	
	事前学習 30分	教科書の該当ページを読んでくる(コンピューターの基本操作のP16～P18とLesson3のP48～59)	
	事後学習 60分	キーボードのキー機能、Wordの段落設定、書式設定を復習する	
4	メールの書き方/ 他データを利用した文書の作成	メール文章の書き方と添付ファイルの添付方法/ 他文章、Excel、写真の挿入と編集	
	事前学習 30分	教科書の該当ページを読んでくる(Lesson4のP64～75)	
	事後学習 60分	メールの使い方全般、Wordから写真の挿入と編集を復習する	
5	情報を正しく取り扱う1/ プレゼンテーションの基本操作1	情報のモラルとマナー／プレゼンテーションの目的、自己紹介スライドの作成（展開の仕方、見せ方、作り方の基本）	
	事前学習 30分	教科書の該当ページを読んでくる(情報倫理ハンドブックP2～P3と情報利活用Lesson5のP81～95)	
	事後学習 60分	情報のモラルとマナー、PowerPointスライドの作成を復習する	
6	情報を正しく取り扱う2/ プレゼンテーションの基本操作2	著作権の遵守／特殊の文字やイラストの挿入、表やグラフの挿入	
	事前学習 30分	教科書の該当ページを読んでくる(情報倫理ハンドブックP4と情報利活用Lesson6のP97～105)	
	事後学習 60分	著作権の順守について、PowerPointのグラフ、表の挿入を復習する	
7	情報を正しく取り扱う3/ プレゼンテーションデザイン1（レイアウト）	著作権法と著作物・著作者、各種権利／センスアップのためのレイアウトデザイン（フォント・テーマの適用、スライドマスターの活用）	
	事前学習 30分	教科書の該当ページを読んでくる(情報倫理ハンドブックP5と情報利活用Lesson7のP107～120)	
	事後学習 60分	著作権法、PowerPointのフォント、テーマ、スライドマスターなどの操作を復習する	

8	情報を正しく取り扱う4/プレゼンテーションデザイン2 (イラスト・写真の活用)	著作物の引用/センスアップのためのレイアウトデザイン (イメージを伝えるためのイラスト・写真の活用)	
	事前学習 30分	教科書の該当ページを読んでくる(情報倫理ハンドブックP4~P6と情報利活用Lesson8のP122~136)	
	事後学習 60分	レポート課題における著作物の引用、訴求効果のあるPowerPointのデザインを復習する	
9	情報を正しく取り扱う5/プレゼンテーションデザイン3 (写真・ファイル容量)	肖像権と肖像権侵害、ネットワークトラブル/ファイル容量とPowerPoint作成、データ量と通信	
	事前学習 30分	教科書の該当ページを読んでくる(情報倫理ハンドブックP7~P9とP42~P52)	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	
10	表作成の基本動作	文字・数値・数式の入力、ブックの保存	
	事前学習 30分	教科書の該当ページを読んでくる (Lesson9のP141~P154)	
	事後学習 60分	Excelの表作成の基本動作を復習する	
11	表の編集操作	幅の調整、表構成の変更、セル内編集	
	事前学習 30分	教科書の該当ページを読んでくる (Lesson10のP156~P167)	
	事後学習 60分	Excelの表の入力・編集を復習する	
12	数式・関数による集計表の作成	絶対・相対参照、合計・平均、最大・最小、四捨五入、条件式など	
	事前学習 30分	教科書の該当ページを読んでくる (Lesson11のP170~P184)	
	事後学習 60分	Excelの数式・関数による集計表の作成を復習する	
13	グラフの作成・編集	グラフのラベル・目盛、要素の書式	
	事前学習 30分	教科書の該当ページを読んでくる (Lesson12のP187~P199)	
	事後学習 60分	Excelのグラフの作成と編集を復習する	
14	情報操作総復習	全体の振り返り (Word2019、Excel2019、PowerPoint2019総復習)	
	事前学習 30分	教科書の全ページを読んでくる (Lesson1~11)	
	事後学習 60分	今までの授業の操作全てを復習する	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
ビジネスエクセル	選択	共通	1,2年 後学期	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	
共通科目		情報技術単位取得者				6・7,14	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
現在の学生生活、その先の仕事や社会生活で使われる可能性の高いものを例に挙げ、表計算ソフトEXCELを活用して処理する方法を取り上げる。時間・金額等のデータ記録管理、検索抽出などのデータ操作と活用、グラフを活用した視覚的な表現力の向上を目指しながら、入力ミスを防ぐ方法や、データベースを表に集計する方法などを学ぶ。							
成績評価方法							
受講態度(10%)、授業中と授業後の課題提出(20%)、定期試験(70%)の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
さまざまな社会的活用事例を通じて、EXCELの基本・応用的な機能を使いこなしながら、必要に応じてミス無く作成・修正・追加を練習し、一から自分の必要な事例を作成し、総合的に処理することができる。【DP1:知識・技能】
到達（成績評価A）目標
さまざまな社会的活用事例を通じて、EXCELの基本・応用的な機能を使いこなしながら、必要に応じてほぼミス無く作成・修正・追加を練習し、一から自分の必要な事例を作成し、大部分処理することができる。【DP1:知識・技能】
到達（成績評価B）目標
さまざまな社会的活用事例を通じて、EXCELの基本・応用的な機能を使いこなしながら、必要に応じてほぼミス無く作成・修正・追加を練習し、一から自分の必要な事例を作成し、大方処理することができる。【DP1:知識・技能】
単位取得（成績評価C）目標
さまざまな社会的活用事例を通じて、EXCELの基本・応用的な機能を使いこなしながら、必要に応じてミス無く作成・修正・追加を練習し、一から自分の必要な事例を作成し、基本的な部分を処理することができる。【DP1:知識・技能】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
ビジネスエクセル	選択	共通	1,2年 後学期	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	
共通科目		情報技術単位取得者				6・7,14	
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							
課題説明と説明後の課題作成を経て、受講学生の課題を授業最後に一人一人教員が確認する。問題があればその場で指摘する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
毎回の授業に演習課題を課す。							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	アンケート集計	表作成、式・関数計算、条件付き書式、データの抽出	
	事前学習 15分	シラバスを読んてくる	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
2	アルバイト勤務表	日付、時刻の管理、金額計算	
	事前学習 60分	資料にある操作手順を確認する	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
3	案内状、納品書	納品書とは、商品コード、商品名の検索、入力規則	
	事前学習 60分	資料にある操作手順を確認する	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
4	請求書	請求書とは、商品コード、商品名の検索	
	事前学習 60分	資料にある操作手順を確認する	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
5	売上分析、栄養成分表、体制表	表の印刷、特殊なグラフ、SmartArtグラフィック	
	事前学習 60分	資料にある操作手順を確認する	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
6	家計簿	日付関数、収入残高計算、月単位と年単位の管理	
	事前学習 60分	資料にある操作手順を確認する	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
7	売上分析	シートの連携、複合グラフ、スパークライン	
	事前学習 60分	資料にある操作手順を確認する	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	

8	売上分析	レコードの条件抽出・並び替え、小計の出し方	
	事前学習 60分	資料にある操作手順を確認する	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
9	売上分析・アンケート集計1	3D集計の方法（ピボットテーブル、ピボットグラフ）	
	事前学習 60分	資料にある操作手順を確認する	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
10	売上分析・アンケート集計2	3D集計の方法（ピボットテーブル、ピボットグラフ）	
	事前学習 60分	資料にある操作手順を確認する	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
11	点数管理	順位関数、条件付き書式、分布グラフ、照合関数（INDEX・MATCH）	
	事前学習 60分	資料にある操作手順を確認する	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
12	顧客住所録	データの管理・修正（全半角、空白文字の扱い、文字列の取り出し）	
	事前学習 60分	資料にある操作手順を確認する	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
13	その他便利な機能	金銭の計算、度数分布表に関する関数、賃金計算書の応用	
	事前学習 60分	資料にある操作手順を確認する	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
14	まとめ	今までの問題の総復習	
	事前学習 60分	資料にある操作手順を確認する	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
ビジネスワード	選択	共通	1,2年後学期	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	
共通科目		情報技術単位取得者				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							
<p>文書作成ソフトウェアWordについて、決められた目的や課題に対して正確に、美しく、速く作るための基礎・応用を学びながら、繰り返しの演習を通じ、他授業や就職に向けて実践的な技能を得ることを目指す。資格取得が十分可能な学生に対して、Word文書処理技能認定試験(サーティファイ、ソフトウェア活用能力認定委員会)の2級取得を目指すための試験対策を行う。</p>							
成績評価方法							
授業中の態度(20%)、作品課題提出(80%)の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
<p>S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格</p>
到達(成績評価S)目標
<p>各自のレベルに合わせた指導を通じて、目標も段階的に設定する。資格取得が十分可能な学生に対しては、Word文書処理技能認定試験(サーティファイ、ソフトウェア活用能力認定委員会)の2級取得を目指す。この資格は、事務職には欠かせない資格として、学生・社会人を対象に実施される情報系の資格である。本授業では、Word文書処理技能認定試験2級の取得を目指し、総合的かつ最大限のビジネス文書処理ができるようになる。【DP1:知識・技能】</p>
到達(成績評価A)目標
<p>各自のレベルに合わせた指導を通じて、目標も段階的に設定する。資格取得が十分可能な学生に対しては、Word文書処理技能認定試験(サーティファイ、ソフトウェア活用能力認定委員会)の2級取得を目指す。この資格は、事務職には欠かせない資格として、学生・社会人を対象に実施される情報系の資格である。本授業では、Word文書処理技能認定試験2級の取得を目指し、求められるビジネス文書処理が大部分できるようになる。【DP1:知識・技能】</p>
到達(成績評価B)目標
<p>各自のレベルに合わせた指導を通じて、目標も段階的に設定する。資格取得が十分可能な学生に対しては、Word文書処理技能認定試験(サーティファイ、ソフトウェア活用能力認定委員会)の2級取得を目指す。この資格は、事務職には欠かせない資格として、学生・社会人を対象に実施される情報系の資格である。本授業では、Word文書処理技能認定試験2級の取得を目指し、求められる中程度のビジネス文書処理ができるようになる。【DP1:知識・技能】</p>
単位取得(成績評価C)目標
<p>各自のレベルに合わせた指導を通じて、目標も段階的に設定する。資格取得が十分可能な学生に対しては、Word文書処理技能認定試験(サーティファイ、ソフトウェア活用能力認定委員会)の2級取得を目指す。この資格は、事務職には欠かせない資格として、学生・社会人を対象に実施される情報系の資格である。本授業では、Word文書処理技能認定試験2級の取得を目指し、基本的なビジネス文書処理ができるようになる。【DP1:知識・技能】</p>

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
ビジネスワード	選択	共通	1,2年 後学期	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	
共通科目		情報技術単位取得者				6・7	
教科書							
なし（必要に応じて資料を配布する）							
参考書・資料							
なし							
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							
課題説明と説明後の課題作成を経て、受講学生の課題を授業最後に一人一人教員が確認する。問題があればその場で指摘する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
Wordの活用に必要な知識を得ながら、実技として、美しいWord文書の例に従い、資料作成の練習を行う。すなわち、前半の1～7回目はWordの目的や機能毎の課題に取り組み、後半の8～14回目は資格取得対策も兼ねた実践的な正確で美しく訴求力のある文書作成を目指した課題作成に取り組む。							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	表・入力フォームの作成	入力フォームの作成、コンテンツコントロールの作成	
	事前学習 15分	シラバスを読んでくる。情報技術で学習したワードの章を読んでくる	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	
2	縦書き文書の作成	縦書き文書の作成、段組み、縦中横などの機能	
	事前学習 60分	前回の内容（配布資料など）を復習する	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	
3	スタイルの活用・Word内表とグラフの使い方	A4紙1枚配置のための文字・表・グラフの配置と機能	
	事前学習 60分	前回の内容（配布資料など）を復習する	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	
4	差込印刷	宛名データの差込印刷	
	事前学習 60分	前回の内容（配布資料など）を復習する	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	
5	目次の作成	アウトラインの作成	
	事前学習 60分	前回の内容（配布資料など）を復習する	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	
6	見出しの作成とアウトライン	大見出し・小見出し、ヘッダーとフッターなど	
	事前学習 60分	前回の内容（配布資料など）を復習する	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	
7	ビジネス文書の作成・セクション区切り	セクション区切りによる1ファイル内別文書の作成など	
	事前学習 60分	前回の内容（配布資料など）を復習する	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	

8	Word実技課題の解説	Word試験の2級レベルの実技問題の解説（ヘッダーとフッター、ワードアート、スタイルの作成と適用、表の作成、画像・図形の配置など）	
	事前学習 60分	1～7回目の資料を総復習する	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	
9	PowerPoint実技課題1	実技課題に取り組み、ヘッダーとフッター、ワードアート、スタイルの作成と適用、表の作成、画像・図形の配置などをマスターする	
	事前学習 60分	前回の内容（配布資料など）を復習する	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	
10	PowerPoint実技課題2	実技課題に取り組み、ヘッダーとフッター、ワードアート、スタイルの作成と適用、表の作成、画像・図形の配置などをマスターする	
	事前学習 60分	前回の内容（配布資料など）を復習する	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	
11	PowerPoint実技課題3	実技課題に取り組み、ヘッダーとフッター、ワードアート、スタイルの作成と適用、表の作成、画像・図形の配置などをマスターする	
	事前学習 60分	前回の内容（配布資料など）を復習する	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	
12	PowerPoint実技課題4	実技課題に取り組み、ヘッダーとフッター、ワードアート、スタイルの作成と適用、表の作成、画像・図形の配置などをマスターする	
	事前学習 60分	前回の内容（配布資料など）を復習する	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	
13	PowerPoint実技課題5	実技課題に取り組み、ヘッダーとフッター、ワードアート、スタイルの作成と適用、表の作成、画像・図形の配置などをマスターする	
	事前学習 60分	前回の内容（配布資料など）を復習する	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	
14	PowerPoint実技課題6	実技課題に取り組み、ヘッダーとフッター、ワードアート、スタイルの作成と適用、表の作成、画像・図形の配置などをマスターする	
	事前学習 60分	前回の内容（配布資料など）を復習する	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
ビジネスパワーポイント	選択	共通	1,2年 後学期	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	
共通科目		情報技術単位取得者				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							
<p>プレゼンテーションソフトウェアPowerPointについて、決められた目的や課題に対して正確に、美しく、速く作るための基礎・応用を学びながら、繰り返しの演習を通じ、他授業や就職後に向けて実践的な技能を得ることを目指す。また、資格取得が十分可能な学生に対して、PowerPointプレゼンテーション技能認定試験(サーティファイ、ソフトウェア活用能力認定委員会)の上級取得を目指すための試験対策を行う。</p>							
成績評価方法							
<p>授業中の態度(20%)、作品課題提出(80%) の総合評価</p>							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
<p>S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格</p>
到達（成績評価S）目標
<p>各自のレベルに合わせた指導を通じて、目標も段階的に設定し、資格取得が十分可能な学生に対しては、PowerPointプレゼンテーション技能認定試験(サーティファイ、ソフトウェア活用能力認定委員会)の上級取得を目指す。この資格は、販売・営業職には欠かせない資格として、学生・社会人を対象に実施される情報系の資格である。本授業は、PowerPointプレゼンテーション技能認定試験上級の取得を目指し、総合的かつ最大限のプレゼンテーション処理ができるようになる。【DP1:知識・技能】</p>
到達（成績評価A）目標
<p>各自のレベルに合わせた指導を通じて、目標も段階的に設定し、資格取得が十分可能な学生に対しては、PowerPointプレゼンテーション技能認定試験(サーティファイ、ソフトウェア活用能力認定委員会)の上級取得を目指す。この資格は、販売・営業職には欠かせない資格として、学生・社会人を対象に実施される情報系の資格である。本授業は、PowerPointプレゼンテーション技能認定試験上級の取得を目指し、求められるプレゼンテーション処理が大部分できるようになる。【DP1:知識・技能】</p>
到達（成績評価B）目標
<p>各自のレベルに合わせた指導を通じて、目標も段階的に設定し、資格取得が十分可能な学生に対しては、PowerPointプレゼンテーション技能認定試験(サーティファイ、ソフトウェア活用能力認定委員会)の上級取得を目指す。この資格は、販売・営業職には欠かせない資格として、学生・社会人を対象に実施される情報系の資格である。本授業は、PowerPointプレゼンテーション技能認定試験上級の取得を目指し、求められる中程度のプレゼンテーション処理ができるようになる。【DP1:知識・技能】</p>
単位取得（成績評価C）目標
<p>各自のレベルに合わせた指導を通じて、目標も段階的に設定し、資格取得が十分可能な学生に対しては、PowerPointプレゼンテーション技能認定試験(サーティファイ、ソフトウェア活用能力認定委員会)の上級取得を目指す。この資格は、販売・営業職には欠かせない資格として、学生・社会人を対象に実施される情報系の資格である。本授業は、PowerPointプレゼンテーション技能認定試験上級の取得を目指し、基本的なプレゼンテーション処理ができるようになる。【DP1:知識・技能】</p>

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
ビジネスパワーポイント	選択	共通	1,2年後学期	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	
共通科目		情報技術単位取得者				6・7	
教科書							
なし（必要に応じて資料を配布する）							
参考書・資料							
なし							
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							
課題説明と説明後の課題作成を経て、受講学生の課題を授業最後に一人一人教員が確認する。問題があればその場で指摘する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
PowerPointの活用に必要な知識を得ながら、最終的には、美しいPowerPointプレゼンテーションの例に従い、資料作成の練習を行う。すなわち、前半の1～7回目はPowerPointの機能毎の課題に取り組み、後半の8～14回目は資格取得対策も兼ねた実践的な正確で美しく訴求力のあるプレゼンテーションを目指した課題作成に取り組む。							

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	画像の加工	アート効果、色のトーン、トリミング、画像の背景の修正など	
	事前学習 15分	シラバスを読んでくる。情報技術で学習したパワーポイントの章を読んでくる	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	
2	訴求力のあるちらしの作成	グリッド線の使い方、文字・図形の配置や色合いなど	
	事前学習 60分	前回の内容（配布資料など）を復習する	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	
3	動画・音声の加工	動画の挿入と加工、音声の挿入と加工	
	事前学習 60分	前回の内容（配布資料など）を復習する	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	
4	スライドマスターの活用・ハイパーリンク	スライドマスターによる編集（文字・画像・図形・フッター・ヘッダーなど）／リンクによるスライド移動と動作設定ボタン	
	事前学習 60分	前回の内容（配布資料など）を復習する	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	
5	Word・Excelとの連携・他のPowerPointの再利用	アウトラインの活用、スライドのリセット、Excelデータの貼り付け方、他のPowerPointのスライドの利用方法など	
	事前学習 60分	前回の内容（配布資料など）を復習する	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	
6	検索・置換、コメントの使い方、校閲	文字の検索と置換、コメントの機能、校閲（プレゼンテーションの比較作業など）	
	事前学習 60分	前回の内容（配布資料など）を復習する	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	
7	セクション・ドキュメント検査	セクションの使い方、アクセシビリティチェック、暗号化、PDFとして保存など	
	事前学習 60分	前回の内容（配布資料など）を復習する	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	

8	PowerPoint実技課題の解説	PowerPoint試験の上級レベルの実技問題の解説（デザイン、スライドマスター、オブジェクトの配置、アニメーション、画面切り替えなど）	
	事前学習 60分	1～7回目の資料を総復習する	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	
9	PowerPoint実技課題1	実技課題に取り組み、デザイン、スライドマスター、訴求力あるオブジェクト、アニメーション、画面切り替えなどをマスターする	
	事前学習 60分	前回の内容（配布資料など）を復習する	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	
10	PowerPoint実技課題2	実技課題に取り組み、デザイン、スライドマスター、訴求力あるオブジェクト、アニメーション、画面切り替えなどをマスターする	
	事前学習 60分	前回の内容（配布資料など）を復習する	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	
11	PowerPoint実技課題3	実技課題に取り組み、デザイン、スライドマスター、訴求力あるオブジェクト、アニメーション、画面切り替えなどをマスターする	
	事前学習 60分	前回の内容（配布資料など）を復習する	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	
12	PowerPoint実技課題4	実技課題に取り組み、デザイン、スライドマスター、訴求力あるオブジェクト、アニメーション、画面切り替えなどをマスターする	
	事前学習 60分	前回の内容（配布資料など）を復習する	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	
13	PowerPoint実技課題5	実技課題に取り組み、デザイン、スライドマスター、訴求力あるオブジェクト、アニメーション、画面切り替えなどをマスターする	
	事前学習 60分	前回の内容（配布資料など）を復習する	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	
14	PowerPoint実技課題6	実技課題に取り組み、デザイン、スライドマスター、訴求力あるオブジェクト、アニメーション、画面切り替えなどをマスターする	
	事前学習 60分	前回の内容（配布資料など）を復習する	
	事後学習 60分	配布資料を復習する	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
心理学	選択	共通	1年前学期	講義	2	きくま なおと・はらしま まさゆき 佐久間 直人・原島 雅之	オムニバス
科目区分		履修条件				AL	
共通科目（社主事）		特になし				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							
心とは何でしょうか。自分にとっても身近で明らかなものであるように思える一方で、考えれば考えるほど複雑で難しいもののようにも思えます。そのような対象について、心理学は100年以上にわたって科学的に解明しようと様々な試みを行ってきました。多くの先人たちがどのような工夫を行い、そしてその結果どのようなことがわかってきたのか、色々な心理学の分野における知見について紹介していきます。							
成績評価方法							
以下の項目の総合評価とする。 定期試験(70%) リアクションペーパーなどの課題(30%)							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
到達（成績評価A）目標
<ul style="list-style-type: none"> 日常生活における身近な心理学的現象について、授業で学んだ知見をもとに説明することができるようになる。【DP1：知識・技能】 「心のはたらき」における社会的機能や適応的意義について、説明をすることができるようになる。【DP1：知識・技能】 「心」を科学的に扱うということについて、基本的な説明ができるようになる。【DP1：知識・技能】
到達（成績評価B）目標
単位取得（成績評価C）目標
<ul style="list-style-type: none"> 授業で学んだ心理学的知見について、日常における具体的な例を挙げて説明することができるようになる。【DP1：知識・技能】 「心のはたらき」について、心理学的用語を使って説明をすることができるようになる。【DP1：知識・技能】 心理学における実験や調査の手法について、具体的な例を挙げて説明することができるようになる。【DP1：知識・技能】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
心理学	選択	共通	1年前学期	講義	2	きくま なおと・はらしま まさゆき 佐久間 直人・原島 雅之	オムニバス
科目区分		履修条件				AL	
共通科目（社主事）		特になし				6・7,16	
教科書							
特になし							
参考書・資料							
毎回の授業においてプリントを配布							
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							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・授業中の私話やスマートフォン操作を禁ずる（活用する場合は指示する）。 ・他の学生の迷惑になる行為をした場合は退出を求めることがある。 							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	心理学とは	心理学という学問の概要と歴史	佐久間
	事前学習 10分	シラバスを読む	
	事後学習 10分	配布資料について復習する	
2	感覚・知覚①	ものを見る仕組みと錯視	佐久間
	事前学習 10分	心理学が扱う「心」について考えを整理しておく	
	事後学習 20分	身近にある錯視を探してみる	
3	感覚・知覚②	感覚の測定法と法則	佐久間
	事前学習 10分	対象と背景の区別や奥行きへの把握など「見る」ことに必要な要素を考えておく	
	事後学習 20分	配布資料について復習する	
4	学習・条件づけ①	古典的條件づけによる行動の形成	佐久間
	事前学習 10分	自分の癖や好き嫌いについて考えておく	
	事後学習 20分	配布資料について復習する	
5	学習・条件づけ②	道具的條件づけによる行動の形成	佐久間
	事前学習 10分	好き嫌いについて、古典的條件づけを用いた説明を考えておく	
	事後学習 20分	自分の癖や好き嫌いについて心理学的に説明し、修正方法を考える	
6	認知・記憶	記憶の仕組みと認知	佐久間
	事前学習 10分	うっかり読み間違いをした単語を思い出し、メモしておく	
	事後学習 20分	配布資料について復習する	
7	認知・思考	論理的な推論と意思決定の法則性	佐久間
	事前学習 10分	自分が下した決定の理由や決め手について考えてみる	
	事後学習 20分	これまでに自分がした法則的な意思決定や誤謬を説明してみる	

8	動機づけ①	モチベーションとは、基本的欲求と目標の追求	原島
	事前学習 10分	自分の目標について考え、整理しておく	
	事後学習 20分	配布資料について復習する	
9	動機づけ②	目標設定と計画の立て方、自己制御	原島
	事前学習 10分	自分の目標を達成するための計画を考える	
	事後学習 20分	配布資料について復習する	
10	社会的認知①	他者に対する印象、バイアスとステレオタイプ	原島
	事前学習 10分	身近な他者についてのイメージを考え、整理しておく	
	事後学習 20分	配布資料について復習する	
11	社会的認知②	自己呈示、社会的自己と自尊心	原島
	事前学習 10分	自分自身についてのイメージを考え、整理しておく	
	事後学習 20分	配布資料について復習する	
12	パーソナリティ①	性格の諸理論、性格の一貫性	原島
	事前学習 10分	自分や他者の性格について考え、整理しておく	
	事後学習 20分	配布資料について復習する	
13	パーソナリティ②	性格の測定、性格の背景	原島
	事前学習 10分	人の性格はどう調べられるか、どう形作られるかについて考えておく	
	事後学習 20分	配布資料について復習する	
14	まとめ	シリガク ナニ 心理学とは何かー全体の振り返り	原島
	事前学習 60分	これまでの学習内容を振り返り、心理学とはどのような学問か、「心のはたらき」とは何かについて、自分の考えを整理しておく	
	事後学習 30分	定期試験に向けての準備をする	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
現代日本の社会問題	選択	共通	2年前学期	講義	2	わたなべ じゅん 渡辺 淳	単独
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		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							
現代日本の社会問題について、家庭をめぐる経済の問題に始まり、民主政治の条件、教育のあり方を論じ、死をめぐる問題を扱う。講義としているが、できるだけ履修者が積極的に発言できるような進行を予定している。そのために、毎回配布するプリントをよく予習して自分なりの問題点を見つけておくことが望まれる。タイムリーな話題については、DVD等で追加的に学習する。							
成績評価方法							
取り組み姿勢 (20%) 提出物 (小テストを含む) (80%) の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
到達（成績評価A）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・現代日本の社会問題について基礎事項を修得する。【DP1：知識・技能】 ・現代日本のさまざまな社会問題について説明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・表現力等】 ・現代日本のさまざまな社会問題について、他の人と意見交換ができるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
到達（成績評価B）目標
単位取得（成績評価C）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・現代日本の社会問題について基礎事項を概ね修得する。【DP1：知識・技能】 ・現代日本のさまざまな社会問題について述べるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
現代日本の社会問題	選択	共通	2年前学期	講義	2	渡辺 淳	単独
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		なし				16	
教科書							
なし（プリントを配布する）							
参考書・資料							
特になし（授業において必要に応じて紹介する）							
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							
ミニットペーパー(印象に残ったこと、疑問に思ったこと)は翌々週の授業時に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・遅刻厳禁 ・私語は禁止 							

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	国民経済における家庭経済(1)	家庭経済の設計(1)、家計と企業のつながり	
	事前学習 5分	シラバスの該当ページを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
2	国民経済における家庭経済(2)	家庭経済の設計(2)、家事労働と市場労働	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
3	国民経済における家庭経済(3)	就業と生涯賃金、労働市場	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
4	少子高齢社会と社会経済政策(1)	税、社会保障制度と財政負担・人口構造	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
5	少子高齢社会と社会経済政策(2)	少子高齢社会と外国人労働政策	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
6	社会問題としての格差	格差社会としての日本	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
7	民主政治について(1)	民主主義と全体主義	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	

8	民主政治について(2)	選挙と政権交代	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
9	民主政治について(3)	テロリズムと日本	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
10	教育について(1)	民主主義と教育	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
11	教育について(2)	グローバル化の中の教育	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
12	死について(1)	死刑と安楽死	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
13	死について(2)	消費者としての患者と医療	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
14	死について(3) 及びまとめ	葬送のあり方及び全体の振り返り	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
異文化と世界	選択	共通	1年 後学期	講義	2	わたなべ じゅん 渡辺 淳	単独
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		特になし				—	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
<p>現在、私たちの日々の生活が外国(企業・人)との関係なしには成り立たなくなっている。このようなグローバル世界において生きる知的土台を築くため、異文化理解についての基本的な考え方、その問題点を学びつつ、国際社会の成り立ちの過去から現在を経て未来へと向かう変動の中での人々の価値観・文化の揺らぎを理解する。各種ホームページからの資料や国内・海外のテレビニュース等を利用する。授業進行は、議論の論理的構築及び話題性の両方を考慮して、柔軟に行っていくものとする。</p>							
成績評価方法							
<p>取組み姿勢 (20%) 提出物 (80%) の総合評価</p>							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
<p>S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格</p>
到達(成績評価S)目標
到達(成績評価A)目標
<ul style="list-style-type: none"> ・グローバル世界の現状や文化状況の理解するための基礎事項を修得し、これについて説明できるようになる。【DP1：知識・技術】 ・異文化理解のための基本的な考え方を修得する。【DP1：知識・技術】 ・国際社会の現在に至るまでの成り立ちの歴史について基本的に理解し、説明することができるようになる。【DP1：知識・技術】 ・日常生活における異文化をめぐる問題について、明確な関心を持ち、意見を表明し、他者と意見交換ができるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
到達(成績評価B)目標
単位取得(成績評価C)目標
<ul style="list-style-type: none"> ・グローバル世界の現状や文化状況の理解するための概ねの基礎事項について述べるようになる。【DP1：知識・技術】 ・異文化理解のための基本的な考え方を概ね修得する。【DP1：知識・技術】 ・国際社会の現在に至るまでの成り立ちの歴史について概ね基本的に理解しこれについて述べるようになる。【DP1：知識・技術】 ・日常生活における異文化をめぐる問題について、関心を持ち、自分なりの意見を表明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・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
異文化と世界	選択	共通	1年 後学期	講義	2	渡辺 淳	単独
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		特になし				—	
教科書							
必要に応じてプリント等を配布する							
参考書・資料							
なし							
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々週の授業時に返却する							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・積極的な発言が期待される ・遅刻厳禁 ・私語は禁止 							

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	イントロダクション	なぜ「異文化と世界」を学ぶか	/
	事前学習 5分	シラバスを読んでおく	
	事後学習 60分	授業計画の説明を再確認する	
2	日常生活とグローバル化（1）	消費生活、雇用、企業、地域社会	/
	事前学習 60分	配布プリントを読む	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
3	日常生活とグローバル化（2）	反グローバル運動、反グローバルナショナリズム	/
	事前学習 60分	配布プリントを読む	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
4	異文化理解のための知識（1）	必要な文化情報、価値観	/
	事前学習 60分	配布プリントを読む	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
5	異文化理解のための知識（2）	例としての銃社会アメリカ	/
	事前学習 60分	配布プリントを読む	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
6	異文化コミュニケーション（1）	コミュニケーションのルール	/
	事前学習 60分	配布プリントを読む	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
7	異文化コミュニケーション（2）	例としての闘牛	/
	事前学習 60分	配布プリントを読む	
	事後学習 60分	プリントを復習する	

8	異文化接触とステレオタイプ	文化還元主義、解釈、スキーマ	
	事前学習 60分	配布プリントを読む	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
9	国際秩序の歴史(1)	ウェストファリア条約と西欧国際システムの誕生	
	事前学習 60分	配布プリントを読む	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
10	国際秩序の歴史(2)	2つの大戦の反省としての第2次世界大戦後の秩序(安全保障と経済、社会)	
	事前学習 60分	配布プリントを読む	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
11	国際秩序の歴史(3)	東西冷戦と冷戦後の世界(地域紛争及び国際テロリズム)	
	事前学習 60分	配布プリントを読む	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
12	現在の世界	始まった新冷戦(中国の台頭とロシアの復活)の特質	
	事前学習 60分	配布プリントを読む	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
13	これからの日本	多民族社会日本の安全保障と経済	
	事前学習 60分	配布プリントを読む	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
14	オリンピックおよびまとめ	オリンピックの理念・歴史・問題点及び全体の振り返り	
	事前学習 60分	配布プリントを読む	
	事後学習 60分	プリントを復習する	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
日本国憲法と法律	選択	共通	2年前学期	講義	2	ともよせ たかのぶ 友寄 隆信	単独
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		特になし				—	
実務経験のある教員による科目							
憲法に定める財政民主主義に関連し、国家財政の会計検査、諸外国との意見交換のための国際会議への出席、国会の予算委員会、決算委員会などでの予算執行等に関する議員質問への答弁などの経験を有した教員より、我が国における憲法の運用実態を学ぶことができる。							
授業の概要							
憲法の基本的枠組み（基本的人権、統治機構）を、出来るだけ身近な事例を取り上げて説明することで、憲法とは何かを理解する。現代法のうち日常生活に密接な関連を有する民法や労働関係法などの初歩を理解する。							
成績評価方法							
学修成果確認のための試験(50%)、学期の途中で提出するレポート(25%) 授業態度(25%)の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
到達（成績評価A）目標
憲法及び現代法の基本を学ぶことにより、政治・社会の仕組みを理解し、世の中の様々な出来事について自らの考え方を整理し意見表明できるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】そしてそれを踏まえて試験やレポート課題の設問に対してある程度の分量の答案文を作成できるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
到達（成績評価B）目標
単位取得（成績評価C）目標
憲法教科書等の内容を十分理解することにより、日本の統治機構や基本的人権保障の仕組み及びその現状についての理解を深めることができる。またその理解内容を文章で表現できるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
日本国憲法と法律	選択	共通	2年前学期	講義	2	友寄 隆信	単独
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		特になし				—	
教科書							
木山泰嗣：『マンガでわかる日本国憲法』 池田書店（最新版） ¥1,485							
参考書・資料							
①池上彰：『超訳 日本国憲法』 新潮新書（2015） ¥842 ②伊藤真：『伊藤真の日本一わかりやすい憲法入門』 中経出版（初版） ¥1,620 ③中川淳：『現代法学を学ぶ人のために』 世界思想社（第二版） ¥2,530							
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							
提出されたレポートにコメントを加え改善点などを指導する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
授業中、前後の質問大歓迎。							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	社会生活と法律	法とは何か、法の歴史と発展、法の分類、解釈と適用	/
	事前学習 30分	参考書③の関連箇所を読むこと	
	事後学習 20分	参考書③の関連箇所での復習	
2	憲法の歴史	憲法は何のためにあるか、近代憲法の誕生、日本国憲法の制定	/
	事前学習 40分	教科書該当箇所を読むこと	
	事後学習 20分	参考書②の関連箇所での復習	
3	憲法の基本原理と平和主義	国民主権と象徴天皇、憲法9条と自衛隊・日米安保条約	/
	事前学習 30分	教科書該当箇所を読むこと	
	事後学習 20分	参考書②の関連箇所での復習	
4	基本的人権の原理	人権の意味・特徴・分類、公共の福祉による制限、個人の尊重	/
	事前学習 30分	教科書該当箇所を読むこと	
	事後学習 20分	参考書②の関連箇所での復習	
5	法の下での平等	法の下での平等の意味、一票の格差、男女の平等など	/
	事前学習 10分	教科書該当箇所を読むこと	
	事後学習 20分	参考書②の関連箇所での復習	
6	自由権	表現の自由とプライバシー、思想・信教の自由、経済的自由権など	/
	事前学習 30分	教科書該当箇所を読むこと	
	事後学習 30分	参考書②の関連箇所での復習	
7	福祉国家と社会権、参政権	生存権、教育を受ける権利、労働権	/
	事前学習 20分	教科書該当箇所を読むこと	
	事後学習 20分	参考書②③の関連箇所での復習	

8	国会	健力分立の原理、国権の最高機関、二院制	
	事前学習 30分	教科書該当箇所を読むこと	
	事後学習 30分	参考書②の関連箇所での復習、配付プリントを復習	
9	内閣、司法、財政	議院内閣制、司法権の独立、財政民主主義	
	事前学習 30分	教科書該当箇所、配付プリントを読むこと	
	事後学習 30分	参考書②の関連箇所での復習、配付プリントを復習	
10	民法入門、財産権	民法とは何か、権利能力、物権と債権、時効など	
	事前学習 30分	参考書③の関連箇所を読むこと	
	事後学習 20分	同上などで復習	
11	社会生活と契約、不法行為	契約の自由とその限界、不法行為の意義、損害賠償など	
	事前学習 30分	参考書③の関連箇所を読むこと	
	事後学習 30分	同上などで復習	
12	就職と労働法	労働契約の成立（採用）、労働基準法、働き方改革など	
	事前学習 30分	参考書③の関連箇所を読むこと	
	事後学習 20分	同上などで復習	
13	家族生活と法	親子、婚姻・離婚、扶養、相続	
	事前学習 30分	参考書③の関連箇所を読むこと	
	事後学習 30分	同上などで復習	
14	まとめ	憲法改正など全般の振り返り、学修成果確認のための試験	
	事前学習 100分	教科書全般、配布プリントをよく読んで理解すること	
	事後学習 60分	同上で復習	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
ボランティア論	選択	共通	1年 前学期	講義	2	なかの 中野 みやこ 都	単独
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		特になし				11, 17	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
ボランティアの理念、目的、原則、意義、現状、課題を学ぶとともに、履修生がボランティア活動に参加する機会を作り、参加後にはディスカッションの場を設けボランティア活動に対する知見を広げる。また、社会的な活動を通して社会に貢献すること、コミュニケーション能力の向上及び自己実現に向けての機会を得ることとはどのようなことなのかについて共に考える。							
成績評価方法							
定期試験(40%) ボランティア体験の活動報告書・レポート(40%) 受講態度(20%) の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準

S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照
D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない
Z：評価対象資格失格

到達（成績評価S）目標

--

到達（成績評価A）目標

講義で学ぶ理論とボランティア活動の実践を通して得られた知識及び技術を合わせて、社会貢献することを目標とする。
1. ボランティアの理念、目的、基本原則を踏まえて自分で興味のあるボランティア活動に参加し、活動の意義について説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
2. ボランティア活動を通じて自己、他者を知ることができ、コミュニケーション能力の向上及び自己実現の機会となることを理解し、活動の場を広げ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B）目標

--

単位取得（成績評価C）目標

講義で学ぶ理論とボランティア活動の実践を通して得られた知識及び技術を合わせて、社会貢献することを目標とする。
1. ボランティアの理念、目的、基本原則を踏まえて自分で興味のあるボランティア活動に参加し、活動の意義について考えることができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
2. ボランティア活動を通じて自己、他者を知り、活動の場を広げることができるようになる。【DP3：主体性、多様性、協働性】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
ボランティア論	選択	共通	1年 前学期	講義	2	中野 都	単独
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		特になし				11, 17	
教科書							
授業中に資料・プリントを配布する。							
参考書・資料							
桜井政成、津止正敏編著：『ボランティア教育の新地平』ミネルヴァ書房¥3,080 岡本榮一、菅井直也他編：『学生のためのボランティア論』社会福祉法人大阪ボランティア協会¥1,980							
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. 講義を受けるだけでなく、日常生活の中でボランティア活動の実践に取り組む。 2. 授業中のスマートフォンの使用を禁止する。 3. パソコン室では音楽や動画、ゲームの操作及び授業内容に関連のないインターネットの視聴を禁止する。							

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	ボランティア活動について（1）	ボランティアの理念・目的	
	事前学習 15分	シラバスを読み、学習内容を把握する。	
	事後学習 30分	ボランティアの理念と目的について確認する。	
2	ボランティア活動について（2）	ボランティア活動の基本原則	
	事前学習 15分	ボランティア活動に参加するにはどのような姿勢で臨めばよいかを考える。	
	事後学習 30分	ボランティア活動の基本原則を確認する。	
3	ボランティア活動について（3）	実際のボランティア活動	
	事前学習 15分	ボランティア活動にはどのような種類があるか考える。	
	事後学習 30分	ボランティア活動の種類を理解する。	
4	ボランティア活動について（4）	ボランティア参加の意義	
	事前学習 15分	なぜボランティア活動に参加するのかについて考える。	
	事後学習 30分	学習した内容をボランティアの場でどのように活かせるか考える。	
5	ボランティア活動について（5）	ボランティア活動と公共	
	事前学習 15分	自分ができる地域貢献について考える。	
	事後学習 30分	社会参加としてのボランティア活動を捉える。	
6	ボランティア活動について（6）	ボランティア活動とNPO法人（特定非営利活動）	
	事前学習 15分	NPO法人の意味を調べておく。	
	事後学習 30分	NPO法人の活動について関心を持つ。	
7	ボランティア活動について（7）	NPO法人の種類とその具体的な活動	
	事前学習 15分	自分が興味ある分野のNPO法人の活動について情報を得る。	
	事後学習 30分	NPO法人の種類とその具体的な活動について理解を深める。	

8	ボランティア活動について（8）	ボランティアセンターの役割と機能	
	事前学習 15分	居住地のボランティアセンター設置の有無を知る。	
	事後学習 60分	居住地のボランティアセンターの活動内容をまとめる。	
9	ボランティア活動について（9）	自分にあったボランティア活動とは	
	事前学習 30分	自分がどんなボランティア活動ができるか、したいかを考える。	
	事後学習 60分	自分にあったボランティア活動を探す。	
10	ボランティア活動について（10）	ボランティアの心構え	
	事前学習 15分	ボランティア活動に参加するにはどのような心構えで臨めばよいかを考える。	
	事後学習 30分	学習した内容をボランティアの場でどのように活かせるか考える。	
11	ボランティア活動の実践（1）	国際ボランティア活動とは	
	事前学習 15分	国際ボランティア活動について関心を持つ。	
	事後学習 30分	国際ボランティア活動について情報を収集する。	
12	ボランティア活動の実践（2）	JICA国際協力出前講座	
	事前学習 30分	講師の派遣国について把握して出前講座に臨む。	
	事後学習 60分	出前講座内容をまとめる。	
13	ボランティア活動の実践（3）	学外ボランティア活動の実践（環境フェア）	
	事前学習 30分	参加するボランティア活動について内容を把握する。	
	事後学習 60分	参加したボランティア活動内容をまとめ、レポートを完成させる。	
14	まとめ	学外ボランティア活動の報告会	
	事前学習 60分	ボランティア活動内容についてまとめる。前学期全体の学習内容を振り返る。	
	事後学習 60分	報告会の内容を振り返り、自分が関心興味あるボランティア活動について理解を深める。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
キャリア形成 I	卒業必修	共通	1年前学期	演習	1	さとう 佐藤 さやか 清香	単独
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		特になし				15	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
<p>キャリアの形成とは、仕事の経歴を積むことだけで実現するものではなく、働くことの意味や人生をどう過ごしたいかという目標を明確にすることが必要であり、実現においては、社会で必要とされるための適応能力を身につけていくことが求められる。本授業では、そのために必要な心構えやマナー、身だしなみ、言葉遣いを学ぶ。また、就職活動の流れ、基礎知識、自己分析、企業研究の方法、履歴書の書き方を学び、就職活動に必要な事項の習得を行う。</p>							
成績評価方法							
<p>提出物 (60%) 受講態度(40%) の総合評価</p>							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
<p>S～C:以下参照 D(59-0点): 単位修得目標を達成できていない Z: 評価対象資格失格</p>
到達(成績評価S) 目標
<p>1. 自分のキャリアデザインについて、具体的に示し、十分な説明ができるようになる。【DP2: 思考力・判断力・表現力等】 2. 就職活動を行うための知識と心得を身につけられるようになる。【DP1: 知識・技術】 3. 自分を分析し、適切な自己表現ができるようになる。【DP2: 思考力・判断力・表現力等】 4. 就職活動に必要な企業の情報を目的に応じて得ることができるようになる。【DP1: 知識・技術】 5. 就職活動に必要な履歴書を適切かつプレゼン力を備えて作成できるようになる。【DP1: 知識・技術】 【DP2: 思考力・判断力・表現力等】</p>
到達(成績評価A) 目標
<p>1. 自分のキャリアデザインについて、具体的に示し、説明ができるようになる。【DP2: 思考力・判断力・表現力等】 2. 就職活動を行うための知識と心得を身につけられるようになる。【DP1: 知識・技術】 3. 自分を分析し、自己表現ができるようになる。【DP2: 思考力・判断力・表現力等】 4. 就職活動に必要な企業の情報を正しく得ることができるようになる。【DP1: 知識・技術】 5. 就職活動に必要な履歴書を適切に作成できるようになる。【DP1: 知識・技術】 【DP2: 思考力・判断力・表現力等】</p>
到達(成績評価B) 目標
<p>1. 自分のキャリアデザインについて、示すことができるようになる。【DP2: 思考力・判断力・表現力等】 2. 就職活動を行うにあたり基本的な知識と心得がわかるようになる。【DP1: 知識・技術】 3. 自分を知り、自己表現ができるようになる。【DP2: 思考力・判断力・表現力等】 4. 企業研究の方法を説明することができるようになる。【DP1: 知識・技術】 5. 就職活動に必要な履歴書を作成できるようになる。【DP1: 知識・技術】 【DP2: 思考力・判断力・表現力等】</p>
単位取得(成績評価C) 目標
<p>1. 自分のキャリアデザインについて、概ね示すことができるようになる。【DP2: 思考力・判断力・表現力等】 2. 就職活動を行うにあたり基本的な知識の概要と心得がわかるようになる。【DP1: 知識・技術】 3. 自分を知り、自己表現ができるようになる。【DP2: 思考力・判断力・表現力等】 4. 企業研究の方法を概ね説明することができるようになる。【DP1: 知識・技術】 5. 就職活動に必要な履歴書を作成できるようになる。【DP1: 知識・技術】 【DP2: 思考力・判断力・表現力等】</p>

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
キャリア形成 I	卒業必修	共通	1年前学期	演習	1	佐藤 清香	単独
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		特になし				15	
教科書							
キャリアタス就活『就職支援ブック 就職活動編』DISCO（最新版）¥1,320							
参考書・資料							
授業内に適宜指示、プリントで配布							
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. やむを得ず欠席した場合は、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. 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（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. セミナーは制服着用のこと。							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	ガイダンス、就職活動の流れ、自己分析1	授業について、今後の予定、就職活動の流れ、自分史の作成	/
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる。教科書Lesson1, 2を読んでくる。	
	事後学習 15分	課題を完成させる。	
2	自己分析2	自分の長所と短所、自分の強み	/
	事前学習 10分	教科書Lesson3を読んでくる。	
	事後学習 15分	課題を完成させる。	
3	自己PR	自己PR	/
	事前学習 10分	教科書Lesson14, 15を読んでくる。	
	事後学習 15分	課題を完成させる。	
4	キャリアデザイン1	セミナー1（生涯設計について）（公）生命保険文化センター	/
	事前学習 10分	将来の生活設計について考えてくる。	
	事後学習 15分	課題を完成させる。	
5	キャリアデザイン2、就職活動のマナー1	キャリアデザインを考える、敬語と身だしなみ	/
	事前学習 10分	教科書p. 110～112を読んでくる。	
	事後学習 15分	課題を完成させる。	
6	就職活動のマナー2	メール分、添え状、封筒の書き方	/
	事前学習 10分	教科書p. 108～109を読んでくる。	
	事後学習 15分	課題を完成させる。	
7	就職活動のマナー3、インターンシップ	電話のかけ方、インターンシップについて	/
	事前学習 10分	教科書p. 108～109、Lesson12を読んでくる。	
	事後学習 15分	課題を完成させる。	

8	業界・企業研究1	セミナー2（企業研究、業界と業種） （株）マイナビ	
	事前学習 10分	教科書Lesson10を読んでくる。	
	事後学習 15分	セミナーの内容を復習する。	
9	業界・企業研究2	企業研究、業界と業種、企業研究	
	事前学習 10分	教科書Lesson6, 7, 8を読んでくる。	
	事後学習 15分	課題を完成させる。	
10	履歴書の作成1/キャリア支援室の使い方	履歴書の書き方の説明、履歴書の作成	
	事前学習 10分	教科書Lesson20を読んでくる。	
	事後学習 15分	課題を完成させる。	
11	履歴書の作成2/キャリア支援室の使い方	履歴書の書き方の説明、履歴書の作成	
	事前学習 10分	教科書第4章「アプローチを開始しよう！」を読んでくる。	
	事後学習 15分	課題を完成させる。	
12	インターンシップの実際	オンラインインターンシップへの参加	
	事前学習 10分	参加企業について調べてくる。	
	事後学習 10分	希望職種について考える。	
13	卒業生セミナー	卒業生セミナー（体験談の聴講）	
	事前学習 10分	希望職種の卒業生に対する質問事項を考えてくる。教科書Lesson13を読んでくる。	
	事後学習 15分	希望職種について考える。	
14	全体の振り返り	全体の振り返り	
	事前学習 15分	課題に取り組む。	
	事後学習 10分	全てのを完成させ、提出期限まで提出する。就職活動の流れについて復習する。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
キャリア形成Ⅱ	選択	共通	1年 後学期	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	
共通科目		キャリア形成Ⅰを履修していること				3, 6・7, 17	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
就職活動の流れに沿い、スケジュール確認、身だしなみ、立ち居振る舞いを含めた面接対応及び実践練習を行う。時事問題、時候の挨拶、敬語等会社訪問や面接の際に好感をもたれる言葉遣いやマナーも習得する。							
成績評価方法							
受講態度(20%)、模擬面接(50%)、課題提出物(30%)の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達(成績評価S)目標
<ul style="list-style-type: none"> 身につけた知識や技能が必要な場面で最大限発揮できるようになる。【DP1：知識・技能】 実際の面接での的確な対応が総合的にきりようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 就職活動において、適切な時期に適切な行動を自発的に行えるようになる。【DP3：主体性、多様性、協働性】
到達(成績評価A)目標
<ul style="list-style-type: none"> 身につけた知識や技能が必要な場面で十分発揮できるようになる。【DP1：知識・技能】 実際の面接での的確な対応が十分できるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 就職活動において、適切な時期に適切な行動をほぼ自発的に行えるようになる。【DP3：主体性、多様性、協働性】
到達(成績評価B)目標
<ul style="list-style-type: none"> 身につけた知識や技能が必要な場面で大方発揮できるようになる。【DP1：知識・技能】 相手の求めに応じて実際の面接で大方的確な対応ができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 就職活動において、適切な時期に適切な行動を心がけて実行することができる。【DP3：主体性、多様性、協働性】
単位取得(成績評価C)目標
<ul style="list-style-type: none"> 身につけた知識や技能が必要な場面で基本的に発揮できるようになる。【DP1：知識・技能】 相手の求めに応じて実際の面接での的確な対応ができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 就職活動において、適切な時期に適切な行動を心がけて実行することができる。【DP3：主体性、多様性、協働性】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
キャリア形成Ⅱ	選択	共通	1年後学期	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	
共通科目		キャリア形成Ⅰを履修していること				3, 6・7, 17	
教科書							
『ユニキャリアマガジン(大学生の就活編)』(株)ディスコ(キャリア形成Ⅰで使用したテキスト) ¥1,263							
参考書・資料							
授業内に適宜指示する							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・新聞やニュースなどを日常的に見聞きし、政治・経済を中心としたニュースに関心を持つこと。 ・自らの今後の生き方を前向きに捉え、就職活動を主体的に行う心構えを持つこと。 ・やむを得ず欠席した場合は、授業内容と連絡事項を必ず聞きに来ること。 ・授業の進捗やセミナーによっては、スケジュールを変更することがある。 							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	ガイダンス	授業の目的、内容、今後の予定、就職活動のスケジュール	
	事前学習 15分	シラバスをよく読んでくる	
	事後学習 10分	自分の就職活動のスケジュールを考える	
2	就職活動にむけて(1)	就職セミナー(1) 就活メイク	
	事前学習 5分	就活メイクについて調べる	
	事後学習 10分	就職セミナー(1)で学んだことをまとめる	
3	就職活動にむけて(2)	就職セミナー(2) 「志望動機」「学生時代力を入れたこと」の書き方	
	事前学習 10分	履歴書の書き方を復習する	
	事後学習 20分	就職セミナー(2)で学んだことをまとめる	
4	就職活動にむけて(3)	履歴書裏面の書き方・SPI試験について	
	事前学習 10分	履歴書裏面の書き方・SPI試験の準備をする	
	事後学習 20分	履歴書裏面を仕上げる・試験の結果から今後の対策を考える	
5	業界・企業研究(1)	企業とは、業界と職種、企業分析ノート作成	
	事前学習 10分	教科書第3章を読んでくる	
	事後学習 10分	企業研究シート(1)を仕上げる	
6	業界・企業研究(2)	学内企業研究会の事前学習	
	事前学習 10分	教科書第3章を読んでくる	
	事後学習 10分	企業研究シート(2)(3)を仕上げる	
7	業界・企業研究(3)	就職セミナー(3) 学内企業研究会参加	
	事前学習 10分	訪問順序について確認する	
	事後学習 20分	就職セミナー(3)で学んだことをまとめる	

8	履歴書の作成	履歴書の作成	
	事前学習 10分	教科書第4章を読んでくる	
	事後学習 30分	履歴書を清書し提出する	
9	面接試験の研究（1）	面接試験の形式と心得・自己PRの見直し	
	事前学習 10分	面接についてP94～97を読んでくる	
	事後学習 30分	自己PRシートを完成させ覚えてくる	
10	面接試験の研究（2）	就職セミナー(4) 「面接の基本」	
	事前学習 10分	面接についてP98～100を読んでくる	
	事後学習 20分	就職セミナー(4)で学んだことをまとめる	
11	模擬面接の実際（1）	模擬面接の準備、模擬面接のロールプレイ	
	事前学習 10分	面接のロールプレイについて資料を読む	
	事後学習 10分	模擬面接の受け方をまとめる	
12	模擬面接の実際（2）	模擬面接(1)	
	事前学習 10分	模擬面接の準備をする	
	事後学習 10分	模擬面接の報告書を書く	
13	模擬面接の実際（3）	模擬面接(2)	
	事前学習 10分	反省点を生かした模擬面接の準備をする	
	事後学習 10分	模擬面接の報告書を書く	
14	模擬面接の実際（4）	模擬面接の反省と対策	
	事前学習 10分	模擬面接を振り返る	
	事後学習 20分	模擬面接の対策をまとめる	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
ビジネスマナー	選択	共通	1,2年前学期	講義	2	さとう さやか 佐藤 清香	単独
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		特になし				8, 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							
<p>社会人となるための必要な知識を備えていることの証明として有効な資格の一つが秘書検定であり、「社会について理解するとともに、社会における行動のための基礎的な知識及び能力を身につける」ことにもつながる。就職活動においても、話し言葉や礼儀作法、話し相手へのマナーなどが評価されるため、ロールプレイングを実施し身につける。秘書検定は、5つの章（マナー・接遇、技能、一般知識、必要とされる資質、職務知識）から成り、出題されるため、章ごとに説明を行い、例題や過去問題に取り組むとともに、振り返りの小テストを行う。また、授業内で模擬試験を実施し、その時点での実力を判定し、今後の各自の検定試験対策を行う。</p>							
成績評価方法							
定期試験(30%) 模擬試験(30%) 小テスト(30%) 受講態度(10%)の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
秘書検定2級に合格することを目標とする。 1. マナー・接遇について十分に理解し活用できるようになる。【DP1：知識・技術】 2. 技能の知識について理解し、説明できるようになる。【DP1：知識・技術】 3. 一般知識について修得し、説明できるようになる。【DP1：知識・技術】 4. 必要とされる資質について理解し、応用力を備えて社会で実践できるようになる。【DP1：知識・技術】 5. 職務知識について十分に理解できるようになる。【DP1：知識・技術】 6. 社会人としてのマナーを自らすすんで実践できるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】
到達（成績評価A）目標
秘書検定2級に合格することを目標とする。 1. マナー・接遇について理解できるようになる。【DP1：知識・技術】 2. 技能の知識について理解できるようになる。【DP1：知識・技術】 3. 一般知識について修得し、説明できるようになる。【DP1：知識・技術】 4. 必要とされる資質について理解できるようになる。【DP1：知識・技術】 5. 職務知識について理解できるようになる。【DP1：知識・技術】 6. 社会人としてのマナーを自らすすんで実践できるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】
到達（成績評価B）目標
秘書検定3級に合格することを目標とする。 1. マナー・接遇についてわかるようになる。【DP1：知識・技術】 2. 技能の知識についてわかるようになる。【DP1：知識・技術】 3. 一般知識についてわかるようになる。【DP1：知識・技術】 4. 必要とされる資質についてわかるようになる。【DP1：知識・技術】 5. 職務知識についてわかるようになる。【DP1：知識・技術】 6. 社会人としてのマナーを実践できるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】
単位取得（成績評価C）目標
秘書検定3級に合格することを目標とする。 1. マナー・接遇について概ねわかるようになる。【DP1：知識・技術】 2. 技能の知識について概ねわかるようになる。【DP1：知識・技術】 3. 一般知識について概ねわかるようになる。【DP1：知識・技術】 4. 必要とされる資質について概ねわかるようになる。【DP1：知識・技術】 5. 職務知識について概ねわかるようになる。【DP1：知識・技術】 6. 社会人としてのマナーを実践できるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
ビジネスマナー	選択	共通	1,2年前学期	講義	2	佐藤 清香	単独
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		特になし				8, 14, 16	
教科書							
西村この美:『現役審査委員が教える秘書検定2級・3級テキスト&問題集』 成美堂出版 (最新版) ¥1,210							
参考書・資料							
授業内に適宜指示、プリントで配布 実務技能検定協会編:『秘書検定 実問題集2級 2022年度版』早稲田教育出版 ¥1,540 実務技能検定協会編:『秘書検定 実問題集3級 2022年度版』早稲田教育出版 ¥1,320							
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。 小テストは、実施後解説を行い、学習の定着を図る。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 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。 2. 進行の都合により、内容が前後することがある。 3. 秘書検定を受験予定者は、さらに参考書資料欄の過去問題集を揃え、取り組むとよい。							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	ガイダンス マナー・接遇1	秘書技能検定について 敬語 接遇用語	
	事前学習 10分	シラバスを読んでくる。「マナー・接遇」の章を読んでくる。	
	事後学習 20分	授業内容と例題の復習をする。	
2	マナー・接遇2	電話応対	
	事前学習 20分	「マナー・接遇」の該当ページを読んでくる。 「カタカナ用語・略語」の指定語句を覚えてくる。	
	事後学習 20分	授業内容と例題の復習をする。	
3	マナー・接遇3	来客応対	
	事前学習 20分	「マナー・接遇」の該当ページを読んでくる。 「カタカナ用語・略語」の指定語句を覚えてくる。	
	事後学習 20分	授業内容と例題の復習をする。	
4	技能1	会議の知識 社内文書	
	事前学習 20分	「技能」の該当ページを読んでくる。 「カタカナ用語・略語」の指定語句を覚えてくる。	
	事後学習 20分	授業内容と例題の復習をする。	
5	技能2	社外文書 社交文書	
	事前学習 20分	「技能」の該当ページを読んでくる。 「カタカナ用語・略語」の指定語句を覚えてくる。	
	事後学習 20分	授業内容と例題の復習をする。	
6	技能3	受信文書の取り扱い 「秘」扱い文書の取り扱い 郵便の知識	
	事前学習 20分	「技能」の該当ページを読んでくる。 「カタカナ用語・略語」の指定語句を覚えてくる。	
	事後学習 20分	授業内容と例題の復習をする。	
7	一般知識	企業の基礎知識 ～ 企業会計・債務・税務の知識	
	事前学習 20分	「一般知識」の章をを読んでくる。 「カタカナ用語・略語」の指定語句を覚えてくる。	
	事後学習 20分	授業内容と例題の復習をする。	

8	必要とされる資質	秘書としての心構え ～ 求められる能力	
	事前学習 20分	「必要とされる資質」の章を読んでくる。 「カタカナ用語・略語」の指定語句を覚えてくる。	
	事後学習 20分	授業内容と例題の復習をし、次週実施される小テスト対策を行う。	
9	職務知識	秘書の役割と機能 秘書の業務	
	事前学習 20分	「職務知識」の章を読んでくる。 「カタカナ用語・略語」の指定語句を覚えてくる。	
	事後学習 20分	授業内容と例題の復習をし、次週実施される小テスト対策を行う。	
10	3級模擬試験演習 解答および解説	3級模擬試験演習	
	事前学習 60分	教科書全体を読み、苦手分野の復習をしてくる。 「カタカナ用語・略語」の指定語句を覚えてくる。	
	事後学習 60分	間違えた問題の解き直しを行う。模擬試験に向けての試験対策を行う。	
11	3級模擬試験演習 解答および解説	3級模擬試験演習	
	事前学習 60分	模擬試験に向けての試験対策を行う。 「カタカナ用語・略語」の指定語句を覚えてくる。	
	事後学習 30分	間違えた問題の解き直しを行う。	
12	2級模擬試験演習 解答および解説	2級模擬試験演習	
	事前学習 60分	教科書全体を読み、苦手分野の復習をしてくる。	
	事後学習 60分	模擬試験に向けての試験対策を行う。	
13	2級模擬試験演習 解答および解説	2級模擬試験演習	
	事前学習 60分	模擬試験に向けての試験対策を行う。	
	事後学習 30分	間違えた問題の解き直しを行う。	
14	まとめ	全体の振り返り、定期試験対策	
	事前学習 30分	苦手分野の復習をする。	
	事後学習 240分	定期試験および秘書検定に向けての試験対策に取り組む。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
運動と健康	卒業必修	共通	1年 後学期	実技 講義	1	さとう ひさの 佐藤 久乃	単独
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		特になし				6・7, 9, 11, 12, 16	
実務経験のある教員による科目							
長年にわたって高校での体育教師をしていることからその経験を活かして、運動が人々の健康、維持増進に欠かせない役割を果たしていることから運動の大切さ、楽しさを伝えます。							
授業の概要							
様々な運動を通じてその大切さ、楽しさを知る。また、自分の体について知り、どのようにしたら健康を保持増進できるかを考える。そして、どのような運動をしたらより効果的かを考え、実践できるようにする。また、人生100年時代における健康寿命を延ばすために必要となる運動について知識、技術を身につける。							
成績評価方法							
プレゼンテーション試験(70%) 取り組み姿勢(30%) の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
到達（成績評価A）目標
<ul style="list-style-type: none"> 運動を取り入れた健康づくりの基本を理解し、生涯体育を意識し日常生活で実践することができるようになる。 【DP1：知識・技能】 エアロビクスの技能を学び、グループの皆と協働して豊かな表現力をもって独創性のあるダンスを表現する。 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】
到達（成績評価B）目標
単位取得（成績評価C）目標
<ul style="list-style-type: none"> 運動を取り入れた健康づくりの基本を理解し、日常生活で実践することができるようになる。【DP1：知識・技能】 エアロビクスの技能を学び、グループで創作したダンスを表現する。【DP2：思考力・判断力、表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
運動と健康	卒業必修	共通	1年 後学期	実技 講義	1	佐藤 久乃	単独
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		特になし				6・7, 9, 11, 12, 16	
教科書							
なし							
参考書・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							
特になし							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・欠席、遅刻をしないように体調管理をきちんとすること。 ・髪は邪魔にならないようにまとめる。 							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	ガイダンス、ストレッチ	授業の進め方、内容説明、ストレッチ	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる。	
	事後学習 10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	
2	体づくり運動、エアロビクス(1)	ストレッチ、グループゲーム、基本ステップ	
	事前学習 10分	日頃から健康のために良い行動パターンを考える。	
	事後学習 10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	
3	体づくり運動、エアロビクス(2)	ストレッチ、グループゲーム、ルーティーンの練習	
	事前学習 10分	日頃から健康のために良い行動パターンを考える。	
	事後学習 10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	
4	体づくり運動、エアロビクス(3)	ストレッチ、グループゲーム、ルーティーンの練習	
	事前学習 10分	日頃から健康のために良い行動パターンを考える。	
	事後学習 10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	
5	体づくり運動、エアロビクス(4)	ストレッチ、グループゲーム、ルーティーンの練習	
	事前学習 10分	日頃から健康のために良い行動パターンを考える。	
	事後学習 10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	
6	体づくり運動、エアロビクス(5)	ストレッチ、グループゲーム、ルーティーンの練習	
	事前学習 10分	日頃から健康のために良い行動パターンを考える。	
	事後学習 10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	
7	体づくり運動、エアロビクス(6)	ストレッチ、グループゲーム、ルーティーンの練習	
	事前学習 10分	日頃から健康のために良い行動パターンを考える。	
	事後学習 10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	

8	体づくり運動、エアロビクス(7)	ストレッチ、筋力トレーニング、グループでのルーティーンの練習	
	事前学習 10分	日頃から健康のために良い行動パターンを考える。	
	事後学習 10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	
9	体づくり運動、エアロビクス(8)	ストレッチ、筋力トレーニング、グループでのルーティーンの練習	
	事前学習 10分	日頃から健康のために良い行動パターンを考える。	
	事後学習 10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	
10	体づくり運動、エアロビクス(9)	ストレッチ、グループでのルーティーンの練習	
	事前学習 10分	日頃から健康のために良い行動パターンを考える。	
	事後学習 10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	
11	体づくり運動、エアロビクス(10)	ストレッチ、グループでのルーティーンの練習	
	事前学習 10分	日頃から健康のために良い行動パターンを考える。	
	事後学習 10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	
12	体づくり運動、エアロビクス(11)	ストレッチ、グループでのルーティーンの練習	
	事前学習 10分	日頃から健康のために良い行動パターンを考える。	
	事後学習 20分	プレゼンテーション試験に向けて練習をしておく。	
13	体づくり運動、エアロビクス(12)、まとめ	プレゼンテーション試験	
	事前学習 10分	日頃から健康のために良い行動パターンを考える。	
	事後学習 20分	プレゼンテーション試験に向けて練習をしておく。	
14	体づくり運動、エアロビクス(13)、まとめ	プレゼンテーション試験	
	事前学習 20分	プレゼンテーション試験に向けて練習をしておく。	
	事後学習 10分	試験の反省とストレッチ	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
標準英語スキルズ	卒業必修	共通	1年 後学期	演習	1	わたなべ じゅん 渡辺 淳 りちやーど S おすてん Richard S Austen	オムニバス クラス 分け
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		特になし				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							
習熟度別の2クラス編成とし、リスニング・スピーキングと文法・リーディングの授業を交互に行う。リスニング・スピーキングの授業では、ネイティブスピーカーと話すことにより英語を楽しみ、異文化を知りつつ、「使える英語」を学ぶ。履修者の状況に対応した課題を設定する。							
成績評価方法							
取組姿勢(20%)4回の小テスト(80%)の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準

S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照
D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない
Z：評価対象資格失格

到達（成績評価S）目標

到達（成績評価A）目標

- ・英語基礎力の定着に加えて、英語を使うことに喜びと自信を持てるようになる。【DP1:知識・技術】
- ・世界の国々における生活や社会のさまざまな話題となることについて、英語で読解するのに必要な総合的な能力を修得する。【DP1:知識・技術】
- ・日常的な場面において必要となるリスニング・スピーキング力を修得し、実際に使うことができるようになる。【DP1:知識・技術】 【DP2:思考力・判断力・表現力等】

到達（成績評価B）目標

単位取得（成績評価C）目標

- ・英語基礎力の定着に加えて、英語を使うことに喜びと自信を持てるようになる。【DP1:知識・技術】
- ・世界の国々における生活のさまざまな話題となることについて、英語で理解するのに必要な基礎的な能力を身につけることができる。【DP1:知識・技術】
- ・日常的な場面において必要となる基礎的なリスニング・スピーキング力を修得し、一定程度は実際に使うことができるようになる。【DP1:知識・技術】 【DP2:思考力・判断力・表現力等】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
標準英語スキルズ	卒業必修	共通	1年 後学期	演習	1	わたなべ じゅん 渡辺 淳 りちやーど S おすてん Richard S Austen	オムニバス クラス 分け
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		特になし				6・7,16	
教科書							
大坂 四郎：『First Steps to English Grammar』 南雲堂（最新版）¥2,090 英語基礎演習と同じ必要に応じてプリントを配付する							
参考書・資料							
なし							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎回課題を与え、板書を利用しつつ、解説する。 ・ 読解課題は添削ののち、各自に返却する。 							
履修上の注意・備考・メッセージ							
①毎回課題を出すので、真剣に取り組むこと。 ②積極的な授業参加を特に求める。							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	イントロダクション	授業についての説明	渡辺 リチャード
	事前学習 5分	シラバスの該当ページを読む	
	事後学習 60分	課題の演習	
2	食べ物・飲み物	リスニング・スピーキング(1)	渡辺 リチャード
	事前学習 60分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 60分	課題の演習	
3	天候	文法・リーディング・ライティング(1)	渡辺 リチャード
	事前学習 60分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 60分	課題の演習	
4	趣味	リスニング・スピーキング(2)	渡辺 リチャード
	事前学習 60分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 60分	課題の演習	
5	健康・病気	文法・リーディング・ライティング(2)	渡辺 リチャード
	事前学習 60分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 60分	課題の演習	
6	音楽	リスニング・スピーキング(3)	渡辺 リチャード
	事前学習 60分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 60分	課題の演習	
7	職業	文法・リーディング・ライティング(3)	渡辺 リチャード
	事前学習 60分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 60分	課題の演習	

8	家族	リスニング・スピーキング(4)	渡辺 リチャード
	事前学習 60分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 60分	課題の演習	
9	オリンピック	文法・リーディング・ライティング(4)	渡辺 リチャード
	事前学習 60分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 60分	課題の演習	
10	動物とペット	リスニング・スピーキング(5)	渡辺 リチャード
	事前学習 60分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 60分	課題の演習	
11	犯罪	文法・リーディング・ライティング(5)	渡辺 リチャード
	事前学習 60分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 60分	課題の演習	
12	気持ち	リスニング・スピーキング(6)	渡辺 リチャード
	事前学習 60分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 60分	課題の演習	
13	マス・メディア、天災・人災	文法・リーディング・ライティング(6)	渡辺 リチャード
	事前学習 60分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 60分	課題の演習	
14	まとめ	全体の振り返りと2年次科目「応用英語スキルズ」の紹介及び例題演習	渡辺 リチャード
	事前学習 120分	全体の学習内容を振り返り、足りなかったことを確認する。	
	事後学習 30分	今後の自らの英語学習について考える	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
応用英語スキルズ	選択	共通	2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	
共通科目		特になし				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							
eラーニング利用により受講者各々のレベルによって、A1、A2、B1の3つのコースに分割し、個人の意志と努力により、最高でTOEICの740点まで目指すことができる。課題は、写真描写問題・応答問題・会話問題・文法語彙問題・読解問題からなり、仕事・生活における表現の学習を深めていく。eラーニングという学習方法に慣れ親しむ。							
成績評価方法							
課題web提出(30%)小テスト(30%)定期試験(40%)の総合評価。取組姿勢によっては5%の範囲で減点あり。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
到達（成績評価A）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・TOEIC の比較的平易な問題を十分に解けることができるようになる。【DP1:知識・技能】 ・一つのレベルの全てのweb 課題に合格し、内容を修得できるようになる。【DP1:知識・技能】 ・eラーニングという学習方法を十分に修得する。【DP1:知識・技能】
到達（成績評価B）目標
単位取得（成績評価C）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・TOEIC Bridge のレベルを修得する。【DP1:知識・技能】 ・TOEIC の比較的平易な問題を解くことができるようになる。【DP1:知識・技能】 ・eラーニングという学習方法を十分に修得する。【DP1:知識・技能】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
応用英語スキルズ	選択	共通	2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	
共通科目		特になし				6・7,16	
教科書							
eラーニングで使用するWEB教材が事実上の教科書となる。eラーニングのためにニュートン社に対するソフトウェア使用料が必要となる(下記参照)。通常は一定期間内に履修者がコンビニより送金する形で支払う。							
参考書・資料							
プリントを必要に応じて配布する。							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
3,168円(eラーニング利用料)+300円(決済手数料)							
課題に対するフィードバック							
Web課題の達成状況についてweb上でコメントを返す。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・私語厳禁。 ・辞典の持参が必要。 ・eラーニングによる積極的な予習復習(毎日約10分)が必要となる。 							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	イントロダクション	eラーニング及び機器使用の仕方等についての説明	
	事前学習 5分	シラバスの該当ページを読む	
	事後学習 60分	プリントの指定されたページを読む	
2	レベル決定	レベルチェックテスト	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	プリントの指定されたページを読む	
3	写真描写描写問題(1)	Step 1-5	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題の演習	
4	写真描写描写問題(2)	Step 6-10	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題の演習	
5	応答問題(1)	Step 1-5	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題の演習	
6	応答問題(2)	Step 6-10	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題の演習	
7	文法・語彙問題(1)	Step 1-4	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題の演習	

8	文法・語彙問題(2)	Step 5-7	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題の演習	
9	文法・語彙問題(3)	Step 8-10	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題の演習	
10	会話問題(1)	Step 1-4	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題の演習	
11	会話問題(2)	Step 5-7	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題の演習	
12	会話問題(3)	Step 8-10	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題の演習	
13	読解問題	Step 1-4	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題の演習	
14	まとめ	全体の振り返りと次のレベルの例題演習	
	事前学習 120分	全体の学習内容を振り返り、足りなかったことを確認する。	
	事後学習 30分	今後の英語学習について考える	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
英会話	選択	共通	1,2年前学期	演習	1	リチャード S おすてん Richard S Austen	単独
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		特になし				8, 9, 16	
実務経験のある教員による科目							
なし							
授業の概要							
現在の日本社会で、英語のニーズが増えつつある。この授業の目標は、様々な場面において、履修者が自信をもって、怖がらずに、英語でコミュニケーションを取れるようになることである。授業ごとに英語を実際に話せるための、役に立つテーマについて学ぶ。授業内容は、スピーキングとコミュニケーション(40%)、リスニング(20%)とリーディング(20%)で身につける。							
成績評価方法							
スピーキングテスト(30%)、定期試験(50%)、授業態度(20%)の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達(成績評価S)目標
到達(成績評価A)目標
<ul style="list-style-type: none"> 最初の授業より会話で実際に使える語彙とフレーズを増やす(口頭テスト)。【DP1:知識・技能】 授業のテーマごとに、ある程度自信をもって、コミュニケーションを取れるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力等】【DP3:主体性、多様性、協働性】 いろいろなトピックにおいて自分の好みと意見を述べるができる。【DP2:思考力・判断力・表現力等】【DP3:主体性、多様性、協働性】
到達(成績評価B)目標
到達(成績評価C)目標
<ul style="list-style-type: none"> 最初の授業より理解できる語彙とフレーズを増やすことができる(筆記テスト)。【DP1:知識・技能】 毎回の宿題に積極的に取り組み授業では会話を楽しむことができる。【DP2:思考力・判断力・表現力等】【DP3:主体性、多様性、協働性】 自己紹介ができる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力等】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
英会話	選択	共通	1,2年前学期	演習	1	Richard S Austen	単独
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		特になし				8, 9, 16	
教科書							
なし							
参考書・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)							
なし							
課題に対するフィードバック							
課題をチェックし、コメントや修正を付け、返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・遅刻・欠席はしないように体調管理をきちんとすること。 ・欠席の場合は、登校した日に必ず、研究室に連絡を取ること。 ・意欲的に授業に取り組むことー 英語で話すことをチャレンジする気持ちで授業に参加すること。 							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	Introduction Class	自己紹介を行う ・ 授業の流れに慣れる	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる	
	事後学習 15分	ワークシートの復習と宿題	
2	Food and Drink	飲食についての話し方を学ぶ (好みや味など)	
	事前学習 10分	前回のワークシートの確認および口頭練習	
	事後学習 15分	ワークシートの復習と宿題	
3	Hobbies and Interests	趣味について詳しく話す	
	事前学習 10分	前回のワークシートの確認および口頭練習	
	事後学習 15分	ワークシートの復習と宿題	
4	Countries and Culture	行きたい国や旅行先でしたいことについて話す・異文化について学ぶ	
	事前学習 10分	前回のワークシートの確認および口頭練習	
	事後学習 15分	ワークシートの復習と宿題	
5	Family and Friends	自分の家族や友達について詳しく話す	
	事前学習 10分	前回のワークシートの確認および口頭練習	
	事後学習 15分	ワークシートの復習と宿題	
6	Appearance and Clothing	ファッション・服・外見・芸能人について話す	
	事前学習 10分	前回のワークシートの確認および口頭練習	
	事後学習 15分	ワークシートの復習と宿題	
7	Japanese Food and Cooking	日本の料理の説明やお勧めの言い方について学ぶ	
	事前学習 10分	前回のワークシートの確認および口頭練習	
	事後学習 15分	ワークシートの復習と宿題	

8	Travel	旅行先での役に立つフレーズや質問を学ぶ	
	事前学習 10分	前回のワークシートの確認および口頭練習	
	事後学習 15分	ワークシートの復習と宿題	
9	Weather	天気や日本の四季について話す	
	事前学習 10分	前回のワークシートの確認および口頭練習	
	事後学習 15分	ワークシートの復習と宿題	
10	Jobs	職場で使える英語の単語やフレーズを学び・様々な仕事について話す	
	事前学習 10分	前回のワークシートの確認および口頭練習	
	事後学習 15分	ワークシートの復習と宿題	
11	Making Foreign Friends	外国人とコミュニケーションを取ることに学ぶ	
	事前学習 10分	前回のワークシートの確認および口頭練習	
	事後学習 15分	ワークシートの復習と宿題	
12	Review and Practice(1)	総合問題(1)以前の授業で学んだことを復習し練習する。 ロールプレーなどを通して、スピーキングに集中(1)	
	事前学習 10分	前回のワークシートを復習する	
	事後学習 20分	復習：スピーキングテストに向けて授業で学んだフレーズや語彙などを覚えること	
13	Review and Practice(2)	総合問題(2)以前の授業で学んだことを復習し練習する。 ロールプレーなどを通して、スピーキングに集中(2)	
	事前学習 10分	前回のワークシートを復習する	
	事後学習 20分	復習：スピーキングテストに向けて授業で学んだフレーズや語彙などを覚えること 定期試験のための復讐をしておく	
14	まとめとスピーキングテスト	スピーキングテストを行う。	
	事前学習 10分	前回のワークシートを復習する	
	事後学習 20分	復習：この授業で学んだフレーズや語彙を生活の中で使ってみる	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
家政学概論	卒業必修	共通	1年前学期	講義	2	きはやし 木林 祥子	単独
科目区分		履修条件				AL	
家政科コア科目 (社主事)		特になし				1, 8, 10, 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							
持続可能な社会における、質の高い生活および生活環境のありようを提案できるようになるため、生活に関する知識を、地球環境を視野に入れながら学ぶ。家族生活問題が多発している現在、家政学は対人サービス専門としての役割を持っている。家政学の全体像を把握して、現代社会における家政学の役割と可能性について考察し、社会に貢献する力を身に付ける。							
成績評価方法							
小レポート2回(20%+20%)、授業時の課題(45%)、小テスト(10%)、授業態度(5%)の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達(成績評価S)目標
到達(成績評価A)目標
・持続可能な社会における質の高い生活および生活環境のありようを地球環境との関わりから具体的に提案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・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】 ・現代社会における家政学の役割と可能性について理解した上で、自分にできる具体的な社会貢献について述べるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
到達(成績評価B)目標
単位取得(成績評価C)目標
・質の高い生活および生活環境のありようを調べることができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】 ・家政学の役割と可能性について理解した上で、具体的な社会貢献について調べることができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
家政学概論	卒業必修	共通	1年前学期	講義	2	木林 祥子	単独
科目区分		履修条件				AL	
家政科コア科目 (社主事)		特になし				1, 8, 10, 11, 16	
教科書							
(一社)日本家政学会家政教育部会編：『家族生活の支援－理論と実践－』 建帛社 (2014) ¥2,420							
参考書・資料							
(一社)日本家政学会家政学原論部会編：『やさしい家政学原論』 建帛社 (2018) ¥2,750							
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							
・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)。							

授業のスケジュール

回	項目	内 容
1	家政学とは	家政学を学ぶ意義
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる
	事後学習 20分	課題プリントの演習
2	家政学と家庭科教育	家庭科教育の変遷と昨今の家庭科教育を知る
	事前学習 20分	これまで受けた家庭科教育について振り返る
	事後学習 20分	課題プリントの演習
3	家族生活の変化	家族生活問題の発生
	事前学習 20分	教科書P1～P4を読む
	事後学習 20分	課題プリントの演習
4	人間関係とコミュニケーション	アサーショントレーニング
	事前学習 20分	教科書P5～P12を読む
	事後学習 20分	課題プリントの演習
5	ライフサイクルと家族生活の課題	自分年表
	事前学習 20分	教科書P31～P37を読む
	事後学習 20分	課題プリントの演習
6	食生活のベーシックスキル	食生活の現状と課題
	事前学習 20分	教科書P124～P128を読む
	事後学習 60分	課題プリントの演習
7	日本の食文化	地球の食卓・フォトランゲージ
	事前学習 20分	教科書129～P130を読む
	事後学習 20分	課題プリントの演習

8	衣生活のベーシックスキル	ファッションの裏側	
	事前学習 20分	教科書P130～P135を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
9	住生活のベーシックスキル	世界と日本の住まい	
	事前学習 20分	教科書P130～P135を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
10	家庭経済と消費生活	貿易ゲーム	
	事前学習 20分	教科書P143～P153を読む	
	事後学習 40分	課題プリントの演習	
11	気候変動	大量廃棄社会	
	事前学習 20分	気候変動に関する新聞記事やニュースを調べておく	
	事後学習 40分	課題プリントの演習	
12	持続可能な社会に向けて	小テスト・ソーシャルアクション	
	事前学習 20分	持続可能な開発目標SDGs17の目標を調べておく	
	事後学習 40分	課題プリントの演習	
13	生活文化について	生活文化の伝承と創造	
	事前学習 20分	生活文化から想像することがらやイメージを挙げておく	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
14	家政学の社会的役割と可能性	家政学の社会貢献	
	事前学習 20分	前学期の学習内容を振り返る	
	事後学習 20分	自分にできる具体的な社会貢献について考える	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
衣・住生活論	卒業必修	共通	1年前学期	講義	2	はたくみこ やまむら みほり 畑久美子・山村美保里	オムニバス
科目区分		履修条件				AL	
家政科コア科目		特になし				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							
<p>自らの人生を作り出し、社会に貢献する力を身につけるために、家庭を中心とした衣生活・住生活を総合的、科学的に認識し、衣生活・住生活の質の向上を目指す。住生活分野では、世界の伝統的住居にみられる風土に適した住まい及び我が国の住まいの変遷を通して住宅の役割を学ぶ。更に、安全と防災、環境、ライフスタイル等の住まいの計画に必要な要素を学ぶ。衣生活分野では、人間にとって衣はどのような存在かを考え、人と社会と衣の関係について学ぶ。人間が被服を身につけるようになってから現代までの服装の変遷をはじめ、健康や環境とのかかわり等について学ぶ。</p>							
成績評価方法							
<p>以下の項目の総合評価とする。 分野ごとの学修成果確認のための筆記試験(住分野30%+衣分野30%=両分野で60%) 授業内課題(20%) 受講態度(20%)</p>							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
<p>S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格</p>
到達（成績評価S）目標
到達（成績評価A）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・風土と住まい、住まいの機能と役割を学び、自分の言葉で住まいの意義を説明することができるようになる。【DP1：知識・技能】 ・学んだ知識を活かし、安全で健康的な住まいを営むための提案ができるようになる。【DP1：知識・技能】 ・人間が衣服を着用する意味を知り、自分の言葉で衣服の意義を説明することができるようになる。【DP1：知識・技能】 ・衣服や衣生活、アパレル産業に関する知識を活かし、主体的で快適な衣生活を営むための提案ができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】
到達（成績評価B）目標
単位取得（成績評価C）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・風土と住まい、住まいの機能と役割を学び、住まいの意義を説明することができるようになる。【DP1：知識・技能】 ・学んだ知識を活かし、安全で健康的な住まいを営むための情報収集ができるようになる。【DP1：知識・技能】 ・人間が衣服を着用する意味を知り、衣服の意義を説明することができるようになる。【DP1：知識・技能】 ・衣服や衣生活、アパレル産業に関する知識を活かし、主体的で快適な衣生活を営むための情報収集ができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
衣・住生活論	卒業必修	共通	1年前学期	講義	2	畑 久美子・山村 美保里	オムニバス
科目区分		履修条件				AL	
家政科コア科目		特になし				15, 16	
教科書							
必要な資料は適宜配布							
参考書・資料							
岡田宣子他：『ビジュアル衣生活論』 建帛社（2010）¥2,484 間瀬清美 他：『新版 衣生活の科学 テキスタイルから流通マーケットへ』 アイ・ケイコーポレーション（2015）¥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							
レポートを提出した後、評価して返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・授業中のスマートフォンの操作禁止 ・私語厳禁 ・他の学生の迷惑になる行為をした場合は退出を求めることがある 							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	ガイダンス 風土と住まい	講義の目的及び方針、基礎事項の解説等 世界の伝統的住居	山村
	事前学習 5分	シラバスを読んでおく	
	事後学習 10分	プリントを復習する	
2	日本の住まいの変遷 I	日本の気候風土と住まいの関係 前近代までの住まいの変遷	山村
	事前学習 30分	伝統的住居について参照しておく	
	事後学習 30分	プリントを復習する	
3	日本の住まいの変遷 II	住まいの近代化	山村
	事前学習 30分	日本の気候風土と伝統的住居の資料を参照しておく	
	事後学習 30分	プリントを復習する	
4	現代の住宅	住宅政策と課題	山村
	事前学習 30分	町を観察しておく	
	事後学習 30分	プリントを復習する	
5	住環境 I	住まいの危険と防災	山村
	事前学習 30分	自宅及び町を観察しておく	
	事後学習 30分	プリントを復習する	
6	住環境 II	まちづくりと関連法規	山村
	事前学習 30分	町を観察しておく	
	事後学習 30分	プリントを復習する	
7	住生活分野の復習	1～6回までの学修成果確認のための試験と総括	山村
	事前学習 30分	これまでのプリントを復習する	
	事後学習 30分	プリントを復習する	

8	衣生活とは、気候風土と装い	衣とは何か、装いの起源、衣の基本型、衣の民族性・地域性	畑
	事前学習 10分	シラバスを読む。	
	事後学習 30分	学習した内容を復習し自分の考えをまとめる。	
9	被服の変遷	西洋服装史、日本服飾史	畑
	事前学習 30分	プリントを読んでおく。	
	事後学習 30分	衣服の変遷について振り返り、現代の衣服との違いを考える。	
10	和服と日本の生活文化	和服の種類と着装形態、和服の構成、ライフステージと和服	畑
	事前学習 30分	プリントを読んでおく。和服について関心を持つ。	
	事後学習 30分	学習した内容を実際の衣生活へ活かすために自分にできることを考える。	
11	アパレル産業と既製服	アパレル産業と既製服生産システム、環境保全活動、衣服の選択、サイズ表示、素材と管理	畑
	事前学習 30分	プリントを読んでおく。所持する衣服のサイズ表示を見ておく。	
	事後学習 30分	学習した内容を実際の衣生活へ活かすために自分にできることを考える。	
12	衣服の快適性と健康	被服衛生と健康、衣と福祉、衣服内気候、衣服圧と着心地、体型と衣服	畑
	事前学習 30分	プリントを読んでおく。着心地の良い衣服とは何か考えておく。	
	事後学習 30分	学習した内容を実際の衣生活へ活かすために自分にできることを考える。	
13	服飾文化と流行	色彩文化、ファッション、心理と流行、衣服と個性・社会性	畑
	事前学習 30分	プリントを読んでおく。現代の流行を調べておく。	
	事後学習 30分	学習した内容を実際の衣生活へ活かすために自分にできることを考える。	
14	衣生活分野の復習	8～13回までの学修成果確認のための筆記試験と総括	畑
	事前学習 30分	これまでのプリントを復習する	
	事後学習 30分	プリントを復習する	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
妊娠・出産・保育の科学	生デ：卒必 食栄：選択	共通	2年 前学期	講義	2	いわくら こうき・かわかみ よしこ 岩倉 弘毅・川上 美子	オムニバ ス
科目区分		履修条件				AL	
家政科コア科目		特になし				—	
実務経験のある教員による科目							
【岩倉】60年近く産婦人科医として診療に携わった経験を活かし、妊娠から出産に至る迄を講義します。 【川上】長年保育者養成の大学で保育士資格、幼稚園免許取得の授業を担当した。自身の保育現場の経験も活かし講義します。							
授業の概要							
【妊娠・出産】女性のライフサイクルにおける思春期から妊娠・出産・産褥までの知識を理解する。①主として口頭による講義、筆記による説明を行う。②ビデオを用い妊娠中のケアについて説明する。③ビデオを用い出産の様子を供覧する。④各種プリントを用いる。 【保育】乳幼児期は、生涯にわたる人間形成の基礎を培う重要な時期である。青年期の今、子どもとは、保育とは、育ちを支える環境、遊びの意義、学生自身の体験も振り返りつつ学習する。幼稚園見学を行い、保育の実際から子どもの生活と遊びについて考える。子どもが人として育つうえで大切なこと、少子化問題、子育て支援など社会的な課題も取り上げる。							
成績評価方法							
【妊娠・出産】 受講態度（15%）・定期試験（35%）の総合評価。 【保育】 受講態度（10%）・授業内・宿題レポート（20%）・成果物（20%）の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
【保育】出生から乳幼児の発達の過程とその育ちを支える保育、子ども理解、家庭のあり方、保育環境、保育施設について重要な事柄を理解し、問題意識を持ってさらに学ぼうとする。他者との話し合いにおいて、互いに理解が深まるように配慮し、広い視野に立って自分の考えを述べることができる。
到達（成績評価A）目標
【妊娠・出産】女性のライフサイクルを理解し、その中で妊娠出産に関する生理、および病理の知識を習得する。そして、将来の自分自身にあてはめて考えられるようになる。【DP1：知識・技能】 【保育】出生から乳幼児の発達の過程とその育ちを支える保育、子ども理解、家庭のあり方、保育環境、保育施設について基本的に重要な事柄を理解し、自分の考えを他者との話し合いにより多様な考えも取り入れて深め、他者に自分の考えを説明することができる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
到達（成績評価B）目標
【保育】出生から乳幼児の発達の過程とその育ちを支える保育、子ども理解、家庭のあり方、保育環境、保育施設について、重要な点を理解し説明をすることができる。
単位取得（成績評価C）目標
【妊娠・出産】生理的な正常妊娠と異常妊娠、正常出産と異常出産、新生児の生理を学び、将来、自分自身の結婚、妊娠、出産に対する心構えを構築する。【DP1：知識・技能】 【保育】出生から乳幼児の発達の過程とその育ちを支える保育、子ども理解、家庭のあり方、保育環境、保育施設について基本的に重要なことを習得する。【DP1：知識・技能】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
妊娠・出産・保育の科学	生デ：卒必 食栄：選択	共通	2年 前学期	講義	2	岩倉 弘毅・川上 美子	オムニバス
科目区分		履修条件				AL	
家政科コア科目		特になし				—	
教科書							
【妊娠・出産】特になし 【保育】岡野雅子他著：『新保育学（改訂5版）』 南山堂（最新版） ￥2,090							
参考書・資料							
【妊娠・出産】特になし 【保育】特になし							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
【妊娠・出産】特になし 【保育】特になし							
課題に対するフィードバック							
【妊娠・出産】特になし 【保育】授業で学んだことや課題について毎回レポートを作成し、教員は添削指導する。その後の授業で重要な事柄を確認し、理解を深める。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
【妊娠・出産】・授業の前後で質問を受け付ける・私語厳禁・携帯電話、スマートフォン操作厳禁・遅刻厳禁 【保育】・意欲的に授業に取り組んでほしい。・携帯電話の操作を禁じる。・遅刻をしない。 ・子どもに関心を持ち、子どもと接する機会を持つよう努力してほしい。 ・新聞、テレビなど保育に関わる記事やニュースに関心をもってほしい。 ・自分でよく考え、グループで話し合い視野を広げてほしい。 ・幼稚園見学やDVDや絵本などから、子どもの姿や心に触れて、感じる心を培ってほしい。							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	妊娠の徴候と診断	ヒトのライフサイクル、妊娠の徴候	岩倉
	事前学習 15分	思春期の変化と更年期の変化について調べてみる	
	事後学習 20分	妊娠の症状、確実な徴候について復習する	
2	妊娠の経過と妊婦健診の流れ	胎児の発育、妊娠時の諸検査	岩倉
	事前学習 15分	妊娠した時の対処法について調べる	
	事後学習 20分	妊娠時諸検査と妊婦健診の流れを復習	
3	妊娠初期と中期後期の異常		岩倉
	事前学習 20分	妊娠中の生活について注意すべき事を考える	
	事後学習 20分	異常妊娠について復習する	
4	出産の経過とその対応	経膈出産と帝王切開出産	岩倉
	事前学習 20分	流産、早産、正期産、過期産について調べる	
	事後学習 20分	帝王切開による出産について復習する	
5	異常出産とハイリスク妊娠	分娩三要素の異常と母体合併症	岩倉
	事前学習 20分	ハイリスク妊娠について考えてみる	
	事後学習 20分	分娩の三要素の異常について復習する	
6	産褥期の経過と新生児	出産後の変化と新生児の生理	岩倉
	事前学習 20分	乳房の管理について調べる	
	事後学習 20分	産褥異常と新生児の異常について復習する	
7	不妊症と出生前診断・法規	不妊症の検査、避妊法、出生前診断 関係法規	岩倉
	事前学習 15分	家族計画とは？について調べる	
	事後学習 20分	避妊法と関係法規について復習する	

8	保育とは、保育を学び意義	命の大切さ、子どもという存在、育つこと、育てること	川上
	事前学習 20分	シラバスを読む。自分にとって子どもとは。子どもの時楽しかったこと・厭だったこと	
	事後学習 20分	自分の誕生の話を聞く。保育を学ぶ意義を確認する。	
9	子どもの心身の発達	子どもの発達の特徴と発達過程	川上
	事前学習 20分	教科書の該当するところを読んでおく。	
	事後学習 20分	生理的早産と養育について、子どもの精神発達について復習する	
10	子どもを育てる	愛着と信頼感の形成、養育態度の重要性	川上
	事前学習 20分	教科書の該当するところを読んでおく。	
	事後学習 15分	授業内容を復習し、理解を深める。	
11	子どもの生活と遊び	子どもの生活習慣の形成	川上
	事前学習 15分	自分の家庭の教育で大切にされていたことを思い出す。	
	事後学習 20分	教科書を読んで復習する。	
12	保育の実際 幼稚園見学	幼稚園での子どもの生活・遊びの姿を観察し、保育の実際を知る	川上
	事前学習 15分	子どもの時の遊びについて考えておく。	
	事後学習 30分	観察記録を作成し、体験を深める。	
13	保育の実際から学ぶ	家庭保育と集団保育、保育の実態から学ぶ。	川上
	事前学習 20分	幼稚園、保育園の役割について調べる。	
	事後学習 20分	保育の基本を確認し習得する。	
14	これからの社会と保育の課題	児童福祉、子育て支援、子どもが健やかに育つ環境の整備、保育の心	川上
	事前学習 20分	子どもや保育に関する記事を持参する	
	事後学習 30分	保育に関し、広い視野で自分の考えを深める。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
家庭経営学	卒業必修	共通	2年 後学期	講義	2	きはやし 木林 祥子	単独
科目区分		履修条件				AL	
家政科コア科目		特になし				1, 8, 10, 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							
自分らしい人生を作り出すため、家庭を中心とした生活を総合的、科学的に認識し、各ライフステージにおける様々な課題を把握してライフプランを作成する。生活にかかわる諸問題は、個人・家族の努力や工夫の範囲を超えて、地域や国の政策、さらには地球規模の連携まで視野に入れないと解決できない。社会的な課題も視野に入れて、その改善や解決のために、自分は何ができるかを考え社会に貢献する力を身に付ける。							
成績評価方法							
小レポート2回(20%+20%)、授業時の課題(45%)、小テスト(10%)、授業態度(5%)の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
到達（成績評価A）目標
・自分らしく生きることの大切さを認識し、社会的な課題も視野に入れてライフプランを作成できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】 ・ライフステージごとの具体的な課題について理解した上で、自分なりの解決策を考え提案できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
到達（成績評価B）目標
単位取得（成績評価C）目標
・自分らしく生きることの大切さを認識し、ライフプランを作成できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】 ・ライフステージごとの具体的な課題について説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
家庭経営学	卒業必修	共通	2年 後学期	講義	2	木林 祥子	単独
科目区分		履修条件				AL	
家政科コア科目		特になし				1, 8, 10, 11, 16	
教科書							
1年前学期「家政学概論」で使用した教科書を使用する。 ※(一社)日本家政学会家政教育部会編：『家族生活の支援－理論と実践－』 建帛社 (2014) ￥2,420							
参考書・資料							
授業内に適宜指示する。							
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							
提出は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・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)。							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	家庭経営の考え方	家庭経営学の内容	
	事前学習 5分	シラバスをよく読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
2	価値判断と意思決定	価値観オークション	
	事前学習 20分	教科書P13～P22を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
3	家庭生活とジェンダー	日本におけるジェンダー平等をめぐる状況	
	事前学習 20分	教科書P46～P49を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
4	セクシュアリティ	さまざまなセクシュアルマイノリティ	
	事前学習 20分	教科書P54～P59を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
5	恋愛とパートナー関係	デートDV	
	事前学習 20分	教科書P61～P63を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
6	パートナーの選択	結婚オークション・紙上ディベート	
	事前学習 20分	教科書P64～P67を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
7	結婚とパートナー関係	結婚の歴史	
	事前学習 20分	教科書P64～P67を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	

8	生活時間のマネジメント	生活時間にみる家庭生活の課題	
	事前学習 20分	教科書P136～P142を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
9	親になる準備	子どもを生む・生まない・生めない	
	事前学習 20分	教科書P143～P149を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
10	子育て・子育ち	乳幼児期の子どもと家族	
	事前学習 20分	教科書P77～P96を読む	
	事後学習 40分	課題プリントの演習	
11	高齢者と家族生活	高齢期をどう生きるか	
	事前学習 20分	教科書P108～P122を読む	
	事後学習 40分	課題プリントの演習	
12	ライフキャリアレインボー	小テスト・ライフプランの作成	
	事前学習 20分	これまでの学習を振り返り自分らしい生き方について考えておく	
	事後学習 60分	ライフプランを完成させる	
13	人生の終わり方	死ぬ前までにすべきこと	
	事前学習 20分	教科書P116～121を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
14	世界の人々とかかわって生きる	エコ・ロールプレイ、持続可能な社会の構築	
	事前学習 20分	後学期の学習内容を振り返る	
	事後学習 20分	自分にできる具体的な社会貢献について考える	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
家族関係学	卒業必修	共通	1年 後学期	講義	2	わたなべ じゅん 渡辺 淳	単独
科目区分		履修条件				AL	
家政科コア科目		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							
現代日本の家族は、現代社会の変化に応じて大きく変化している。家族の機能や役割も変化し、そうした中で家族が抱える問題も社会問題として注目を集めている。こうした家族の問題を捉えるために、家族についての基本的な概念や家族の普遍性と多様性を学び、現代人がもっている「家族」概念の再検討を行う。現代家族をめぐるさまざまな側面を理解するために、社会・心理的な側面から家族の傾向性を学ぶとともに、問題解決のために必要なコミュニケーションについて考える。学んだことを踏まえて、家族の現代的な問題について学生が自ら発言することで理解を深めていく。							
成績評価方法							
取組み姿勢(15%) 提出物(50%) 小テスト(35%) の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・家族についての基本的な概念を理解し、これを論理的に説明することができるようになる。【DP1：知識・技術】 ・現代家族が抱える諸問題について明確な関心を持ち、論理的に自分なりの考えを述べられるようになり、他者との意見交換ができるようになる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】
到達（成績評価A）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・家族についての基本的な概念を理解し、これを説明することができるようになる。【DP1：知識・技術】 ・現代家族が抱える諸問題について関心を持ち、自分なりの考えを述べられるようになり、他者と意見交換ができるようになる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】
到達（成績評価B）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・家族についての基本的な概念を理解し、これについて述べるようになる。【DP1：知識・技術】 ・現代家族が抱える諸問題について関心を持ち、説明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・表現力等】
単位取得（成績評価C）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・家族についての基本的な概念を概ね理解し、これについて述べるようになる。【DP1：知識・技術】 ・現代家族が抱える諸問題についてある程度の関心を持ち、概ね説明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・表現力等】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
家族関係学	卒業必修	共通	1年 後学期	講義	2	わたなべ じゅん 渡辺 淳	単独
科目区分		履修条件				AL	
家政科コア科目		特になし				16	
教科書							
長津美代子・小澤千穂子編著：『三訂 新しい家族関係学』 建帛社（2023）¥2,640							
参考書・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)							
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（質問、感想等）については授業においてコメントする							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・私語厳禁 ・授業の中での積極的な発言が求められる 							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	はじめに	自分の家族を振り返る	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる	
	事後学習 60分	授業で学んだことを復習する	
2	家族の起源、家族の文化	家族の起源・文化による家族の意味の相違を学ぶ	
	事前学習 60分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んでくる	
	事後学習 60分	授業で学んだことを復習する	
3	家族の歴史	日本における家族の歴史をたどる	
	事前学習 60分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んでくる	
	事後学習 60分	授業で学んだことを復習する	
4	「近代家族」の歴史	現代人の持つ家族イメージが歴史的に作られたものであることを知る	
	事前学習 60分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んでくる	
	事後学習 60分	授業で学んだことを復習する	
5	「近代家族」の終焉	「近代家族」の理想が崩壊した社会的背景を学ぶ	
	事前学習 60分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んでくる	
	事後学習 60分	授業で学んだことを復習する	
6	現代家族の多様化	現代において家族が多様化している実態を学ぶ	
	事前学習 60分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んでくる	
	事後学習 60分	授業で学んだことを復習する	
7	結婚と家族	結婚の意味の変化から家族を考える	
	事前学習 60分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んでくる	
	事後学習 60分	授業で学んだことを復習する	

8	夫婦間のコミュニケーション	夫婦間のコミュニケーションを考える	
	事前学習 60分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んてくる	
	事後学習 60分	授業で学んだことを復習する	
9	離婚と再婚	離婚・再婚と家族について学ぶ	
	事前学習 60分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んてくる	
	事後学習 60分	授業で学んだことを復習する	
10	家計と夫婦	家計と夫婦の関係を考える	
	事前学習 60分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んてくる	
	事後学習 60分	授業で学んだことを復習する	
11	育児期の家族	育児期の家族の実態を学ぶ	
	事前学習 60分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んてくる	
	事後学習 60分	授業で学んだことを復習する	
12	父親の役割	家族における父親・父親の育児参加について考える	
	事前学習 60分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んてくる	
	事後学習 60分	授業で学んだことを復習する	
13	親子の関係	成長後の子どもと親との関係について学ぶ	
	事前学習 60分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んてくる	
	事後学習 60分	授業で学んだことを復習する	
14	まとめ（家族の問題を越えて）	全体の振り返り（DV・児童虐待・機能不全家族等、現代家族の問題を考えることを含む）	
	事前学習 60分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んてくる	
	事後学習 60分	授業で学んだことを復習する	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
介護概論	生デ：卒必 食栄：選択	共通	2年 前学期	講義	2	なかの みやこ 中野 都	単独
科目区分		履修条件				AL	
家政科コア科目（社主事）		教科書購入者				15, 17	
実務経験のある教員による科目							
居宅介護支援事業所の在職経験を有した教員より、介護に対する基本的な知識及び介護支援全般について学ぶ。							
授業の概要							
高齢化の急速な伸びと同時に、寝たきりや認知症といった要介護者の増加が顕著となっている現代社会においては、介護を社会的に支援する必要がある。高齢者の身体的特性及び心理を学び、介護の役割と範囲を理解し、看護・医療及び家政との関係を具体的な展開過程を活用して考える。							
成績評価方法							
定期試験(50%) 受講態度(30%) 授業内レポート(20%) の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格							
到達（成績評価S）目標							
介護に対する十分な知識を得た上で、介護と自分を関係づけ、積極的に行動することができるようになる。 1. 講義で学ぶ理論と在宅・施設介護現場の課題把握を通して、「介護」とは何かについて論理的に理解しており、自身の表現で説明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・表現力等】 2. 介護の理念について十分に理解を深め、日常生活において支援が必要な高齢者に対して自ら積極的な援助活動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A）目標							
介護に対する知識を得た上で、介護と自分を関係づけ、積極的に行動することができるようになる。 1. 講義で学ぶ理論と在宅・施設介護現場の課題把握を通して、「介護」とは何かについて論理的に理解して説明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・表現力等】 2. 介護の理念について理解を深め、日常生活において支援が必要な高齢者に対して積極的な援助活動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B）目標							
介護に対する基本的な知識を得た上で、介護と自分を関係づけることができるようになる。 1. 講義で学ぶ理論と在宅・施設介護現場の課題把握を通して、「介護」とは何かについて論理的な理解が不足するところもあるが、概ね説明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・表現力等】 2. 介護の理念について理解し、日常生活において支援が必要な高齢者に対して援助活動ができるようになる。【DP3：主体性、多様性、協働性】							
単位取得（成績評価C）目標							
介護に対する基本的な知識を得た上で、介護と自分を関係づけることができる。 1. 講義で学ぶ理論と在宅・施設介護現場の課題把握を通して、「介護」とは何かについて論理的な理解には乏しいが、関連する用語は述べられるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 2. 介護の理念について概ね理解し、日常生活において支援が必要な高齢者に対して援助活動を行う心構えを持つ。【DP3：主体性、多様性、協働性】							

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
介護概論	生デ：卒必 食栄：選択	共通	2年 前学期	講義	2	中野 都	単独
科目区分		履修条件				AL	
家政科コア科目（社主事）		教科書購入者				15, 17	
教科書							
菊池信子編著：『福祉実践をサポートする介護概論 第2版』 保育出版社（最新版）¥2,619							
参考書・資料							
適宜資料を配布							
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							
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. 高齢者介護に関する新聞記事やニュースに常に興味をもち、介護に対する意識を高め、資料収集する。 2. 授業中は携帯電話の使用及び私語は禁止する。							

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	介護の概念（1）	介護の理念と定義	
	事前学習 15分	シラバス及び教科書の該当ページを読み、授業内容を把握する。	
	事後学習 30分	介護の理念と定義について確認する。	
2	介護の概念（2）	介護の対象	
	事前学習 30分	介護の対象について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	介護の対象者について復習する。	
3	高齢者の全体像（1）	高齢者の身体的特性	
	事前学習 30分	加齢に伴う身体的変化について調べる。	
	事後学習 30分	高齢者の身体的特性について復習する。	
4	高齢者の全体像（2）	高齢者の心理的特性	
	事前学習 30分	高齢者の心理的特性について調べる。	
	事後学習 30分	高齢者の心理的特性について復習する。	
5	高齢者の生活実態の把握（1）	生活（衣食住）の実態	
	事前学習 30分	高齢者の生活実態について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	学習した内容を実際の介護の場でどのように活かせるかを考える。	
6	高齢者の生活実態の把握（2）	介護の社会化	
	事前学習 30分	介護の社会化について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 60分	高齢化の推移と介護の社会化についてまとめる。	
7	高齢者の生活実態の把握（3）	介護保険制度	
	事前学習 30分	介護保険の申請方法及びサービス内容について調べる。	
	事後学習 30分	介護保険制度の概要をまとめる。	

8	高齢者の生活実態の把握（４）	介護の実態と課題	
	事前学習 30分	介護の実態と課題について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 60分	介護の実態を確認し、課題解決に向けての取り組みについて理解する。	
9	高齢者の生活実態の把握（５）	寝たきり高齢者の実態	
	事前学習 30分	寝たきりに高齢者の課題について考える。	
	事後学習 30分	寝たきり高齢者の生活実態を理解し、意向に沿った介護について考える。	
10	高齢者の生活実態の把握（６）	認知症高齢者の実態	
	事前学習 30分	認知症高齢者の課題について考える。	
	事後学習 30分	認知症高齢者の生活実態について理解し、意向に沿った介護について考える。	
11	介護を支える技術	生活行為を成立させるための技術・家事機能を維持拡大する生活技術	
	事前学習 30分	介護を支える技術について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	学習した内容を実際の介護の場でどのように活かせるかを考える。	
12	介護の過程 在宅における介護	ケアマネジメントの必要性 在宅援助の基本 福祉住環境整備の重要性	
	事前学習 30分	介護の過程・在宅における介護について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	利用者や家族の意向を重視したケアマネジメントとは何かを考える。	
13	施設における介護	施設介護の役割、機能	
	事前学習 30分	高齢者施設の種類を調べる。	
	事後学習 60分	高齢者施設における介護の役割と機能とは何かを考える。	
14	まとめ	全体の振り返り	
	事前学習 60分	前学期全体の学習内容を振り返り、介護の全体像をわかるようにする。	
	事後学習 60分	介護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
消費生活と環境	卒業必修	共通	2年 後学期	講義	2	わたなべ じゅん 渡辺 淳	単独
科目区分		履修条件				AL	
家政科コア科目		特になし				—	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
<p>私たちが日々行なっている「消費」について多面的に検討し、賢く責任感ある消費者になるための必須事項を習得する。まず、現代の消費社会における消費者と事業者の情報力および交渉力格差によって生ずる消費者問題を理解し、対策について学ぶ。次に、環境保全の視点から現実の問題を分析するとともに、責任感ある消費者としての力の涵養をめざす。全体として、消費者としての自らの身を守るよう学習を進めるうちに、より広い社会の変化を理解するとともに、加害者としての消費者にはならないための能力の涵養に努める。</p>							
成績評価方法							
取組み姿勢(20%) 提出物(56%) スト(24%)							小テ

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・消費者問題が発生する背景や実態を論理的に説明することができるようになる。【DP1：知識・技術】 ・現代社会における消費者として行動するために必要な基礎的知識を修得し、論理的に自分の考えを述べられるようになり、他者と意見交換ができるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】 ・環境問題について、持続可能な社会の構築をめざすための知識を修得し、論理的に自分の考えを述べられるようになり、他者と意見交換ができるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
到達（成績評価A）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・消費者問題が発生する背景や実態を説明できるようになる。【DP1：知識・技術】 ・現代社会における消費者として行動するために必要な基礎的知識を修得し、自分の考えを述べられるようになり、他者と意見交換ができるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】 ・環境問題について、持続可能な社会の構築をめざすための知識を修得し、自分の考えを述べられるようになり、他者と意見交換ができるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
到達（成績評価B）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・消費者問題が発生する基本的な背景や実態を理解し、述べるようになる。【DP1：知識・技術】 ・現代社会における消費者として必要な基礎的知識を理解し、述べるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・環境問題について、持続可能な社会の構築をめざすための基礎知識を理解し、自分なりの考えを述べられるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
単位取得（成績評価C）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・消費者問題が発生する基本的な背景や実態を概ね理解し、述べるようになる。【DP1：知識・技術】 ・現代社会における消費者として必要な基礎的知識を概ね理解し、述べるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・環境問題について、持続可能な社会の構築をめざすための基礎知識を概ね理解し、自分なりの考えを述べられるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
消費生活と環境	卒業必修	共通	2年 後学期	講義	2	わたなべ じゅん 渡辺 淳	単独
科目区分		履修条件				AL	
家政科コア科目		特になし				—	
教科書							
なし（プリントを配布する）							
参考書・資料							
授業内に適宜指示する。							
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							
ミニットペーパー（質問、感想等）については授業においてコメントする							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・積極的な発言が期待される。 ・遅刻厳禁。 ・私語は禁止。 ・予習すべき内容を授業ごとに指示する。 							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	イントロダクション	授業の進め方	
	事前学習 5分	シラバスの該当ページを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
2	消費者問題の基礎知識(1)	消費者問題とは何か、消費者被害の歴史と現状	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
3	消費者問題の基礎知識(2)	消費者行政の歴史、企業による消費者問題対応	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
4	商品・サービスの取引(1)	契約、特定商取引、悪質商法（1）	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
5	商品・サービスの取引(2)	悪質商法（2）、クーリングオフ	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
6	商品・サービスの安全性	食品・医薬品・医療機器・化粧品、電気・ガス用品、家庭用品、住まい等	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
7	商品・サービスの表示	表示、広告、様々なマーク	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	

8	消費者信用	月賦販売、クレジットカード、多重債務	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
9	消費者の責任	消費者運動、フェアトレード	
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
10	環境問題と消費者(1)	SDGs、地産地消、食品ロスと消費者	
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
11	環境問題と消費者(2)	地球温暖化、脱炭素社会と消費者	
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
12	環境問題と消費者(3)	電力需要と消費者	
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
13	環境問題と消費者(4)	ごみ処理、プラスチックと消費者	
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
14	環境問題と消費者(5)およびまとめ	全体の振り返り(種の多様性と消費者を含む)	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	

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 菅野 こうし 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。							
成績評価方法							
定期試験(70%) 受講態度(30%) の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
公衆衛生における社会的必要性和各個人に対する有用性を理解する。
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、指導力を身につける。【DP1：知識・技術】
到達（成績評価B）目標
公衆衛生学習の意義と自信および周囲の人たちの健康に対する効用を発信する。
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。【DP1：知識・技術】

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	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				—	
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（最新版） ¥2,970							
参考書・資料							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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） 							

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	序論/公衆衛生の意義・歴史	<ul style="list-style-type: none"> ・公衆衛生とは・今後のスケジュール・公衆衛生の意義 ・公衆衛生の歴史（日本と外国） 	
	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	人口と公衆衛生 保健統計	<ul style="list-style-type: none"> ・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。	
3	疫学 情報とコミュニケーション	<ul style="list-style-type: none"> ・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。	
4	環境と健康	<ul style="list-style-type: none"> ・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。	
5	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	<ul style="list-style-type: none"> ・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。	
6	感染症対策 精神保健対策	<ul style="list-style-type: none"> ・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。	
7	保健・医療・福祉のしくみ 医療制度1	<ul style="list-style-type: none"> ・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。	

8	医療制度2 福祉制度1	<ul style="list-style-type: none"> ・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。	
9	福祉制度2 地域保健	<ul style="list-style-type: none"> ・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。	
10	母子保健、成人保険 高齢者保健・介護	<ul style="list-style-type: none"> ・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。	
11	産業保健	<ul style="list-style-type: none"> ・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。	
12	学校保健	<ul style="list-style-type: none"> ・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。	
13	国際保健	<ul style="list-style-type: none"> ・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。	
14	まとめ	振り返り	
	事前学習 20分	出来なかったところを復習しておくこと	
	事後学習 20分	定期試験に向けた準備をすること	

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。							
成績評価方法							
定期試験(60%) 取り組み姿勢(30%) 授業内レポート(10%) の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準

S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照
D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない
Z：評価対象資格失格

到達（成績評価S）目標

--

到達（成績評価A）目標

社会福祉の知識を得た上で、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し、行動することができるようになる。

- 一社会人としてわが国の社会保障制度について知識を身につけることができるようになる。【DP1：知識・技能】
- 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ようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】
- 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ようになる。【DP3：主体性、多様性、協働性】

到達（成績評価B）目標

--

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ことができるようになる。

- 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ことができるようになる。【DP1：知識・技能】
- 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、考えることができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】
- 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ことができるようになる。【DP3：主体性、多様性、協働性】

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	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	
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（令和5年版）¥7,480							
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興味をもつこと。 2. 授業中のスマートフォンの使用及び私語は禁止する。							

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・栄養士業務のあらまし、地域連携、多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	栄養士が社会福祉専門職であることを認識し、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。	
14	まとめ	全体の振り返り	
	事前学習 60分	後学期全体の学習内容を振り返り、社会福祉の全体像を把握する。	
	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 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 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。							
成績評価方法							
定期試験(70%)、授業態度(30%) の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
1. 細胞の細微構造を挙げ、その機能について図示して説明できる。【DP1：知識・技術】 2. 組織の種類を挙げ、それぞれの特徴や働きを図示して説明できる。【DP1：知識・技術】 3. 全身の骨の名前と働きを図示して説明できる。【DP1：知識・技術】 4. 全身の主な筋肉の名前と働きを図示して説明できる。【DP1：知識・技術】 5. 中枢神経の構造と働きを図示して説明できる。【DP1：知識・技術】 6. 末梢神経の構造と働きを図示して説明できる。【DP1：知識・技術】 7. 感覚器の構造と働きを図示して説明できる。【DP1：知識・技術】 8. 呼吸器の構造と働きを図示して説明できる。【DP1：知識・技術】
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】
到達（成績評価B）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】
単位取得（成績評価C）目標
1. 細胞の細微構造を挙げられる。【DP1：知識・技術】 2. 組織の種類を挙げ、それぞれの特徴が言える。【DP1：知識・技術】 3. 全身の骨の名前が言える。【DP1：知識・技術】 4. 全身の主な筋肉の働きについて理解できる。【DP1：知識・技術】 5. 中枢神経の働きについて理解できる。【DP1：知識・技術】 6. 末梢神経の働きについて理解できる。【DP1：知識・技術】 7. 感覚器の構造が理解できる。【DP1：知識・技術】 8. 呼吸器の働きについて理解できる。【DP1：知識・技術】

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 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	
教科書							
開道 貴信:『管理栄養士のためのイラスト解剖生理学』 講談社 (2021年) ¥4,180							
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) ¥3,132 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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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 							

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	シラバスを読んできると	
	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	脊椎神経	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	
	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)	

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	2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に、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。							
成績評価方法							
定期試験(70%)、授業態度(30%)の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準

S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照
D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない
Z：評価対象資格失格

到達（成績評価S）目標

1. 心臓の各部の名称や主要な動脈の名称について一から図示して説明できる。【DP1：知識・技術】 2. 心臓の機能や循環器の働きについてメカニズムまで説明できる。【DP1：知識・技術】 3. 腎臓の構造や働きのメカニズムが説明できる。【DP1：知識・技術】 4. ホルモン分泌器官や働きのメカニズムまで説明できる。【DP1：知識・技術】 5. 生殖器の構造や働きのメカニズムまで説明できる。【DP1：知識・技術】 6. 消化の仕組みについて一から図示して説明できる。【DP1：知識・技術】

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. 腎臓の構造や働きの説明できる。【DP1：知識・技術】 4. ホルモン分泌器官や働きの説明できる。【DP1：知識・技術】 5. 生殖器の構造や働きの説明できる。【DP1：知識・技術】 6. 消化の仕組みが説明できる。【DP1：知識・技術】

到達（成績評価B）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名称が言え、働きが理解できる。【DP1：知識・技術】 3. 腎臓の構造や働きの理解できる。【DP1：知識・技術】 4. ホルモンの名称が言え、分泌器官や働きの理解できる。【DP1：知識・技術】 5. 生殖器の名称が言え、構造や働きの理解できる。【DP1：知識・技術】 6. 消化管の名称が言え、その仕組みが理解できる。【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わかる。【DP1：知識・技術】 2. 心臓の機能や循環器の名称が理解できる。【DP1：知識・技術】 3. 腎臓の構造や働きの理解できる。【DP1：知識・技術】 4. ホルモン分泌器官や働きの理解できる。【DP1：知識・技術】 5. 生殖器の構造や働きの理解できる。【DP1：知識・技術】 6. 消化の仕組みが理解できる。【DP1：知識・技術】

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	2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	
教科書							
開道 貴信:『管理栄養士のためのイラスト解剖生理学』 講談社 (2021年) ¥4,180 解剖生理学Ⅰで購入済							
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) 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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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 							

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	シラバスを読んてくる	
	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、まとめ	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)	

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 後学期	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。							
成績評価方法							
レポート(60%)、授業態度(40%)の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
<ul style="list-style-type: none"> 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できる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 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。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 得た実験結果を自分の言葉でレポートにまとめ、深く考察することができる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 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。【DP3：主体性、多様性、協働性】
到達（成績評価A）目標
<ul style="list-style-type: none"> 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・内容について理解することができる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 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することができる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 得た実験結果を自分の言葉でレポートにまとめ、考察することができる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 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。【DP3：主体性、多様性、協働性】
到達（成績評価B）目標
<ul style="list-style-type: none"> 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できる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 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。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 得た実験結果をアドバイスを基にレポートにまとめ、考察することができる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 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。【DP3：主体性、多様性、協働性】
単位取得（成績評価C）目標
<ul style="list-style-type: none"> 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できる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 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。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 得た実験結果をアドバイスを基にレポートにまとめることができる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 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。【DP3：主体性、多様性、協働性】

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 後学期	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	
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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 							

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	ガイダンス、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。	
2	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。	
3	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。	
4	循環②	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。	
5	感覚①	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。	
6	細胞と組織	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。	
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	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。	
11	循環	血糖値測定について	
	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。	
12	呼吸	各種条件下における呼吸検査について	
	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。	
13	筋肉	筋組織について	
	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。	
14	感覚①	各種条件下における皮膚感覚測定について	
	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。	

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							
管理栄養士免許を有し、医薬品食品会社で正社員(研究員)として特定保健用食品の研究開発を経験した教員が、生体内の代謝の概要と生体の恒常性調節機構について理解しやすい授業を行う。							
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。							
成績評価方法							
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。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達(成績評価S)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)について十分に理解でき、自身の表現で説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】・酵素と補酵素について十分に理解でき、自身の表現で説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】・遺伝子の発現に対して十分に理解でき、自身の表現で説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】・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)を十分に理解でき、自身の表現で説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
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)について理解でき、説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】・酵素と補酵素について理解でき、説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】・遺伝子の発現に対して理解でき、説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】・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、説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
到達(成績評価B)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)について概ね理解でき、説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】・酵素と補酵素について概ね理解でき、説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】・遺伝子の発現に対して概ね理解でき、説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】・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)を概ね理解でき、説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
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)について知ることができるようになる。【DP1：知識・技能】 ・酵素と補酵素について知ることができるようになる。【DP1：知識・技能】 ・遺伝子の発現に対して知ることができるようになる。【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)を知ることができるようになる。【DP1：知識・技能】

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	
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（2015）¥2,640							
参考書・資料							
毎回プリントを配布する。全国栄養士養成施設協会 編：『2023年度版 栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社（2023） (他教科で購入)							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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。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。 							

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)	消化吸収の概要、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・グリコーゲンの合成と分解・糖新生などの代謝を知る。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、 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、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 事後学習 10分	教科書59～73ページを読む。 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 事後学習 10分	教科書48～58ページを読む。 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 事後学習 10分	教科書147～165ページを読む。 水溶性、脂溶性ビタミンの種類と栄養学的機能を知る。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	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 事後学習 10分	教科書125～137ページを読む。 核酸、遺伝子の構造と機能を知る。	
12	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 事後学習 10分	教科書138～137ページを読む。 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。	
13	恒常性の機能と調節機構と 生体防衛機構	ホルモンの分類と作用機構、免疫とアレルギー	
	事前学習 10分 事後学習 10分	教科書167～187ページを読む。 ホルモン受容体、ホルモンによる血糖値とカルシウムイオン濃度の調節、性周期を知る。免疫を知る。まとめプリントを解く。	
14	まとめ	全体の振り返りと定期試験、栄養士実力認定試験の為の確認	
	事前学習 40分 事後学習 30分	配布プリント、まとめプリントを確認し、学習内容を振り返る。 定期試験、栄養士実力認定試験の為の確認授業を復習し、知識の定着を図る。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
運動生理学	選択	食栄	2年 後学期	講義	2	かんの 菅野 こうし 公司	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				—	
実務経験のある教員による科目							
特に無し							
授業の概要							
健康と体力の関係について十分理解し、体力づくりのための運動に関して再考し、その運動の原動力となるエネルギー産生に関して勉強する。また、良好な健康状態を維持するために行われている、初回政策の変遷についても知っておく必要があり、更に正常な運動のためのエネルギー産生に関して、人体の構造と生理機能についても理解する必要がある。更にこれを達成するためのトレーニングと食生活についても、各年齢層、普通人とアスリートによる相違点を理解し、また、有病者に関してもトレーニングと食生活について、十分に理解する。							
成績評価方法							
定期試験(70%) 受講態度(30%) の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
到達（成績評価A）目標
各回の講義に対する十分な予習と復習。疑問点に対する早期の対処。講義に関しては、単に記憶するだけでは意味がなく、実際の生活と関連付けて講義内容を考え、さらにその知識を実生活に役立てる姿勢をもつ。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】
到達（成績評価B）目標
単位取得（成績評価C）目標
各回の講義に対する予習と復習。疑問点に対する対処。講義に関しては、単に記憶するだけでは意味がなく、実際の生活と関連付けて講義内容を考え、さらにその知識を実生活に役立てる姿勢をもつ。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
運動生理学	選択	食栄	2年 後学期	講義	2	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)		特になし				—	
教科書							
高松薫、山田哲雄編：『Nブックス 改訂 運動生理・栄養学』 建帛社（最新版）¥2,640							
参考書・資料							
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							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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） 							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	序論	運動生理学とは	
	事前学習 15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	健康、体力づくりの意義と運動の効用(1)	健康・体力とは、健康と体力づくりの3本柱	
	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	健康、体力づくりの意義と運動の効用(2)	運動に関する健康増進政策の変遷、運動不足の悪影響、運動とQOL	
	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	運動・トレーニングと身体の基本	健康・体力と身体諸機能および生体内代謝との関係・トレーニングの基本的な考え方	
	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	運動・トレーニングと身体の応用(1)	運動、トレーニングによる 身体諸機能の変化①（神経・感覚器）	
	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	運動・トレーニングと身体の応用(2)	運動、トレーニングによる 身体諸機能の変化②（骨格・筋肉）	
	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	運動・トレーニングと身体の応用(3)	運動、トレーニングによる 身体諸機能の変化③（呼吸・循環器）	
	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	運動・トレーニングと身体の応用(4)	運動、トレーニングによる 身体諸機能の変化④（内分泌・消化器・泌尿器）	
	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	運動・トレーニングと身体の応用(5)	運動、トレーニングによる 身体諸機能の変化⑤（体温調節機能・免疫）	
	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	トレーニングと生体内代謝(1)	運動、トレーニングによる 生体内代謝の変化①（エネルギー）	
	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	トレーニングと生体内代謝(2)	運動、トレーニングによる 生体内代謝の変化②（三大栄養素とビタミン・無機質）	
	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	トレーニングと食生活各論(1)	食生活の基本的な考え方、成長期、成人期のトレーニングと食生活	
	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	トレーニングと食生活各論(2)	高齢者、競技者、有患者のトレーニングと食生活	
	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	まとめ	全体の振り返り	
	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	定期試験に向けた準備をすること。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
食品学総論	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)		特になし				16	
実務経験のある教員による科目							
管理栄養士免許を有し、医薬品食品会社で正社員(研究員)として特定保健用食品、植物たんぱく質、食用酵素の研究開発を経験した教員が、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、相互作用などについて理解しやすい授業を行う。							
授業の概要							
食材を理解するために、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。							
成績評価方法							
定期試験(70%)、受講態度(30%)の総合評価。受講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。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準

S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照
D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない
Z：評価対象資格失格

到達(成績評価S)目標

食品に含まれている成分が十分に理解でき、自身の表現で説明できるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】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のか十分に理解でき、自身の表現で説明できるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】食品が有する栄養成分、嗜好性、機能性について十分に理解し、自身の表現で説明できるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】

到達(成績評価A)目標

食品に含まれている成分が理解でき、説明できるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】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のか理解でき、説明できるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】食品が有する栄養成分、嗜好性、機能性について理解し、説明できるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】

到達(成績評価B)目標

食品に含まれている成分が理解でき、概ね説明できるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】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のか理解でき、概ね説明できるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】食品が有する栄養成分、嗜好性、機能性について理解し、概ね説明できるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】

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知ることができるようになる。【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のか知ることができるようになる。【DP1：知識・技術】食品が有する栄養成分、嗜好性、機能性について知ることができるようになる。【DP1：知識・技術】

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	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)		特になし				16	
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2023 八訂栄養計算ソフト・電子版付』 医歯薬出版 (2023) (他教科で購入)							
参考書・資料							
プリント配布。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 (2023) (他教科で購入)、 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(2023) (他教科で購入)							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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、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。 							

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と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。1～2まとめプリントを解く。	
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、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。3～4まとめプリントを解く。	
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。5～6まとめプリントを解く。	
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。7～8まとめプリントを解く。	
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。9～10まとめプリントを解く。	
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、高压による変化	
	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。11～13まとめプリントを解く。	
14	まとめ	全体の振り返りと定期試験、栄養士実力認定試験、フードスペシャリスト資格試験の為の確認	
	事前学習 40分	全体の学習内容を振り返る。	
	事後学習 30分	定期試験、栄養士実力認定試験、の為の確認授業、フードスペシャリスト資格試験を復習し、知識の定着を図る。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
食品学各論（食品加工学を含む）	卒業必修	食栄	1年前学期	講義	2	みつほし 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				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							
<p>「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、約2,500品目という膨大な種類が日本食品標準成分表には記載されている。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食品と加工方法の原理などについて理解する。</p>							
成績評価方法							
定期試験(50%)、小テスト(25%)、提出物(15%)、受講態度(10%)の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
<ul style="list-style-type: none"> 食品を体系的に理解し、視点を変えて食品の分類と種類が説明できる。【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の比較および加工食品の種類について説明できる。【DP1：知識・技能】 従来からの食品加工の目的および意義について論理的に説明できる。【DP1：知識・技能】 科学的な視点で各種食品の製造原理および具体的な加工法を論理的に説明できる。【DP1：知識・技能】 これからの社会における食品加工の意義・目的を自身の考えを加えながら考察できる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 食品学各論分野に関する栄養士実力認定試験の過去問題等を用いた小テストに90%以上の正答を出すことができる。【DP1：知識・技能】
到達（成績評価A）目標
<ul style="list-style-type: none"> 食品を体系的に把握し、食品の分類と種類が説明できる【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。【DP1：知識・技能】 従来からの食品加工の目的および意義について論理的に説明できる。【DP1：知識・技能】 科学的な視点で各種食品の製造原理および具体的な加工法を説明できる。【DP1：知識・技能】 これからの社会における食品加工の意義・目的を考察できる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 食品学各論分野に関する栄養士実力認定試験の過去問題等を用いた小テストに80%以上の正答を出すことができる。【DP1：知識・技能】
到達（成績評価B）目標
<ul style="list-style-type: none"> 食品の体系的な把握に不足もあるが、食品の分類と種類が説明できる。【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限定的ではあるが説明できる。【DP1：知識・技能】 従来からの食品加工の目的および意義について、概ね説明できる。【DP1：知識・技能】 化学的視点にはやや欠けるが、各種食品の製造原理および具体的な加工法を説明できる。【DP1：知識・技能】 これからの社会における食品加工の意義・目的について考えを述べるができる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 食品学各論分野に関する栄養士実力認定試験の過去問題等を用いた小テストに70%以上の正答を出すことができる。【DP1：知識・技能】
単位取得（成績評価C）目標
<ul style="list-style-type: none"> 食品を分類と種類が説明できる。【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を説明できる。【DP1：知識・技能】 基本的な食品加工の目的および意義について説明できる。【DP1：知識・技能】 各種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。【DP1：知識・技能】 現在の社会における食品加工の意義・目的については考えを述べるができる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 食品学各論分野に関する栄養士実力認定試験の過去問題等を用いた小テストに60%以上の正答を出すことができる。【DP1：知識・技能】

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）	卒業必修	食栄	1年前学期	講義	2	みつほし 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				15, 16	
教科書							
谷口亜樹子編：『食品学各論・食品加工学 第2版 [演習問題付]』光生館(2022) ¥2,620 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2023 3級資格認定試験対応テキスト』柴田書店(2023) ¥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第2版』建帛社(2022) ¥2,420 医歯薬出版編：『日本食品成分表2023八訂 栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版(2023) (給食計画・実務論Ⅰで購入) 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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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。 							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	畜産食品の種類と加工1	シラバス説明、卵の種類と加工品	
	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。	
	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。	
2	畜産食品の種類と加工2	食肉類の種類と特徴、熟成、成分	
	事前学習 30分	牛肉、豚肉、鶏肉の色の違いを比較観察する。	
	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3	食肉加工品、飲用乳の種類と成分	
	事前学習 20分	牛乳などの種類を実際の売り場で調べてくる。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	市販食肉加工品の種類、飲用乳の種類・殺菌方法を売り場で確認する。	
4	畜産食品の種類と加工3	乳の加工と乳製品	
	事前学習 20分	特に乳の加工品を中心にその種類を実際の売り場で調べてくる。	
	事後学習 30分	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、野菜類ときのこと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、調味料、香辛料、嗜好食品、加工食品の種類	
	事前学習 60分	固形脂、砂糖、甘味料、コーヒー、緑茶、紅茶の種類の種類について実際の売り場で調べてくる。	
	事後学習 360分	定期試験に向けて、食品素材の特徴や栄養・健康機能に関わる成分および加工方法の原理などに関する内容がわかるようにする。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
食品科学実験	卒業必修	食栄	2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)		食品学総論、生化学履修者が望ましい				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、医薬品食品会社で正社員(研究員)として特定保健用食品、植物たんぱく質、食用酵素の研究開発を経験した教員が、食品学総論、生化学で学んだ、食品に含まれる成分やその性質、糖質、脂質、たんぱく質の代謝の概要を実験を通じて確認する授業を行う。							
授業の概要							
食品学総論、生化学の講義で学習した、食品成分とその働きについて分析方法と理論を学び、PDCAサイクルを用いて適切に実験をおこない、食品に含まれる成分への理解を深める。食品成分表に用いられている一般成分の分析を行い、実験手法やレポートの書き方を学習する。また、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消化酵素を用いた実験を通して学ぶ。さらに、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。							
成績評価方法							
レポート(70%)、授業態度(30%)の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達(成績評価S)目標
・食品の一般成分について、積極的に他者と協力して適切に実験し、論理的に十分説明可能なレポートを書き、パワーポイントを使い自分の表現で発表ができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】 ・たんぱく質、脂質、糖質の種類や構造、性質を十分に理解し、これら栄養素の生体内での機能について自分自身の表現で説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・酵素を使った実験の手法を十分に理解し、積極的に他者と協力して適切に実験を行い、酵素の働きを論理的に自分の表現で説明ができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】 ・浸透圧による体液の調節の仕組みを十分に理解し、自分の表現で説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
到達(成績評価A)目標
・食品の一般成分について、他者と協力して適切に実験し、説明可能なレポートを書き、パワーポイントを使い発表ができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】 ・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ようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・酵素を使った実験の手法を理解し、他者と協力して適切に実験を行い、酵素の働きを論理的に説明ができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】 ・浸透圧による体液の調節の仕組みを理解し、説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
到達(成績評価B)目標
・食品の一般成分について、他者と協力して適切に実験し、レポートを書き、発表ができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】 ・たんぱく質、脂質、糖質の種類や構造、性質を知り、これら栄養素の生体内での機能について説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・酵素を使った実験の手法を理解し、他者と協力して適切に実験を行い、酵素の働きを概ね説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】 ・浸透圧による体液の調節の仕組みを理解し、概ね説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
単位取得(成績評価C)目標
・食品の一般成分について他者と協力して実験し、レポートを書くことができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】 ・たんぱく質、脂質、糖質の種類や構造、性質を知り、これら栄養素の生体内での機能について概ね説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・酵素を使った実験の手法を知り、実験を行い、結果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・表現力等】 ・浸透圧による体液の調節の仕組みを概ね理解できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
食品科学実験	卒業必修	食栄	2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)		食品学総論、生化学履修者が望ましい				5, 9, 15	
教科書							
村上俊男ら：『改訂 食品・栄養学実験』建帛社(2014) ¥2,420円。毎回補足プリントを配布する。							
参考書・資料							
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)(生化学で購入) 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(2014)(食品学総論で購入)							
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							
課題は翌週に解説し、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。実験は、一日で終了しないものもあるため、進捗によってスケジュールを変更する。指示をよく聞いて、積極的に授業に望む。							

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	授業説明, 注意事項、レポートの書き方	授業の進め方、顕微鏡による細胞の観察、浸透圧実験	
	事前学習 5分	配布プリント,教科書1~14ページ内容を確認する。	
	事後学習 10分	細胞の観察、細胞および透析膜を利用した浸透圧実験を行いレポートを完成させる。	
2	水分の定量、灰分の定量	水分の定量、灰分の定量実験	
	事前学習 10分	教科書62~63ページの内容を確認する。	
	事後学習 10分	水分の定量、灰分の定量実験のレポートを書き始める。	
3	たんぱく質の定量	ケルダール法によるたんぱく質の定量：試料の分解	
	事前学習 10分	教科書48~47ページ内容を確認する。	
	事後学習 10分	水分の定量のレポートを仕上げる。	
4	たんぱく質の定量	・ケルダール法：蒸留、滴定。・ソックレー法による脂質の定量：試料の準備	
	事前学習 10分	タンパク質の定量のレポートを書き始める。	
	事後学習 10分	灰分のレポートを仕上げる。	
5	たんぱく質の定量、脂質の定量、脂肪酸の分析	・たんぱく質の定量：レポート完成。・ソックレー法による脂質の定量：脂質の抽出	
	事前学習 10分	教科書42~43ページの内容を確認する。	
	事後学習 10分	たんぱく質の定量のレポートを仕上げる。	
6	たんぱく質の構造	タンパク質の電気泳動、たんぱく質の種類とアミノ酸の定性試験	
	事前学習 10分	たんぱく質の構造の講義内容を確認する。	
	事後学習 10分	大豆タンパク質の電気泳動、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。	
7	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・ペプシンの至適pH	
	事前学習 10分	教科書のたんぱく質の代謝、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。	

8	油脂の酵素による分解、脂質の定量	リパーゼによる油脂の分解と脂肪酸の生成、脂質の定量のレポートの完成	
	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。脂質の定量のレポートの完成させる。	
9	油脂の脂肪酸組成の分析	油脂のケン化と油脂中の脂肪酸の分析	
	事前学習 10分	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ケン化と、油脂中の脂肪酸をエステル化後ガスクロマトグラフィーにより分析する方法をレポートにしてまとめる。	
10	全糖の定量	アンスロン法による全糖の分析	
	事前学習 10分	糖質の講義内容を確認する。	
	事後学習 10分	食品成分表の炭水化物量を差し引き法を考える。	
11	繊維の定量	酵素法による繊維の分析	
	事前学習 10分	繊維の講義内容を確認する。	
	事後学習 10分	レポートを書き始める。	
12	繊維の定量、糖質の酸による分解	酵素法による繊維の分析、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	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。	
13	繊維の定量、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	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	繊維の定量、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。	
14	まとめ	実験結果について考察・総括、パワーポイントを使った発表	
	事前学習 10分	全レポートを確認する。	
	事後学習 10分	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
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)		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							
<p>本専攻の卒業時の到達目標である「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」を達成するためには、基礎知識となる食材の理解は欠かせない。食材の種類は多様化し、増加するのに反して、個々の食材を実際に見て、触わり、味わう機会は減少している。本科目では、個々の食材の理解を深める機会を積極的に得ることで、食品学総論、食品学各論、栄養学、調理学で学ぶ知識の活用を促す。具体的には、実際に食材を観察し、焼いたり煮たりする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を計測し、成分表を用いて栄養価の変化を計算することにより食材への理解を深め、食材を組み合わせることで献立を立てる上での基礎知識につなげる。</p>							
成績評価方法							
レポート(70%)、受講態度等(30%)の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達(成績評価S)目標
<ul style="list-style-type: none"> 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)を十分に理解し、十分に説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 食材を組み合わせ、主菜・副菜の食材量、栄養価について十分に理解し、十分に説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 班員との協力のもと、他者と協力して適切に実験し、自身の表現で論理的に説明可能なレポートを書き、自らの考えをもって発表ができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
到達(成績評価A)目標
<ul style="list-style-type: none"> 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、説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 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、説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 班員との協力のもと、他者と協力して適切に実験し、論理的に説明可能なレポートを書き、発表ができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
到達(成績評価B)目標
<ul style="list-style-type: none"> 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)を理解できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 食材を組み合わせ、主菜・副菜の食材量、栄養価について知り、概ね説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 班員との協力のもと、他者と協力して適切に実験し、説明可能なレポートを書き、発表ができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
単位取得(成績評価C)目標
<ul style="list-style-type: none"> 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)を知ることができるようになる。【DP1：知識・技能】 食材を組み合わせ、主菜・副菜の食材量、栄養価について知ることができるようになる。【DP1：知識・技能】 班員との協力のもと、他者と協力して実験し、レポートを書き、発表ができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP3：主体性、多様性、協働性】

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)		特になし				5, 9, 15	
教科書							
『日本食品成分表2023 八訂栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版(2023) (他教科で購入) 『日本人の食事摂取基準』(2020年版) 第一出版(昨年度購入)							
参考書・資料							
「食品学総論」「食品学各論」「調理学」の教科書							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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、写真を撮影をする。 ・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。 							

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、パソコンを使ったレポートのまとめ方	
	事前学習 15分	シラバスを読んでくる。	
	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(1-1:豚肉:ロース)	食肉類の種類と重量・栄養価、調理操作と重量、化学的・栄養学的変化の測定と計算および調理方法による官能評価	
	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(1-2:豚肉:ロース)	パソコンを使ってレポートをまとめる	
	事前学習 5分	実験結果の確認。	
	事後学習 20分	レポートの完成	
4	食肉類の比較(2-1:豚肉:もも)	肉類類の種類と重量・栄養価、調理操作と重量、化学的・栄養学的変化の測定と計算および調理方法による官能評価	
	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	食肉類の比較(2-2:豚肉:もも)	パソコンを使ってレポートをまとめる	
	事前学習 5分	実験結果の確認。	
	事後学習 20分	レポートの完成	
6	食肉類の比較(3-1:鶏肉:ささ身)	肉類類の種類と重量・栄養価、調理操作と重量、化学的・栄養学的変化の測定と計算および調理方法による官能評価	
	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	食肉類の比較(3-2:鶏肉:ささ身)	パソコンを使ってレポートをまとめる	
	事前学習 5分	プリントを読む。	
	事後学習 20分	レポートの完成	

8	野菜類の比較(4-1:キャベツ)	野菜類の種類と重量・栄養価、調理操作と重量、化学的・栄養学的変化の測定と計算および調理方法による官能評価	
	事前学習 5分 事後学習 10分	プリントを読む。 結果をまとめる。	
9	野菜類の比較(4-2:キャベツ)	パソコンを使ってレポートをまとめる	
	事前学習 5分 事後学習 20分	プリントを読む。 レポートの完成	
10	野菜類の比較(5-1:ピーマン)	調理操作と重量、化学的・栄養学的変化:主食としての量、官能評価	
	事前学習 5分 事後学習 10分	プリントを読む。 結果をまとめる。	
11	野菜類の比較(5-2:ピーマン)	パソコンを使ってレポートをまとめる	
	事前学習 5分 事後学習 20分	プリントを読む。 結果をまとめる。	
12	食材の組み合わせ(1)	1~5の食材を用いた調理品の企画	
	事前学習 5分 事後学習 20分	プリントを読む。 結果をまとめる。	
13	食材の組み合わせ(2)	1~5の食材を用いた調理品の企画・データーのまとめ	
	事前学習 5分 事後学習 20分	指示書を読む。 結果をまとめる。	
14	まとめ	発表と評価	
	事前学習 5分 事後学習 10分	振り返り 提出物の修正。提出。	

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 後学期	講義	2	みつぼし 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、食品の安全の確保や衛生管理を実施するために必要な法規や制度を学び、食品のリスクとその対応を理解する。また食中毒の要因である病原性微生物、有害物質による汚染とその防止方法を理解し、安全な食品・食事を提供するための基礎を学ぶ。さらに食品添加物の種類と用途ならびに安全性を学ぶ。							
成績評価方法							
定期試験(50%)、小テスト(25%)、課題(15%)、受講態度(10%)の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
到達（成績評価A）目標
<ul style="list-style-type: none"> 食品の安全確保や衛生管理に関する制度や法律について、具体的名称を挙げて説明できる。【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、具体例を挙げて説明できる。【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。【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。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 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。【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。【DP1：知識・技能】 小テストで80%以上の正答を出すことができる。【DP1：知識・技能】
到達（成績評価B）目標
単位取得（成績評価C）目標
<ul style="list-style-type: none"> 食品の安全確保や衛生管理に関する制度や法律について、概説できる。【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。【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。【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。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 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。【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。【DP1：知識・技能】 小テストで60%以上の正答を出すことができる。【DP1：知識・技能】

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 後学期	講義	2	みつほし 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	
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2023 3級資格認定試験対応テキスト』 柴田書店（2023）							
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3版』 建帛社（2021）¥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							
<ul style="list-style-type: none"> 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。 							

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。教科書のp.1から4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要素について教科書を読んでくる(p.6~7)。	
	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	教科書第4章を読んでくる。身の回りで微生物が存在するのはどこかを3つ考えてくる。	
	事後学習 45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。	
4	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	教科書第5章を読んでくる。食品学総論の油脂の内容を復習しておく。	
	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。	
5	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	p.76を参照して、食中毒の発生状況から、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。	
6	食中毒とその防止法1	細菌性食中毒1	
	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。	
7	食中毒とその防止法2	細菌性食中毒2、ウイルス性食中毒	
	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3	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 30分	教科書第9章を読んでくる。	
	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。	
12	食品添加物2	食品添加物の種類と用途	
	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。	
13	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p. 223~226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。	
14	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	教科書第3章を読んでくる。	
	事後学習 270分	定期試験に向けて、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。	

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	みつほし 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	
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。							
成績評価方法							
レポート(70%)、受講態度等(30%)の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
到達（成績評価A）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・微生物の取り扱いに関する基本操作と生菌数測定方法について説明できる【DP1：知識・技能】 ・各種実験で得られたデータを整理し評価してレポートにまとめることができる。【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。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・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。【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。【DP3：主体性、多様性、協働性】
到達（成績評価B）目標
単位取得（成績評価C）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・微生物の取り扱いに関する基本操作と生菌数測定方法について概説できる【DP1：知識・技能】 ・各種実験で得られたデータを整理してレポートにまとめることができる。【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。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・基本的な実験手法を理解して適切に行うことができる。【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。【DP3：主体性、多様性、協働性】

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	みつほし 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	
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3版』 建帛社 (2021) ¥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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・レポートの評価観点は、評価基準ルーブリックを別に配布する。 							

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	シラバスを読んでもくる。	
	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(蛍光発色試験とスタンプ法)	
	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	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	環境中の微生物検査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	環境中の微生物検査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	環境中の微生物検査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、食品中の食用色素分析(色素抽出)	
	事前学習 15分	食品添加物の着色料について、教科書を読んでくる。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 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(展開・測定・同定)	
	事前学習 20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。	
13	食品添加物の検査3	食肉製品に用いる発色剤の影響と加熱による変化	
	事前学習 15分	食肉の色の変化について復習をしておく。	
	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	まとめ	実験内容の整理、振り返り	
	事前学習 15分	これまでの実験内容を振り返る。	
	事後学習 60分	これまでの実験内容を振り返り、衛生管理の必要性および実践可能なことをまとめる。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
基礎栄養学	卒業必修	食栄	1年前学期	講義	2	さとう 佐藤 さやか 清香	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							
教育目標である「食材を理解し」「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、各種栄養素（炭水化物、たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラル）のはたらきや、消化・吸収のしくみについて理解することが必要である。さらに、生体内での水・電解質の栄養学的役割やエネルギー代謝について理解し、栄養と健康の関わりについての知識が身につくよう、授業を行う。							
成績評価方法							
定期試験 (40%) 小テスト (40%) 受講態度 (20%) の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準

S～C:以下参照
D(59-0点):単位修得目標を達成できていない
Z:評価対象資格失格

到達(成績評価S)目標

1. 栄養素の機能や体内ではたらきについて具体的に説明できるようになる。【DP1:知識・技術】
2. 栄養素の消化・吸収のしくみについて説明できるようになる。【DP1:知識・技術】
3. 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】
4. エネルギー代謝について、必要量、消費量の仕組みや機能について説明できるようになる。【DP1:知識・技術】
5. 得た知識を論理的に活用できるようになる【DP2:思考力・判断力・表現力等】

到達(成績評価A)目標

1. 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】
2. 栄養素の消化・吸収のしくみについて説明できるようになる。【DP1:知識・技術】
3. 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】
4. エネルギー代謝について、必要量、消費量の仕組みや機能について説明できるようになる。【DP1:知識・技術】
5. 得た知識を自分の言葉で活用できるようになる【DP2:思考力・判断力・表現力等】

到達(成績評価B)目標

1. 栄養素の機能や体内ではたらきの基本的事項について説明できるようになる。【DP1:知識・技術】
2. 栄養素の消化・吸収のしくみについて理解できるようになる。【DP1:知識・技術】
3. 水、電解質について、体内での機構を理解できるようになる。【DP1:知識・技術】
4. エネルギー代謝について、必要量、消費量の仕組みや機能について理解できるようになる。【DP1:知識・技術】
5. 得た知識を活用できるようになる【DP2:思考力・判断力・表現力等】

単位取得(成績評価C)目標

1. 栄養素の機能や体内ではたらきの基本的事項についてについて概説できるようになる。【DP1:知識・技術】
2. 栄養素の消化・吸収のしくみについて概ね理解できるようになる。【DP1:知識・技術】
3. 水、電解質について、体内での機構を概ね理解できるようになる。【DP1:知識・技術】
4. エネルギー代謝について、必要量、消費量の仕組みや機能について概ね理解できるようになる。【DP1:知識・技術】
5. 得た知識を活用できるようになる【DP2:思考力・判断力・表現力等】

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	佐藤 清香	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	
教科書							
大口健司他著：『イラスト基礎栄養学 第3版』（最新版）東京数学社 ￥2,420							
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 第2版』建帛社（2020） ￥2,200 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2023』柴田書店（2023） ￥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							
小テストの解答および解説はその都度行い、学習の定着を図る。							
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。							

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、栄養の概念1	栄養の定義、栄養学の歴史	
	事前学習 15分	シラバス、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習と小テストに向けて対策を行う。	
2	栄養の概念2	欠乏症と過剰症、生活習慣病、遺伝形成と栄養の相互作用	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習と小テストに向けて対策を行う。	
3	食物の摂取	空腹感と食欲、食事のリズムとタイミング	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習と小テストに向けて対策を行う。	
4	消化・吸収と栄養素の体内動態1	消化器系の構造と機能、消化吸収と栄養、消化過程	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習と小テストに向けて対策を行う。	
5	消化・吸収と栄養素の体内動態2	栄養素別の消化・吸収、栄養素の体内動態、生物学的利用度	
	事前学習 30分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 60分	授業の復習と小テストに向けて対策を行う。	
6	1～5回のまとめと小テスト	1～5回の振り返り、小テスト、解説	
	事前学習 120分	1～5回の復習、試験対策を行う。	
	事後学習 60分	小テストでできなかったところを見直し、学習を定着させる。	
7	炭水化物の栄養	糖質代謝、血糖とその調節、他栄養素との関係、食物繊維・難消化性糖質	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習と小テストに向けて対策を行う。	

8	たんぱく質の栄養	代謝の特徴、代謝回転の調節機能、不可欠アミノ酸、栄養価判定	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習と小テストに向けて対策を行う。	
9	脂質の栄養	体内代謝、コレステロール代謝とその調節、量と質の評価	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習と小テストに向けて対策を行う。	
10	ビタミンの栄養	種類と構造、生理機能、生物学的利用度	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習と小テストに向けて対策を行う。	
11	ミネラルの栄養	分類と栄養学的機能、硬組織とミネラル、生体機能の調節作用	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 60分	授業の復習と小テストに向けて対策を行う。	
12	7～11回のまとめと小テスト		
	事前学習 120分	7～11回の復習、試験対策を行う。	
	事後学習 60分	小テストでできなかったところを見直し、学習を定着させる。	
13	水・電解質の栄養的意義	生体内での水の働き、出納、バランス、水・電解質の代謝	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習と定期試験に向けて対策を行なう。	
14	エネルギー代謝	エネルギー代謝の概念、エネルギー消費量、エネルギー出納	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 240分	定期試験に向けて対策を行う。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
応用栄養学 I	卒業必修	食栄	1年 後学期	講義	2	おだしま 小田島 ゆみこ 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、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							
管理栄養士免許を有し、ライフステージごとの栄養相談や健康教室開催の経験を有する教員から、栄養ケア・マネジメントと食事摂取基準、ライフステージ（新生児・乳児期）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るためには、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の知識や技術の修得が必要である。本授業では、栄養ケア・マネジメントの定義やその手法について、さらに食事摂取基準や食事摂取基準を運用した特定給食施設等の実践手順と方法について学ぶ。後半には、ライフステージのうち、乳児期の生理的・身体的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養ケアのあり方を学ぶ。							
成績評価基準							
定期試験(60%)、小テスト(20%)、取り組み姿勢(20%)の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

到達（成績評価S）目標							
1. 栄養管理の意義・栄養ケア・マネジメントについて、論理的に理解し、自身の表現で詳細に説明できるようになる。【DP1：知識・技術】 2. 食事摂取基準の基礎的事項について、論理的に理解し、自身の表現で詳細に説明できるようになる。【DP1：知識・技術】 3. 食事摂取基準を運用した特定給食施設等における実践手順と方法について、論理的に理解し、自身の表現で詳細に説明できるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 4. 新生児期・乳児期の身体的・生理的特徴について論理的に理解し、自身の表現で詳細に説明でき、食事管理を中心とした栄養管理を自分の考えを持って実践できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】							
到達（成績評価A）目標							
1. 栄養管理の意義・栄養ケア・マネジメントについて理解し、詳細に説明できるようになる。【DP1：知識・技術】 2. 食事摂取基準の基礎的事項について理解し、詳細に説明できるようになる。【DP1：知識・技術】 3. 食事摂取基準を運用した特定給食施設等における実践手順と方法について理解し、詳細に説明できるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 4. 新生児期・乳児期の身体的・生理的特徴について理解し、詳細に説明でき、食事管理を中心とした栄養管理が実践できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】							
到達（成績評価B）目標							
1. 栄養管理の意義・栄養ケア・マネジメントについて理解し、説明できるようになる。【DP1：知識・技術】 2. 食事摂取基準の基礎的事項について理解し、説明できるようになる。【DP1：知識・技術】 3. 食事摂取基準を運用した特定給食施設等における実践手順と方法について理解し、説明できるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 4. 新生児期・乳児期の身体的・生理的特徴について理解し、説明でき、食事管理を中心とした栄養管理が実践できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】							
単位取得（成績評価C）目標							
1. 栄養管理の意義・栄養ケア・マネジメントについて概ね理解し、概要が説明できるようになる。【DP1：知識・技術】 2. 食事摂取基準の基礎的事項について概ね理解し、概要が説明できるようになる。【DP1：知識・技術】 3. 食事摂取基準を運用した特定給食施設等における実践手順と方法について概ね理解し、概要が説明できるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 4. 新生児期・乳児期の身体的・生理的特徴について概ね理解し、概要を説明でき、食事管理を中心とした栄養管理を概ね実践できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】							

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 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、社主事)		基礎栄養学履修者				16	
教科書							
藤木理代・天本理恵他著：『イラスト 応用栄養学』東京教学社（最新版） ¥2,750							
参考書・資料							
全国栄養士養成施設協会（編）：『2023年版 栄養士実力認定試験過去問題集』建帛社（2023）¥1,210 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（2020）¥2,200 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2023 3級資格認定試験対応テキスト』柴田書店（2023）¥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							
・小テストは採点、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。							

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、 栄養ケア・マネジメント1	授業の進め方、栄養ケア・マネジメントの概念、栄養スクリーニング、栄養アセスメント1	/
	事前学習 10分	シラバスを読んでくる。教科書の該当箇所を読んでくる。	
	事後学習 30分	栄養ケア・マネジメントの概念、栄養スクリーニング、栄養アセスメントについてまとめる。	
2	栄養ケア・マネジメント2	栄養アセスメント2	/
	事前学習 20分	教科書の該当箇所を読んでくる。	
	事後学習 30分	栄養アセスメントについてまとめる。	
3	栄養ケア・マネジメント3	栄養ケア計画の実施、モニタリング、評価、フィードバック	/
	事前学習 20分	教科書の該当箇所を読んでくる。	
	事後学習 30分	栄養ケア計画の実施、モニタリング、評価、フィードバックについてまとめる。	
4	食事摂取基準の基礎的理解1	食事摂取基準の意義、食事摂取基準策定の基本的事項1	/
	事前学習 20分	教科書の該当箇所を読んでくる。	
	事後学習 30分	食事摂取基準の意義、食事摂取基準策定の基本的事項についてまとめる。	
5	食事摂取基準の基礎的理解2	食事摂取基準策定の基本的事項2、食事摂取基準活用の基本的事項1	/
	事前学習 20分	教科書の該当箇所を読んでくる。	
	事後学習 30分	食事摂取基準策定の基本的事項2、食事摂取基準活用の基本的事項についてまとめる。	
6	食事摂取基準の基礎的理解3	食事摂取基準活用の基本的事項2、エネルギー・栄養素別食事摂取基準	/
	事前学習 20分	教科書の該当箇所を読んでくる。	
	事後学習 30分	食事摂取基準活用の基本的事項2、エネルギー・栄養素別食事摂取基準1についてまとめる。	
7	食事摂取基準の基礎的理解4	栄養素別食事摂取基準	/
	事前学習 20分	教科書の該当箇所を読んでくる。	
	事後学習 30分	栄養素別食事摂取基準についてまとめる。	

8	食事摂取基準の基礎的理解5	食事摂取基準を運用した特定給食施設等における実践手順と方法1：実践するための留意事項、栄養食事管理の基本的な考え方、栄養・食事計画	
	事前学習 20分	教科書の該当箇所を読んでくる。	
	事後学習 30分	実践するための留意事項、栄養食事管理の基本的な考え方、栄養・食事計画についてまとめる。	
9	食事摂取基準の基礎的理解6	食事摂取基準を運用した特定給食施設等における実践手順と方法2：食事の提供、食摂取基準を指標とした検証、検証結果に基づく修正・改善	
	事前学習 20分	教科書の該当箇所を読んでくる。	
	事後学習 30分	食事の提供、食摂取基準を指標とした検証、検証結果に基づく修正・改善についてまとめる。	
10	食事摂取基準の基礎的理解7	施設における食事摂取基準の実践の在り方：児童福祉施設、学校、事業所、高齢者施設	
	事前学習 20分	教科書の該当箇所を読んでくる。	
	事後学習 30分	児童福祉施設、学校、事業所、高齢者施設の実践についてまとめる。	
11	成長・発達・加齢	成長・発達・加齢	
	事前学習 20分	教科書の該当箇所を読んでくる。	
	事後学習 30分	成長・発達・加齢の生理的・身体的特徴についてまとめる。	
12	新生児期・乳児期の食事の管理を中心とした栄養管理1	新生児期・乳児期の生理的特徴	
	事前学習 20分	教科書の該当箇所を読んでくる。	
	事後学習 30分	新生児期・乳児期の生理的特徴についてまとめる。	
13	新生児期・乳児期の食事の管理を中心とした栄養管理2	新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア1	
	事前学習 20分	教科書の該当箇所を読んでくる。	
	事後学習 30分	新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケアについてまとめる。	
14	新生児期・乳児期の食事の管理を中心とした栄養管理3、全体の振り返り	新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア2、全体の振り返り	
	事前学習 20分	教科書の該当箇所を読んでくる。	
	事後学習 30分	新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケアについてまとめる。全体の復習をし、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
応用栄養学実習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)		「応用栄養学Ⅰ」「応用栄養学Ⅱ」履修者				6・7, 9, 12, 15, 16	
実務経験のある教員による科目							
管理栄養士免許を有し、ライフステージごと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を提案するためには、それぞれのライフステージ（人の一生を加齢に伴って区分した生活段階）において身体的・生理的特徴を把握したうえで食事の管理を中心とした栄養管理が不可欠である。本授業では、「応用栄養学Ⅱ」で学んでいる身体的・生理的特徴に基づいた栄養管理の基礎を身に着けるため、対象者に合った献立(P)をグループワークで実習(D)する。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。							
成績評価方法							
調理技術(15%)、課題(50%)、取り組み姿勢(35%)の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準

S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照
D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない
Z：評価対象資格失格

到達（成績評価S）目標

1. ライフステージごとの栄養特性を論理的に理解した上で、その献立と食事提供が適切にできるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】
2. 実習において、周囲と円滑なコミュニケーションをとりながら、役割に応じた責任を果たし、具体的に提案し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・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】
3. 必要な情報を集め、体系的に課題を見出し、PDCAサイクルを回して、的確に課題解決ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】
4. 目的、方法、結果、考察に沿って、要点をまとめ、論理的なレポート作成ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】

到達（成績評価A）目標

1. ライフステージごとの栄養特性を正しく理解した上で、その献立と食事提供が適切にできるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】
2. 実習において、周囲と円滑なコミュニケーションをとりながら、具体的に提案し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・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】
3. 体型的に課題を見出し、PDCAサイクルを回して、的確に課題解決ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】
4. 目的、方法、結果、考察に沿って、論理的なレポート作成ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】

到達（成績評価B）目標

1. ライフステージごとの栄養特性を理解した上で、その献立と食事提供がほぼできるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】
2. 実習において、周囲と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・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】
3. 課題を見出し、PDCAサイクルを回して、課題解決ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】
4. 目的、方法、結果、考察に沿って、レポート作成ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】

単位取得（成績評価C）目標

1. ライフステージごとの栄養特性を概ね理解した上で、その献立と食事提供がほぼできるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】
2. 実習において、周囲とコミュニケーションをとりながら、ほぼ行うことができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】
3. 課題を概ね見出し、PDCAサイクルを回し、概ね課題解決ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】
4. 目的、方法、結果、考察に沿って、概ねレポート作成ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】

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)		「応用栄養学Ⅰ」「応用栄養学Ⅱ」履修者				6・7, 9, 12, 15, 16	
教科書							
医歯薬出版編：『日本食品成分表2022栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版（2022）（1年次使用教科書のため購入不要） 藤木理代・天本理恵ら（著）：『イラスト応用栄養学』東京教学社（2022）（応用栄養学Ⅰで購入） 玉川和子・口羽章子・木地明子著：『臨床調理』医歯薬出版（臨床栄養学実習で購入）							
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							
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、教員もしくは助手に連絡を入れる。							

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	ガイダンス 栄養計算ソフト	授業の進め方 注意事項 栄養計算ソフトの使い方	
	事前学習 15分	シラバスを読んでくる。	
	事後学習 60分	栄養計算ソフトの使い方について復習する。	
2	乳児期の栄養管理1	市販ベビーフードの説明と試食	
	事前学習 15分	市販ベビーフードについて調べてくる。	
	事後学習 60分	実習後の課題を作成する。	
3	乳児期の栄養管理2	調乳 育児用ミルクの種類別・メーカー別の味の比較	
	事前学習 15分	育児用ミルクの種類について調べてくる。	
	事後学習 120分	実習後の課題を作成する。	
4	乳児期、幼児期の栄養管理1	幼児食（3～5歳児）と幼児食から展開した乳児食（1～2歳児）と離乳食（初期・中期・後期・完了期）献立の説明	
	事前学習 15分	教科書（乳児期、幼児期）を読み、生理的・身体的特徴と栄養管理について復習する。	
	事後学習 30分	幼児食と幼児食を展開した乳児食と離乳食の献立の特徴を復習する。実習前課題を完成させる。	
5	乳児期、幼児期の栄養管理2	幼児食（3～5歳児）と幼児食から展開した乳児食（1～2歳児）と離乳食（初期・中期・後期・完了期）の実習1	
	事前学習 15分	栄養管理について復習し、提供献立内容を理解し、作業工程について考えてくる。	
	事後学習 120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
6	乳児期、幼児期の栄養管理3	幼児食（3～5歳児）から展開した幼児食（1～2歳児）と離乳食（初期・中期・後期・完了期）の実習2	
	事前学習 20分	栄養管理について復習し、提供献立内容を理解し、作業工程について考えてくる。	
	事後学習 120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
7	乳児期、幼児期の栄養管理4	幼児食（3～5歳児）の昼食・おやつと離乳食のつぶしがゆの実習1	
	事前学習 20分	栄養管理について復習し、提供献立内容を理解し、作業工程について考えてくる。	
	事後学習 120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	

8	乳児期、幼児期の栄養管理5		幼児食（3～5歳児）の昼食・おやつと離乳食のつぶしがゆの実習2	
	事前学習	20分	栄養管理について復習し、提供献立内容を理解し、作業工程について考えてくる。	
	事後学習	120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
9	アレルギーの栄養管理1		幼児のアレルギー対応食(代替え食)の実習1 エピペンの実習1	
	事前学習	20分	栄養管理について復習し、提供献立内容を理解し、作業工程について考えてくる。	
	事後学習	120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
10	アレルギーの栄養管理2		幼児のアレルギー対応給食(代替え食)の実習2 エピペンの実習2	
	事前学習	15分	栄養管理について復習し、提供献立内容を理解し、作業工程について考えてくる。	
	事後学習	120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
11	学童期の栄養管理1		学校給食献立の実習1	
	事前学習	20分	栄養管理について復習し、提供献立内容を理解し、作業工程について考えてくる。	
	事後学習	120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
12	学童期の栄養管理2		学校給食献立の実習2	
	事前学習	20分	栄養管理について復習し、提供献立内容を理解し、作業工程について考えてくる。	
	事後学習	120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
13	成人期の栄養管理1		成人期の特徴と問題 生活習慣病予防のための栄養アセスメントと栄養ケア (症例検討) 1 (演習)	
	事前学習	20分	栄養管理と生活習慣病予防の評価について復習してくる。	
	事後学習	120分	症例の評価について復習する。	
14	成人期の栄養管理2		成人期の特徴と問題 生活習慣病予防のための栄養アセスメントと栄養ケア (症例検討) 2 (演習)	
	事前学習	20分	栄養管理と生活習慣病予防の評価について復習してくる。	
	事後学習	120分	症例の評価と計画を完成させる。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
応用栄養学実習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)	「応用栄養学Ⅰ」、「応用栄養学Ⅱ」および「応用栄養学実習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							
管理栄養士免許を有し、ライフステージ別ごと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を提案するためには、それぞれのライフステージ（人の一生を加齢に伴って区分した生活段階）において身体的・生理的特徴を把握したうえで食事の管理を中心とした栄養管理が不可欠である。本授業では、「応用栄養学Ⅱ」で学んでいる身体的・生理的特徴に基づいた栄養管理を具現化するべく、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。							
成績評価方法							
献立課題(25%)、調理技術(20%)、ふりかえり課題(25%)、取り組み姿勢(30%)の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準

S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照
D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない
Z：評価対象資格失格

到達（成績評価S）目標

1. ライフステージごとの栄養特性を論理的に理解した上で、献立作成と食事提供が適切にできるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】
2. 実習において、周囲と円滑なコミュニケーションをとりながら、役割に応じた責任を果たし、具体的に伝え、提案しながら行うことができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】
3. 必要な情報を集め、体系的に課題を見出し、PDCAサイクルを回して、的確な課題解決ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】
4. 目的、方法、結果、考察に沿って、分析し、要点をまとめ、論理的なレポート作成ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】

到達（成績評価A）目標

1. ライフステージごとの栄養特性を正しく理解した上で、献立作成と食事提供が適切にできるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】
2. 実習において、周囲と円滑なコミュニケーションをとりながら、具体的に伝え、提案しながら行うことができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】
3. 体系的に課題を見出し、PDCAサイクルを回し、的確な課題解決ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】
4. 目的、方法、結果、考察に沿って、論理的なレポート作成ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】

到達（成績評価B）目標

1. ライフステージごとの栄養特性を理解した上で、献立作成と食事提供ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】
2. 実習において、周囲と円滑なコミュニケーションをとりながら、具体的に伝え、行うことができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】
3. 課題を見出し、PDCAサイクルを回し、課題解決ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】
4. 目的、方法、結果、考察に沿って、レポート作成ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】

単位取得（成績評価C）目標

1. ライフステージごとの栄養特性を概ね理解した上で、献立作成と食事提供がほぼできるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】
2. 実習において、周囲と円滑なコミュニケーションをとりながら、ほぼ行うことができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】
3. 課題を概ね見出し、PDCAサイクルを回し、概ね課題解決ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】
4. 目的、方法、結果、考察に沿って、概ねレポート作成ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】

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)		「応用栄養学Ⅰ」、「応用栄養学Ⅱ」および「応用栄養学実習Ⅰ」の履修者				6・7, 9, 12, 15, 16	
教科書							
医歯薬出版編：『日本食品成分表2022栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版（2022）（1年次使用教科書のため購入不要） 藤木理代・天本理恵ら（著）：『イラスト応用栄養学』東京教学社（2022）（応用栄養学Ⅰで購入） 玉川和子・口羽章子・木地明子著：『臨床調理』医歯薬出版（臨床栄養学実習で購入）							
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							
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、教員もしくは助手に連絡を入れる。							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	ガイダンス 乳児期・幼児期の栄養管理1	授業の進め方 注意事項 離乳食（後期）と幼児食（3～5歳時）とアレルギー対応食の献立作成 栄養計算 原価計算 発注（演習）	/
	事前学習 10分 90分	シラバス、教科書（幼児期）を読み、生理的・身体的特徴と栄養管理について復習し、食事計画に基づいた幼児食（3～5歳児）の献立案を考えてくる。 献立作成の課題をする。	
2	食べきりレシピ1	食べきりレシピの実習1	/
	事前学習 20分 事後学習 120分	レシピの作り方と写真撮影箇所の確認を行い、作業工程表を作成する。 改善点をまとめる。撮影した写真を使用してパワーポイントを作成する。	
3	食べきりレシピ2	食べきりレシピの実習2	/
	事前学習 20分 事後学習 120分	レシピの作り方と作業工程表の確認を行う。 調理手順を確認し、料理教室のシュミレーションを行う。	
4	乳児期・幼児期の栄養管理2	離乳食（後期）と幼児食（3～5歳時）とアレルギー対応食の献立作成 栄養計算 原価計算 発注（演習）	/
	事前学習 15分 事後学習 120分	献立作成の課題をする。 献立作成の課題を完成させる。	
5	幼児期の栄養管理1	幼児食（3～5歳児）の実習1	/
	事前学習 20分 事後学習 120分	実習献立の作り方と作業工程表を作成する。 実習前、実習後の課題を完成させる。	
6	幼児期の栄養管理2	幼児食（3～5歳児）の実習2	/
	事前学習 20分 事後学習 120分	実習献立の作り方と作業工程表を作成する。 実習前、実習後の課題を完成させる。	
7	幼児期の栄養管理4	幼児期のアレルギー対応食（代替え食）の実習1	/
	事前学習 20分 事後学習 120分	実習献立の作り方と作業工程表を作成する。 実習前、実習後の課題を完成させる。	

8	幼児期の栄養管理5	幼児期のアレルギー対応食（代替え食）の実習2	
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成する。	
	事後学習 120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
9	高齢期の栄養管理1	高齢期（軟菜食）の献立作成 栄養計算 原価計算 発注（演習）	
	事前学習 20分	教科書（高齢期）を読み、生理的・身体的特徴と栄養管理について復習し、食事計画に基づいた献立案を考えてくる。	
	事後学習 120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
10	乳児期の栄養管理1	離乳食（後期）の実習1	
	事前学習 15分	実習献立の作り方と作業工程表を作成する。	
	事後学習 120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
11	乳児期の栄養管理2	離乳食（後期）の実習2	
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成する。	
	事後学習 120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
12	高齢期の栄養管理2	学外講師による介護食（ユニバーサルデザインフード）セミナー	
	事前学習 20分	市販されている高齢者用食品について調べてくる。	
	事後学習 120分	課題を入力する。	
13	高齢期の栄養管理3	高齢期（軟菜食）の実習1	
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成する。	
	事後学習 120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
14	高齢期の栄養管理4	高齢期（軟菜食）の実習2	
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成する。	
	事後学習 120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
臨床栄養学	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」履修者				16	
実務経験のある教員による科目							
管理栄養士免許を有し、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。							
成績評価方法							
定期試験(50%)、小テスト(30%)、取り組み姿勢(20%)の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準

S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照
D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない
Z：評価対象資格失格

到達（成績評価S）目標

1. 疾病の成り立ちを論理的に理解し、自身の表現で、詳細に説明できるようになる。【DP1：知識・技能】
2. 疾患の症候と診断・治療を論理的に理解し、自身の表現で、詳細に説明できるようになる。【DP1：知識・技能】
3. 食事の管理を中心とした栄養管理について論理的に理解し、自身の考えに基づいて、栄養管理が立案できるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】

到達（成績評価A）目標

1. 疾病の成り立ちを論理的に理解し、詳細に説明できるようになる。【DP1：知識・技能】
2. 疾患の症候と診断・治療を論理的に理解し、詳細に説明できるようになる。【DP1：知識・技能】
3. 食事の管理を中心とした栄養管理について論理的に理解し、栄養管理が立案できるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】

到達（成績評価B）目標

1. 疾病の成り立ちを理解し、説明できるようになる。【DP1：知識・技能】
2. 疾患の症候と診断・治療を理解し、説明できるようになる。【DP1：知識・技能】
3. 食事の管理を中心とした栄養管理について理解し、栄養管理が立案できるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】

単位取得（成績評価C）目標

1. 疾病の成り立ちを概ね理解し、概要を説明できるようになる。【DP1：知識・技能】
2. 疾患の症候と診断・治療の概要を理解し、概ね説明できるようになる。【DP1：知識・技能】
3. 食事の管理を配慮した栄養管理について概要を理解し、栄養管理が概ね立案できるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】

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	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」履修者				16	
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							
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）：『2023年版 栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社（2023） ¥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							
・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。							

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・食事療法、栄養補給法	授業の進め方、臨床栄養の概念、栄養・食事療法、栄養補給法	/
	事前学習 20分	「臨床栄養の概念」「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	臨床栄養の概念について復習し、栄養・食事療法、栄養補給法についてまとめる。	
2	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。	
3	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。	
4	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。	
5	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。	
6	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。	
7	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。	

8	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。	
9	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。	
10	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。	
11	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	「呼吸器疾患」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。	
12	運動器系（筋・骨格）疾患、摂食機能低下疾 患	「筋・骨疾患」の病態と栄養管理 摂食機能低下の栄養管理	
	事前学習 20分	「筋・骨疾患」「摂食機能低下」の章を読ん でくる。	
	事後学習 20分	筋・骨疾患、摂食機能低下についてまとめる。	
13	免疫・アレルギー疾患1	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。	
14	免疫・アレルギー疾患2 全体の振り返り	食物アレルギーの病態と栄養管理、全体の振り返り	
	事前学習 360分	「免疫・アレルギー疾患」の章を読ん でくる。	
	事後学習 60分	免疫・アレルギー疾患についてまとめる。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	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							
ニーズに合った献立を提案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。							
成績評価方法							
献立課題(25%)、調理技術(20%)、ふりかえり課題(25%)、取り組み姿勢(30%)の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達(成績評価S)目標
1. 治療食の概念と栄養管理の手法を論理的に理解した上で、その献立と食事提供が適切にできるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 2. 実習において、周囲と円滑なコミュニケーションをとりながら、役割に応じた責任を果たし、具体的に提案し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・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】 3. 必要な情報を集め、体系的に課題を見出し、PDCAサイクルを回して、的確に課題解決ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】 4. 目的、方法、結果、考察に沿って、要点をまとめ、論理的なレポート作成ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】
到達(成績評価A)目標
1. 治療食の概念と栄養管理の手法を正しく理解した上で、その献立と食事提供が適切にできるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 2. 実習において、周囲と円滑なコミュニケーションをとりながら、具体的に提案し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・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】 3. 典型的に課題を見出し、PDCAサイクルを回して、的確に課題解決ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】 4. 目的、方法、結果、考察に沿って、論理的なレポート作成ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】
到達(成績評価B)目標
1. 治療食の概念と栄養管理の手法を理解した上で、その献立と食事提供ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 2. 実習において、周囲と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・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】 3. 課題を見出し、PDCAサイクルを回して、課題解決ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】 4. 目的、方法、結果、考察に沿って、レポート作成ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】
単位取得(成績評価C)目標
1. 治療食の概念と栄養管理の手法を概ね理解した上で、その献立と食事提供がほぼできるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 2. 実習において、周囲とコミュニケーションをとりながら、ほぼ行うことができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】 3. 課題を概ね見出し、PDCAサイクルを回し、概ね課題解決ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】 4. 目的、方法、結果、考察に沿って、概ねレポート作成ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】

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	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)		臨床栄養学の履修者				6・7, 9, 12, 15, 16	
教科書							
小林ゆき子・市川菜々著：『臨床調理第8版』 医歯薬出版（2023）¥2,840 友竹浩之・塚原丘美：『臨床栄養学概論』 講談社（2022）（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2022栄養計算ソフト・電子版付』 医歯薬出版（2022）（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							
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、教員もしくは助手に連絡を入れる。							

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1	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	
	事前学習 15分	シラバスを読んでくる。「エネルギーコントロールのための調理」の章を読んでくる。	
	事後学習 60分	展開食の目的、手法について復習し、エネルギーコントロール食の課題をする。	
2	特別治療食の実習1	エネルギーコントロール食の実習1	
	事前学習 20分	エネルギーコントロール食の栄養管理について復習し、提供献立の内容を理解し、作業工程について考えてくる。	
	事後学習 120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
3	特別治療食の実習2	エネルギーコントロール食の実習2	
	事前学習 20分	エネルギーコントロール食の栄養管理について復習し、提供献立の内容を理解し、作業工程について考えてくる。	
	事後学習 120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
4	特別治療食2	エネルギーコントロール食の献立作成	
	事前学習 15分	「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	エネルギーコントロール食の献立を完成させる。	
5	特別治療食3	たんぱく質・塩分コントロール食の考え方	
	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」の章を読んでくる。	
	事後学習 120分	たんぱく質・塩分コントロール食の献立課題をする。	
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1	
	事前学習 20分	たんぱく質・塩分コントロール食の栄養管理について復習し、提供献立の内容を理解し、作業工程について考えてくる。	
	事後学習 120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
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2	
	事前学習 20分	たんぱく質・塩分コントロール食の栄養管理について復習し、提供献立の内容を理解し、作業工程について考えてくる。	
	事後学習 120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	

8	特別治療食の実習5		立案したエネルギーコントロール食の実習1	
	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	実習前、実習後の課題を完成させる。	
9	特別治療食の実習5		立案したエネルギーコントロール食の実習2	
	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	実習前、実習後の課題を完成させる。	
10	特別治療食の実習6		立案したエネルギーコントロール食の実習3	
	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	実習前、実習後の課題を完成させる。	
11	特別治療食の実習7		立案したエネルギーコントロール食の実習4	
	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	実習前、実習後の課題を完成させる。	
12	一般治療食		摂食調整食の考え方	
	事前学習	20分	「軟菜食ための調理」「摂食調整食ための調理」の章を読んでくる。	
	事後学習	120分	摂食調整食献立の課題をする。	
13	一般治療食の実習1		摂食調整食の実習 介護用食器について 1	
	事前学習	20分	摂食調整食の栄養管理について復習し、提供献立の内容を理解し、作業工程について考えてくる。	
	事後学習	120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
14	一般治療食の実習2		摂食調整食の実習 介護用食器について 2	
	事前学習	20分	摂食調整食の栄養管理について復習し、提供献立の内容を理解し、作業工程について考えてくる。	
	事後学習	120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
栄養指導論Ⅰ	選択	食栄	2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)		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							
<p>「他者に対する配慮と豊かなコミュニケーションを身につけた栄養士」になるためには、行動科学やカウンセリング、栄養教育マネジメント等の知識が必要である。行動科学理論・モデル及び行動変容技法については自身の体験と結び付けながら、カウンセリングの手法についてはロールプレイを交えながら学習する。加えて、栄養教育・指導の意義や歴史、位置づけ、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も学ぶ。毎回の授業終了時にリアクションペーパー（感想用紙）を提出することで、授業内容を振り返るとともに自分の考えを表現する。</p>							
成績評価方法							
定期試験(70%)、授業態度(30%)の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
栄養士としての基本的事項を理解するとともに校外実習に備える。 1. 対象者の行動変容を促すために必要な行動科学理論・モデル及びカウンセリング手法について自身の経験をもとに説明できるようになる。【DP1：知識・技術】 2. 各種行動変容技法の具体例を挙げ、説明できることのできるようになる。【DP1：知識・技術】 3. 栄養教育・指導の目的とマネジメントサイクルを具体例を交えて説明できるようになる。【DP1：知識・技術】 4. 自分の考えをもち、論理的・客観的に表現できるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】
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校外実習に備える。 1. 対象者の行動変容を促すために必要な行動科学理論・モデル及びカウンセリング手法について説明できるようになる。【DP1：知識・技術】 2. 各種行動変容技法の具体例を挙げるようになる。【DP1：知識・技術】 3. 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。【DP1：知識・技術】 4. 自分の考えをもち、論理的に表現できるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】
到達（成績評価B）目標
栄養士としての基本的事項を理解するとともに校外実習に備える。 1. 対象者の行動変容を促すために必要な行動科学理論・モデル及びカウンセリング手法について、深く概説できるようになる。【DP1：知識・技術】 2. 各種行動変容技法の具体例について区別ができるようになる。【DP1：知識・技術】 3. 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】 4. 自分の考えをもち、表現できるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】
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校外実習に備える。 1. 対象者の行動変容を促すために必要な行動科学理論・モデル及びカウンセリング手法について理解できるようになる。【DP1：知識・技術】 2. 各種行動変容技法について区別ができるようになる。【DP1：知識・技術】 3. 栄養教育・指導の目的とマネジメントサイクルをが理解できるようになる。【DP1：知識・技術】 4. 自分の考えをもち、表現できるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】

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	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)		教科書購入者「栄養指導論実習Ⅰ」履修者				8.16	
教科書							
城田知子:『イラスト 栄養教育・栄養指導論 第5版』 東京数学社 (2021年) ¥2,480							
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							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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 							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	ガイダンス、栄養指導の概念①	授業の進め方、栄養教育・栄養指導とは、目的と必要性、食生活を取り巻く環境と栄養指導	
	事前学習 5分	シラバスを読んできると	
	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	栄養指導の概念②	食生活の変遷、栄養士と栄養指導、栄養教育の国際的動向	
	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	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。	
3	栄養教育の方法論①	栄養管理アプリケーションと栄養士、行動科学と栄養教育、行動科学の理論とモデル(個人:刺激反理論)	
	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	
	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。	
4	栄養教育の方法論②	講堂科学の理論とモデル2(個人:ヘルスビリーフモデル、トランスセオレティカルモデル、計画的行動理論)	
	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	栄養教育の方法論③	動科学の理論とモデル3(個人間:社会的認知理論、ソーシャルネットワーク、ソーシャルサポート)(集団・社会)	
	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	栄養教育の方法論④	栄養カウンセリング1(栄養・行動カウンセリングとは、カウンセリングの基礎的事項) ロールプレイを含む	
	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	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。	
7	栄養教育の方法論⑤	栄養カウンセリング2(認知行動療法、動機づけ面接、コーチング)	
	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	生活の中で自身の認知の癖について理解を深める。カウンセリングとコーチングの違いを説明できるようにする。	

8	栄養教育の方法論⑦	行動変容技法と概念（教科書：刺激統制～自己効力感）	
	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	養士が集団教育を行うにあたり必要な力をレポートにまとめる。	
9	栄養教育の方法論⑧	行動変容技法と概念（ストレスマネジメント、ソーシャルスキルトレーニング、ナッジ）	
	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	自身のストレスを理解し、適切なストレスコーピングをできるようにする。	
10	栄養マネジメント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 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	要因を具体的に挙げられるようにする。栄養指導論実習Ⅰの集団指導に役立てる。	
11	栄養マネジメント②	栄養教育の目標設定、栄養教育計画の立案	
	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	栄養教育計画の立案に必要な項目を把握し、栄養指導論実習Ⅰの集団指導に役立てる。	
12	栄養マネジメント③	栄養教育プログラムの実施、栄養教育の評価	
	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p217-224)	
	事後学習 30分	集団討議法の種類と特徴、各評価の種類と特徴を把握する	
13	栄養教育の方法と技術	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	栄養指導論全体 まとめ	前範囲のまとめ	
	事前学習 30分	学習についてポイントを整理する。教科書の該当ページを読む。	
	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
栄養指導論Ⅱ	選択	食栄	2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)		教科書購入者、「応用栄養学Ⅱ」「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							
<p>「他者に対する配慮と豊かなコミュニケーションを身につけた栄養士」になるためには、対象者のライフステージ・ライフスタイルに応じた栄養教育マネジメントの展開が必要となる。本授業では、多様な場で栄養教育を効果的に展開する力を身につけるべく「応用栄養学Ⅱ」「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する。毎回の授業終了時にリアクションペーパー（感想用紙）を提出することで、授業内容を振り返るとともに自分の考えを表現する。</p>							
成績評価方法							
定期試験(70%)、授業態度(30%)の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準

S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照
D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない
Z：評価対象資格失格

到達（成績評価S）目標

栄養士としての基本的事項を理解するとともに校外実習に備える。
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を具体例を添えて説明できる。【DP1：知識・技術】
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、栄養教育マネジメントサイクルに基づいた栄養指導計画を客観的に立てられるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
3. 自分の考えをもち、論理的に対象者に合わせた表現ができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】

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校外実習に備える。
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を説明できる。【DP1：知識・技術】
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、栄養教育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。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
3. 自分の考えをもち、論理的に表現できるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】

到達（成績評価B）目標

栄養士としての基本的事項を理解するとともに校外実習に備える。
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を概説できる。【DP1：知識・技術】
2. 対象者の事例について食生活に関する課題を見出し、栄養教育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。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
3. 自分の考えをもち、表現できるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】

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校外実習に備える。
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を理解できる。【DP1：知識・技術】
2. 対象者の事例について食生活に関する課題を見出し、栄養教育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。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
3. 自分の考えをもてるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】

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	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)		教科書購入者、「応用栄養学Ⅱ」「栄養指導論Ⅰ」「栄養指導論実習Ⅱ」履修者				9.11.16	
教科書							
城田知子:『イラスト 栄養教育・栄養指導論 第5版』 東京数学社 (2021年) ¥2,480							
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							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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 							

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	ガイダンス、ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導1	授業の進め方、ライフステージ、ライフスタイルごとの食生活	/
	事前学習 5分	シラバスを読んでもくる	
	事後学習 30分	本授業で身につける内容を確認。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	食生活の変遷、栄養士と栄養指導、栄養教育の国際的動向	/
	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	妊産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	栄養管理アプリケーションと栄養士、行動科学と栄養教育、行動科学の理論とモデル (個人:刺激反理論)	/
	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	
	事後学習 30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	講堂科学の理論とモデル2 (個人:ヘルスビリーフモデル、トランスセオレティカルモデル、計画的行動理論)	/
	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	
	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	ガイダンス、ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導5	動科学の理論とモデル3 (個人間:社会的認知理論、ソーシャルネットワーク、ソーシャルサポート) (集団・社会)	/
	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	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	
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	栄養カウンセリング1 (栄養・行動カウンセリングとは、カウンセリングの基礎的事項) ロールプレイを含む	/
	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	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	栄養カウンセリング2 (認知行動療法、動機づけ面接、コーチング)	/
	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	学童期における食育の役割についてまとめる。	

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	行動変容技法と概念（教科書：刺激統制～自己効力感）	
	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	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。実習授業（高校生対象の食生活状況調査）に役立てる。	
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	行動変容技法と概念（ストレスマネジメント、ソーシャルスキルトレーニング、ナッジ）	
	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	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	
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	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 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	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。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	栄養教育の目標設定、栄養教育計画の立案	
	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	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	教育推進基本計画の推進と栄養教育1	栄養教育プログラムの実施、栄養教育の評価	
	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	
	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。職場における栄養教育の課題をわかるようにする。	
13	教育推進基本計画の推進と栄養教育 2	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	活動分野における栄養教育・指導の特徴を捉える。	
14	栄養指導論全体 まとめ	小テスト	
	事前学習 30分	学習についてポイントを整理する。教科書の該当ページを読む。	
	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
栄養指導論実習Ⅰ	選択	食栄	2年前学期	実習	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)		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							
授業の概要							
多様な場で栄養教育を効果的に展開するために、また、「他者に対する配慮と豊かなコミュニケーションを身につけた栄養士」になるために、一人10分程度の集団模擬指導を通して栄養教育マネジメントについて学習する。具体的には、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（アセスメントとみなす）、栄養教育計画の作成（P）、実践【集団模擬指導】（D）、評価（C）、改善（A）を行い、対象者が行動変容を起こせる内容と伝え方、多様な解釈があることを学習する。							
成績評価方法							
学修成果確認のための模擬指導・レポート(70%)、授業態度(30%)の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準

S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照
D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない
Z：評価対象資格失格

到達（成績評価S）目標

栄養士に必要な考動力、多様な場で栄養教育を効果的に展開力を身につけ、学外実習に備える。
1. 対象者の特徴を把握したうえで、行動変容に関する理論・モデル、技法を統合しながら、栄養教育マネジメントサイクルを構築できる。他者に寄り添う理論に基づいた栄養指導を実践できるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
2. 発信した内容について多様な受信（解釈）があることを理解し、受容できる。自身の知識やスキル構築に役立てることができる。【DP3：主体性、多様性、協働性】

到達（成績評価A）目標

栄養士に必要な考動力、多様な場で栄養教育を効果的に展開力を身につけ、学外実習に備える。
1. 対象者の特徴を把握したうえで、行動変容に関する理論・モデル、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。【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
2. 発信した内容について多様な受信（解釈）があることを理解し、受容した上で自分自身に役立てることができる。【DP3：主体性、多様性、協働性】

到達（成績評価B）目標

栄養士に必要な考動力、多様な場で栄養教育を効果的に展開力を身につけ、学外実習に備える。
1. 対象者の特徴を把握したうえで、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。【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
2. 発信した内容について多様な受信（解釈）があることを理解し、受容できる。【DP3：主体性、多様性、協働性】

単位取得（成績評価C）目標

栄養士に必要な考動力、多様な場で栄養教育を効果的に展開力を身につけ、学外実習に備える。
1. 対象者の特徴を把握できる。栄養教育マネジメントサイクルに基づいた栄養指導が理解できるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
2. 発信した内容について多様な受信（解釈）があることを理解できる。【DP3：主体性、多様性、協働性】

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Ⅰ	選択	食栄	2年前学期	実習	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)		教科書購入者、「栄養指導論Ⅰ」履修者				6・7, 8, 9, 11, 12, 15, 16	
教科書							
城田知子:『イラスト 栄養教育・栄養指導論 第5版』 東京数学社 (2021年) ¥2,480							
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							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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 							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	栄養教育の方法と技法1	授業の進め方、栄養教育の概念、集団討議法(KJ法)	/
	事前学習 5分	シラバスを読んてくる	
	事後学習 30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	食生活の変遷、栄養士と栄養指導、栄養教育の国際的動向	/
	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	指導案の立て方を復習する。	
3	栄養教育の方法と技法3	栄養管理アプリケーションと栄養士、行動科学と栄養教育、行動科学の理論とモデル (個人:刺激反応理論)	/
	事前学習 30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確認する。	
4	栄養教育の方法と技法4	講堂科学の理論とモデル2 (個人:ヘルスビリーフモデル、トランスセオレティカルモデル、計画的行動理論)	/
	事前学習 30分	第1案の実践に向けて題材研究・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確認する。	
5	栄養教育の方法と技法5	動科学の理論とモデル3 (個人間:社会的認知理論、ソーシャルネットワーク、ソーシャルサポート) (集団・社会)	/
	事前学習 30分	第1案の実践に向けて題材研究・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確認する。	
6	栄養教育の実践1	ロールプレイングによる集団栄養教育 第1案の実践及びディスカッション1	/
	事前学習 30分	第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。	
	事後学習 30分	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。	
7	栄養教育の実践2	ロールプレイングによる集団栄養教育 第1案の実践及びディスカッション2	/
	事前学習 30分	第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。	
	事後学習 30分	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	栄養教育の実践3	ロールプレイングによる集団栄養教育 第1案の実践及びディスカッション3	
	事前学習 30分	第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。	
	事後学習 30分	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)の指導案・原稿・媒体作成1	
	事前学習 30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 30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確認する。	
10	栄養教育の方法と技法7	集団栄養教育(第2案)の指導案・原稿・媒体作成2	
	事前学習 30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 30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確認する。	
11	栄養教育の方法と技法8	集団栄養教育(第2案)の指導案・原稿・媒体作成3	
	事前学習 30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 30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確認する。	
12	栄養教育の実践4	ロールプレイングによる集団栄養教育、第2案の実践及びディスカッション1	
	事前学習 30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 30分	自己・他者評価を基に課題を見出し、校外実習に向けて課題を見出す。	
13	栄養教育の実践5	ロールプレイングによる集団栄養教育、第2案の実践及びディスカッション2	
	事前学習 30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 30分	自己・他者評価を基に課題を見出し、校外実習に向けて課題を見出す。	
14	栄養教育の実践6	ロールプレイングによる集団栄養教育、第2案の実践及びディスカッション3	
	事前学習 30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 30分	自己・他者評価を基に課題を見出し、校外実習に向けて課題を見出す。	

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	実習	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)		教科書購入者、「基礎栄養学」「応用栄養学Ⅰ、Ⅱ」 「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							
多様な場で栄養教育を効果的に展開するために、また、「他者に対する配慮と豊かなコミュニケーションを身につけた栄養士」になるためには、対象者の身体状況、食生活状況（食意識・食行動・食環境）などの実態を正確に把握して問題点を見出すことが必要である。本科目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教育計画を立て、個別指導を行うことで栄養教育マネジメントの一連の流れを学習する。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。							
成績評価方法							
学修成果確認のための模擬指導・レポート(70%)、授業態度(30%)の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準+A12:O15A8A12

S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照
D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない
Z：評価対象資格失格

到達（成績評価S）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. 様々な栄養情報を整理したうえで、相手に寄り添った正確な情報を発信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・表現力等】
2. 対象者の食生活状況調査・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実践の組み立てができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】
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・行動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. 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。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】
2. 対象者の食生活状況調査・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実践ができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】
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。【DP3：主体性、多様性、協働性】

到達（成績評価B）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. 正確な情報を発信することができるようになる【DP1：知識・技術】
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実践ができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】
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。【DP3：主体性、多様性、協働性】

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校外実習に備える。
1. 正確な情報を相手に伝えることができるようになる【DP1：知識・技術】
2. 対象者の食生活調査を行い、栄養教育マネジメントサイクルに基づいた実践ができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】
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。【DP3：主体性、多様性、協働性】

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	実習	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)		教科書購入者、「基礎栄養学」「応用栄養学Ⅰ、Ⅱ」 「栄養指導論Ⅰ、Ⅱ」履修者				9, 11, 16	
教科書							
城田知子:『イラスト 栄養教育・栄養指導論 第5版』 東京数学社 (2021年) ¥2,480							
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							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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 							

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 30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 対象者の実態把握方法と評価1	生活状況調査 (タイムスタディ)	
	事前学習 30分	24時間の生活記録を記録する。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。	
4	栄養教育マネジメント 対象者の実態把握方法と評価2	食事調査1 (料理・食品群レベル)	
	事前学習 30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。	
5	栄養教育マネジメント 対象者の実態把握方法と評価3	食事調査2 (栄養素レベル)	
	事前学習 30分	食事摂取基準2020年版の5つの指標を確認する。	
	事後学習 30分	課題を完成させる。料理・食品群・栄養素のつながりを活用できるようにしておく。	
6	栄養教育マネジメント 対象者の実態把握方法と評価4	食生活状況調査 (聞き取り) のロールプレイ	
	事前学習 30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 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 30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 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 30分	対象者の食生活に関する特徴を捉える。	
	事後学習 30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 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 30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 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 30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 30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 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 30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 30分	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 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 30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 30分	今後の計画を立て、遅れている場合は進める。	
13	栄養マネジメント 食生活状況調査の実施及び評価7	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 30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 30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。	
14	栄養教育マネジメント 食生活状況調査の実施及び評価8	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 30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							
管理栄養士免許を有し、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。							
成績評価方法							
定期試験(40%)、小テスト・課題(40%)、授業態度(20%)の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達(成績評価S)目標
1. 栄養士を取り巻く環境や法律、制度を体系的に理解し、自身の表現で的確に説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 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理解し、これからの健康・栄養問題の課題を、自分の考えを持って、詳細に見出すことができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 3. 国民健康・栄養調査の概要とその結果から、適正な評価と根拠を持って、適切な活用ができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 4. 地域における栄養活動について論理的に理解し、目的に適した栄養プログラムを自分の考えを持って、具体的に提案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・表現力等】 5. 疫学の方法論及び統計を体系的に理解し、健康の維持・増進や疫学予防に役立つ考え方を、自分の考えを持って具体的に提案できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
到達(成績評価A)目標
1. 栄養士を取り巻く環境や法律、制度を体系的に理解し、的確に説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 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理解し、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ようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 3. 国民健康・栄養調査の概要とその結果から、適正な評価を持って、具体的な活用ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 4. 地域における栄養活動について詳細に理解し、目的に適した栄養プログラムを具体的に提案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・表現力等】 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ようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
到達(成績評価B)目標
1. 栄養士を取り巻く環境や法律、制度を理解し、説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 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理解し、これからの健康・栄養問題の課題を見出すことができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 3. 国民健康・栄養調査の概要とその結果から、評価をし、活用ができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 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提案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・表現力等】 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提案できるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】
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、制度の概要を理解し、概ね説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 2. 我が国と諸外国の健康・栄養政策の変遷と現状の概要を理解し、健康・栄養問題の課題を概ね見出すことができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 3. 国民健康・栄養調査の概要とその結果から、概ね評価ができ、ほぼ活用ができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 4. 地域における栄養活動について概ね理解し、栄養プログラムの概要をほぼ提案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・表現力等】 5. 疫学の方法論及び統計の基礎を概ね理解し、健康の維持・増進や疫学予防に役立つ基本的な考え方の概要を説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】

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	
おだしま							
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 全国栄養士養成施設協会（編）：『2022年版 栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社（2022）							
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。							

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記入を作成してくる。	
	事後学習 60分	食べきりレシピのシートの記入を仕上げる	
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	食事調査	食事調査の方法と活用、食事調査における評価	
	事前学習 20分	「食事調査」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	食事調査について復習する。	
7	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。	

8	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」の章を読んてくる。	
	事後学習 30分	食生活の変遷について復習する。	
9	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」の章を読んてくる。	
	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。	
10	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」の章を読んてくる。	
	事後学習 30分	諸外国の健康・栄養政策について復習する。	
11	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」の章を読んてくる。	
	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。	
12	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」の章を読んてくる。	
	事後学習 30分	公衆栄養施策と法規について復習する。	
13	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」の章を読んてくる。	
	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。	
14	健康・栄養指導のガイドライン、全体の振り返り	食生活指針 食事バランスガイド、運動基準と運動指針、全体の振り返り	
	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てくる。	
	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。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
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に、旬の食材を考慮して食事計画を立案し、衛生的な調理操作・調味操作で嗜好を高めるように効果的に提供するすべての操作である。本科目では、食事計画、おいしさの要因、食品の調理性、調理・調味操作および調理器具・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や家庭でそれぞれを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、豊富な選択肢の中からおいしく持続可能な食事計画を立て、豊かな食生活を送ることができる。							
成績評価方法							
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。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
<ul style="list-style-type: none"> 調理の意義をすべて述べることができ、多くの環境への配慮方法を挙げ具体的に説明できる。【DP1：知識・技能】 各種食品の調理性の代表的なものすべてを、理論的に説明できる。【DP1：知識・技能】 非加熱及び加熱操作とそれらの器具の原理・要点を理論的にほとんど説明できる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 食品のおいしさの要因及びそれに関与する性質の主観的・客観的測定法をほとんど体系的に説明できる。【DP1：知識・技能】 食事計画に関わることについて理論的に説明することができ、日常食の食事計画に繋げることができる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 多くの国の食文化や行事食などの特徴を説明することができる。【DP1：知識・技能】 厨房設備、食器、容器、エネルギー源について、理論的に説明し、自分の意見を述べるができる。【DP1：知識・技能】
到達（成績評価A）目標
<ul style="list-style-type: none"> 調理の意義をすべて述べることができ、1-2例の環境への配慮方法を具体的に説明できる。【DP1：知識・技能】 各種食品の調理性の代表的なもの2-3を、理論的に説明できる。【DP1：知識・技能】 非加熱及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る。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 食品のおいしさの要因及びそれに関与する性質の主観的・客観的測定法をいくつか体系的に説明できる。【DP1：知識・技能】 食事計画に関わることについて説明することができ、日常食の食事計画に繋げることができる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 代表的な国の食文化や行事食などの特徴を説明することができる。【DP1：知識・技能】 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】
到達（成績評価B）目標
<ul style="list-style-type: none"> 調理の意義をいくつか述べることができ、1-2例の環境への配慮方法を具体的に説明できる。【DP1：知識・技能】 各種食品の調理性を概説できる。【DP1：知識・技能】 非加熱及び加熱操作とそれらの器具の原理・要点を概説できる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 食品のおいしさの要因及びそれに関与する性質の主観的・客観的測定法をいくつか説明できる。【DP1：知識・技能】 食事計画に関わることについてまとめて説明することができる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 2-3の国の食文化や行事食などの特徴を説明することができる。【DP1：知識・技能】 厨房設備、食器、容器、エネルギー源について、主要な内容を概説することができる。【DP1：知識・技能】
単位取得（成績評価C）目標
<ul style="list-style-type: none"> 調理の意義をいくつか述べることができ、環境への配慮方法が概説できる。【DP1：知識・技能】 各種食品の調理性を概説できる。【DP1：知識・技能】 非加熱及び加熱操作とそれらの器具の原理・要点を理解でき、いくつかの調理例を挙げることができる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 食品のおいしさの要因及びそれに関与する性質の主観的・客観的測定法を2つ以上説明できる。【DP1：知識・技能】 食事計画に関わることについて、いくつか説明することができる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 各国の食文化や行事食に関することをいくつか説明することができる。【DP1：知識・技能】 厨房設備、食器、容器、エネルギー源について、略述することができる。【DP1：知識・技能】

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	
教科書							
<ul style="list-style-type: none"> ・松本美鈴、平尾和子共編者：『新調理学プラス』 光生館（2021） ¥ 2,750 ・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 2023 3級資格認定試験対応テキスト』 柴田書店（2023） ¥3,300（購入済） 							
参考書・資料							
<ul style="list-style-type: none"> ・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（2021） ¥ 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』第2版 建帛社（2020） ¥2,090 							
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							
・小テスト等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							
<ul style="list-style-type: none"> ・授業進行上、講義項目の順番を変更する場合があります。 ・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。 ・中間および定期試験の準備では、再度小テストの問題を解くようにする。 							

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 1	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 2、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。	
14	まとめ /全体の振り返り	全体の振り返り	
	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。	

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 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 (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操作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・化学的变化を評価し、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。また実験によって得られた結果が実際の調理に利用できるかを考察し、調理が理論的に、しかも再現性よく行えるようにする。本科目はこれまでに学んだ調理学の知識を実験を通してより理解し、調理学実習や家庭での食生活、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。実験結果をより理解するために、実験のプレゼンテーションをグループワークで行い、計画(P)、実行し(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)、それらを活用して調理学実習へ結びつける。							
成績評価方法							
実験レポート60%、学修成果確認(プレゼンテーション2回)30%、平常点(学習意欲、履修態度等)10%の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達(成績評価S)目標
1. 各回の実験から、調理操作、食品の調理性を十分理解し、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、指示された事前・事後学修の内容を十分理解し、実験の目的と内容が十分に一致して理解できており、考察できるようになる。【DP1：知識・技能 DP2：思考力・判断力・表現力等】 3. 自ら調理をする上で生じた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情報収集、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・表現力等】 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、自分たちの考えをわかりやすく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・表現力等 DP3：主体性、多様性、協働性】 5. 班員を尊重・協力しながら役割に応じた責任をはたし、コミュニケーションをとりながら安全に配慮しながら正確に実験を進めることができるようになる。【DP3：主体性、多様性、協働性】
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、実験の目的と内容が一致して理解でき、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・表現力等】 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・表現力等】 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・表現力等 DP3：主体性、多様性、協働性】 5. 班員に配慮しつつ、コミュニケーションをとりながら役割に応じた責任を果たし、安全に配慮し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、協働性】
到達(成績評価B)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概ね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、実験の目的と内容がやや一致していないが、論旨が概ね一貫しており、自分の意見を考察で述べるようになる。【DP1：知識・技能 DP2：思考力・判断力・表現力等】 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正しい情報をえて、証明できるようになる。【DP1：知識・技能 DP2：思考力・判断力・表現力等】 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・表現力等 DP3：主体性、多様性、協働性】 5. 班員に配慮しつつ、コミュニケーションをとりながら役割に応じた責任を果たし、安全に配慮しながらゆっくりだが、正確に実験を進めることができるようになる。【DP3：主体性、多様性、協働性】
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は目的と内容が一致おらず実験結果の考察が不十分である。【DP1：知識・技能 DP2：思考力・判断力・表現力等】 3. 自ら調理をする上で疑問に感じていることを発見することはできるが、原因・理由を考えらず証明が不十分である。【DP1：知識・技能 DP2：思考力・判断力・表現力等】 4. 実験で行った結果をグループで分析を行い、内容を概ねまとめるが論旨の一貫性は不十分であるが、自分の意見を述べるようになる。【DP1：知識・技能 DP2：思考力・判断力・表現力等 DP3：主体性、多様性、協働性】 5. 班員とのコミュニケーションまたは役割に応じた責任が不十分であり、グループ活動に積極的ではないが、サポートを得ながら安全に配慮しながらゆっくりだが実験を進めることができるようになる。【DP3：主体性、多様性、協働性】

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	
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（2021）¥3564 高橋幸資編：『新ポケット食品・調理実験辞典 改訂増補 第 版』幸書房（最新版）¥1,650 松本美鈴、平尾和子編著：『新調理学プラス』光生館（2022） ¥2,750（「調理学」で購入済）							
参考書・資料							
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2023：3級資格認定試験対応テキスト』柴田書店（2023）（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							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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手洗いをしてから入室し、実験準備を行う。貴重品は、各自で管理する。 ・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。 ・スマートフォン操作は実験結果撮影以外は原則禁止する。 ・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）。 							

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	計量実験、廃棄率、官能評価	オリエンテーション、廃棄率、体積の測定方法(容量と重量)、官能評価の講義、掃除	/
	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	官能評価(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)、乾物の吸水量について	/
	事前学習 30分	教科書、官能評価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	
3	野菜の調理、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、生クリームのオーバーランの測定	/
	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点嗜好試験法と評点法)	/
	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	野菜による色の変化、でんぷんの調理	野菜の色と調理変化、トマトクリームスープ	/
	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、抜糸)	/
	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量、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	ゼラチンの特徴、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、寒天の調理性、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）プレゼンテーションⅡの準備	
	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	自分の家の包丁を研ぎ復習する。プレゼンテーションの準備をする	
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	

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				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							
<p>「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・食事計画の理解、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。実習テストでは来客向きハレの日のお弁当(主菜・副菜を含む3品以上)を課題とした実習テストに取り組む。</p>							
成績評価方法							
<p>実習ノート(50%)、実習テスト・レポート(20%)、包丁技術テスト(20%)、受講態度等(準備、片付け、主体的な取り組みを含む、10%)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。</p>							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準

S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照
D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない
Z：評価対象資格失格

到達(成績評価S)目標

- ・食品の調理性を高める基礎的調理操作について、いつも理論と結び付けて実践できる。【DP1：知識・技能】
- ・料理様式別の献立および行事食の特徴を把握し、調理・調味操作を行うことができる。【DP1：知識・技能】
- ・食品、調理操作ごとに実習中の衛生管理を徹底して実践できる。【DP1：知識・技能】
- ・包丁技術テストで90点以上獲得できる。【DP1：知識・技能】
- ・班員に配慮しつつ、積極的にコミュニケーションしながら実習を進めることができる。【DP3：主体性、多様性、協働性】
- ・実習ノートや課題に指定項目・内容の抜けがなく、理論と実習の関連付けおよび実習の振り返りを整理して詳細かつ具体的に列記できる。【DP1：知識・技能】

到達(成績評価A)目標

- ・食品の調理性を高める基礎的調理操作について、理論と結び付けて実践できる。【DP1：知識・技能】
- ・料理様式別の献立および行事食の特徴を把握し、調理・調味操作を行うことができる。【DP1：知識・技能】
- ・食品、調理操作ごとに実習中の衛生管理が実践できる。【DP1：知識・技能】
- ・包丁技術テストで80点以上獲得できる。【DP1：知識・技能】
- ・班員に配慮しつつ、コミュニケーションしながら実習を進めることができる。【DP3：主体性、多様性、協働性】
- ・実習ノート・レポートに指定項目・内容の抜けがなく、理論と実習の関連付けおよび振り返りを具体的に列記できる。【DP1：知識・技能】

到達(成績評価B)目標

- ・食品の調理性を高める基礎的調理操作が概ね実践できる。【DP1：知識・技能】
- ・料理様式別の献立および行事食の特徴を概ね把握し、調理・調味操作を行うことができる。【DP1：知識・技能】
- ・食品、調理操作ごとに実習中の衛生管理が実践できる。【DP1：知識・技能】
- ・包丁技術テストで70点以上獲得できる。【DP1：知識・技能】
- ・班員とコミュニケーションしながら実習を進めることができる。【DP3：主体性、多様性、協働性】
- ・実習ノートやレポートに指定項目・内容の抜けがなく、実習の振り返りを具体的に列記できる。【DP1：知識・技能】

単位取得(成績評価C)目標

- ・食品の調理性を高める基礎的調理操作について、助言のもとで実践できる。【DP1：知識・技能】
- ・料理様式別の献立および行事食の特徴を把握し、助言のもとで調理・調味操作を行うことができる。【DP1：知識・技能】
- ・調理中の衛生管理の方法について基礎的な事項を実践できる。【DP1：知識・技能】
- ・包丁技術テストで60点以上獲得できる。【DP1：知識・技能】
- ・班員とコミュニケーションしながら実習を進めることができる。【DP3：主体性、多様性、協働性】
- ・調理ノートやレポートに指定項目・内容の抜けがなく、最低限の内容を列記できる。【DP1：知識・技能】

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	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				6・7, 9, 15	
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（2021）（「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2021：3級資格認定試験対応テキスト』柴田書店（2023）（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、指定範囲以外の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テストを希望する場合は、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。 ④包丁技術テストおよび実習ノートの評価観点、評価基準ルーブリックを別に配布する。テストの具体的な日程は、初回の授業で連絡する。							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	出汁の取り方1、油脂の調理(マヨネーズ)	オリエンテーション、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、エマルション(マヨネーズ)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・魚介類・酢の物の調理	栗ご飯、いわしのつみれ汁、菊花の甘酢和え	/
	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をまとめる。	
3	日本料理2 雑穀・酢じめ・卵の調理	雑穀飯、鮭の酢じめ、清汁(卵豆腐)	/
	事前学習 20分	塩ヅメ、酢ヅメについて予習をしてくる。	
	事後学習 90分	三枚おろし、酢ヅメ、卵の調理性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：すし飯、卵の調理	ちらし寿司、茶碗蒸し	/
	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・揚げ物の調理	八宝菜、春巻、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	行事食2 クリスマス料理1：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。	

8	西洋料理1 魚・牛乳の調理、ルウの作り方	コンソメジュリエンス、鮭のムニエル(ホワイトソース)、マッシュポテト	
	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。	
9	西洋料理2 湿式加熱法、澱粉の調理	ポークシチュー、グリーンサラダ、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。	
10	行事食3 クリスマス料理2：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。	
11	行事食4 正月料理1：三ツ肴、口取り、焼き物など	栗きんとん、錦蒲鉾、鮭の照り焼き、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。	
	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：雑煮、煮物・酢の物の調理	お雑煮、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。自分の家のお雑煮について調べてくる。	
	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、出汁の取り方2	ゆかりご飯、天ぷら、天つゆ、赤出し味噌汁	
	事前学習 20分	揚げ物調理の要点および天ぷらについて予習をしてくる。	
	事後学習 90分	天ぷら、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	実習テスト	来客向けハレの日のお弁当を作る(飯に合う主菜を含め3品以上)	
	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	卒業必修	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、 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							
調理学及び調理学実習Ⅰで学んだ理論と技能を基礎として、ニーズに合った献立を立て、各種食材に適切な調理・調味操作を行い、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、行事食や供食料理および各国料理様式の特徴、調理による食品の変化、調理・調味操作、供食方法及び食事作法を学び、目的に応じてそれぞれを効果的に選択・計画する方法と能力を身につける。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・実施し、評価する教員に試食してもらい、教員達とディスカッションを行う。評価時のコメントに対して解決策を考察して改善し、すべての取り組みを最終プレゼンテーションする。これらのPDCAサイクルを意識して取り組みから、自らの能力を高める。							
成績評価方法							
ノート(30%)、実習テスト(35%)、レポート(15%)、最終発表・授業の取り組み姿勢(20%)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てレポート課題を提出し、最終発表(プレゼンテーション)を行った場合に行う。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達(成績評価S)目標
<ul style="list-style-type: none"> 各料理様式の特徴を十分に理解し、その知識を効果的に活用して実習できる。【DP1：知識・技能】 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体系的に理解して、効果的に実習することができる。【DP1：知識・技能】 各種食品に適する調理・調味操作を理論的に説明でき、理解して実践できる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 目的に応じた献立の立案、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多面的に考察し改善し、説得力のある発表をすることができる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】 他者とのコミュニケーションを取りながら、リーダーシップを発揮して衛生的・効率的にグループで実習することができる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
到達(成績評価A)目標
<ul style="list-style-type: none"> 各料理様式の特徴を理解し、その知識を効果的に活用して実習できる。【DP1：知識・技能】 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理解して実習することができる。【DP1：知識・技能】 各種食品に適する調理・調味操作を説明でき、理解して実践できる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 目的に応じた献立の立案、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2-3案考察して改善し、発表することができる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】 他者とのコミュニケーションを取りながら、衛生的・効率的に協力してグループで実習することができる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
到達(成績評価B)目標
<ul style="list-style-type: none"> 料理様式の特徴を把握し、その知識を用いて実習できる。【DP1：知識・技能】 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理解して実習することができる。【DP1：知識・技能】 各種食品に適する調理・調味操作を理解して実践できる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 目的に応じた献立の立案、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。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】 他者とコミュニケーションを取りながら衛生的・効果的に実習することができる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
単位取得(成績評価C)目標
<ul style="list-style-type: none"> 料理様式の特徴を把握し、その知識をいくつか用いて実習できる。【DP1：知識・技能】 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把握して実習することができる。【DP1：知識・技能】 いくつかの各種食品に適する調理・調味操作を理解して実践できる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 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・実施できる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】 他者とコミュニケーションを取りながら衛生的に実習することができる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	単位	担当教員	形態
調理学実習Ⅱ	卒業必修	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, 15, 16
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（2021）¥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・平尾和子編著『新調理学プラス』光生館（2022）¥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						
<ul style="list-style-type: none"> 各回授業終了後に提出した実習の反省・感想は、翌週までに各自に返却する。 ノートやレポート等の提出物は、添削した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、実習テストのレポートを提出する。						

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	フージョンフード料理：巻き寿司、椀物	オリエンテーション、カルフォルニアロール、沢煮椀、実習準備(クリスマスブディング、ボルボローネ)	
	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使用する適切な具材について考えてノートに書く。	
	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。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	鯡のたたき、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	
	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	春餅と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 事後学習 60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。 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 事後学習 60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。 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：でんぶんの調理、肉の調理	涼拌粉皮、蝦仁麵包、東坡肉	
	事前学習 20分 事後学習 60分	該当部分の教科書を読む。湿式加熱について復習する。 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 事後学習 60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。 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	実習テスト	世界の料理の実習テストの実施	
	事前学習 20分 事後学習 60分	実習テストの準備を行う。レポートの準備とノートのまとめを行う。 実習テストの課題をまとめ、その解決策を考える。次回の発表とレポート提出の準備を行う。	
13	実習テストの振り返り・実習テストに関するプレゼンテーション	実習テストで指摘された課題に対する解決策のプレゼンテーション	
	事前学習 60分 事後学習 20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回答も含めて発表する準備を行う。提出するノートを確認する。 質問された内容とそれに対する回答を準備する。レポートの加筆訂正を行う準備をする。	
14	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 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。 返却されたレポートの加筆訂正を行い、期日までに提出する。ノートも提出に備えて記載する。	

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Ⅰ	選択	食栄	1年前学期	講義	2	さとう さやか 佐藤 清香	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、給食の栄養・食事管理、安全・衛生管理、事故・災害対策の基本的知識について学ぶ。							
成績評価方法							
定期試験 (40%) 課題・小テスト (40%) 受講態度 (20%) の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準

S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照

D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない

Z：評価対象資格失格

到達（成績評価S）目標

- 栄養士としての考動力および給食計画・実務論Ⅱ、同実習Ⅰ・Ⅱ、校外実習に備える力を身につけられるようになる。
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十分に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し説明できるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
 3. ニーズに合わせた適切でオリジナリティのある献立作成（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・表現力等】
 4. 給食の安全・衛生、事故・災害のマネジメントについて十分に理解できるようになる。【DP1：知識・技術】

到達（成績評価A）目標

- 栄養士としての考動力および給食計画・実務論Ⅱ、同実習Ⅰ・Ⅱ、校外実習に備える力を身につけられるようになる。
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・表現力等】
 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・表現力等】
 4. 給食の安全・衛生、事故・災害のマネジメントについて理解できるようになる。【DP1：知識・技術】

到達（成績評価B）目標

- 栄養士としての基本的事項および給食計画・実務論Ⅱ、同実習Ⅰ・Ⅱ、校外実習に備える力を身につけられるようになる。
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や関連業務についてわかるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
 3. ニーズに合わせて適切な献立作成（栄養価計算）とその評価がわかるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
 4. 給食の安全・衛生、事故・災害のマネジメントについてわかるようになる。【DP1：知識・技術】

単位取得（成績評価C）目標

- 栄養士としての基本的事項および給食計画・実務論Ⅱ、同実習Ⅰ・Ⅱ、校外実習に備える力を身につけられるようになる。
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概ねわかるようになる。【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や関連業務について概ねわかるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
 3. ニーズに合わせた献立作成（栄養価計算）とその評価がわかるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
 4. 給食の安全・衛生、事故・災害のマネジメントについて概ねわかるようになる。【DP1：知識・技術】

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	選択	食栄	1年前学期	講義	2	佐藤 清香	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・実務論実習Ⅰ」履修者				14,16	
教科書							
逸見幾代他著：『Nブックス 改定 給食の運営－栄養管理・経営管理－』（最新版）建帛社 ￥2,530 医歯薬出版編：『日本食品成分表2023 栄養計算ソフト・電子版付』八訂 医歯薬出版（2023）￥1,760 伊藤貞嘉他著：『日本人の食事摂取基準（2020年版）』（2020）第一出版 ￥3,080							
参考書・資料							
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。 小テストは、実施後解説を行い、学習の定着を図る。							
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。							

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	給食の概念	給食の概念、給食の意義と目的、特定給食施設、行政指導と関連法規	/
	事前学習 15分	シラバスを読む。教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習を行う。	
2	給食の栄養・食事管理1	栄養・食事管理の目的、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。	
3	給食の栄養・食事管理2	献立計画、荷重平均食品成分表と食品構成	/
	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。	
4	給食の栄養・食事管理3	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	献立案を考える。	
	事後学習 30分	課題を完成させる。	
5	給食の栄養・食事管理4	献立作成（料理の組み合わせ）の実際	/
	事前学習 15分	献立案を考える。	
	事後学習 30分	課題を完成させる。	
6	給食の栄養・食事管理5	食品の重量、調味の基本	/
	事前学習 15分	よく使う食材や調味料の重量について調べる。	
	事後学習 30分	課題を完成させる。	
7	給食の栄養・食事管理6	食品成分表の使い方1	/
	事前学習 15分	食品成分表の指定ページを読む。	
	事前学習 30分	課題を完成させる。	

8	給食の栄養・食事管理6	食品成分表の使い方2	
	事前学習 15分 事後学習 30分	食品成分表の指定ページを読む。 課題を完成させる。	
9	給食の栄養・食事管理6	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 15分 事後学習 30分	教科書の該当ページを読む。 課題を完成させる。	
10	給食の栄養・食事管理9	給食と栄養教育・栄養指導	
	事前学習 15分 事後学習 30分	教科書の該当ページを読む。 課題を完成させる。	
11	給食の安全・衛生管理1	HACCP、調理作業における安全・衛生	
	事前学習 15分 事後学習 30分	教科書の該当ページを読む。 課題を完成させる。	
12	給食の安全・衛生管理2	食中毒の予防、大量調理施設衛生管理マニュアル、インシデントレポート	
	事前学習 15分 事後学習 30分	教科書の該当ページを読む。 課題を完成させる。	
13	事故・災害対策	事故発生時の対応、食物アレルギーへの対応、災害への対応	
	事前学習 15分 事後学習 240分	教科書の該当ページを読む。 課題を完成させる。	
14	まとめ	全体の振り返り、休暇中の課題説明、定期試験対策	
	事前学習 60分 事後学習 240分	学習内容を振り返り、復習を行う。 前学期全体の学習内容を振り返り、給食の栄養・食事管理、安全・衛生管理、事故・災害対策の基本的事項をわかるようにする。	

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Ⅱ	選択	食栄	1年 後学期	講義	2	さとう さやか 佐藤 清香	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」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							
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でき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、給食の調理、施設・設備、組織・人事、会計・原価等の面から管理（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。							
成績評価方法							
定期試験（40%） 課題・小テスト（40%） 受講態度（20%） の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
栄養士として必要な知識および給食計画・実務論実習Ⅱ、校外実習に備える力を身につけられるようになる。 1. 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十分に理解できるようになる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 2. 給食の運営における調理、施設・設備、組織・人事、会計・原価のマネジメントについて理解できるようになる。【DP1：知識・技術】 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論理的に説明できるようになる。【DP1：知識・技術】
到達（成績評価A）目標
栄養士として必要な知識および給食計画・実務論実習Ⅱ、校外実習に備える力を身につけられるようになる。 1. 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・表現力等】 2. 給食の運営における調理、施設・設備、組織・人事、会計・原価のマネジメントについて理解できるようになる。【DP1：知識・技術】 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】
到達（成績評価B）目標
栄養士として必要な知識および給食計画・実務論実習Ⅱ、校外実習に備える力を身につけられるようになる。 1. 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・表現力等】 2. 給食の運営における調理、施設・設備、組織・人事、会計・原価のマネジメントについてわかるようになる。【DP1：知識・技術】 3. 特定給食施設の種類と基本的事項について述べられるようになる。【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および給食計画・実務論実習Ⅱ、校外実習に備える力を身につけられるようになる。 1. 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、関連業務を概ね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・表現力等】 2. 給食の運営における調理、施設・設備、組織・人事、会計・原価のマネジメントについてわかるようになる。【DP1：知識・技術】 3. 特定給食施設の種類と基本的事項について概ね述べられるようになる。【DP1：知識・技術】

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	佐藤 清香	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」履修者				14, 16	
教科書							
逸見幾代他著：『Nブックス 改定 給食の運営－栄養管理・経営管理－』（最新版）建帛社 ￥2,530 医歯薬出版編：『日本食品成分表2023 栄養計算ソフト・電子版付』八訂 医歯薬出版（2023）￥1,760							
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。 小テストは、実施後解説を行い、学習の定着を図る。							
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。							

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	給食の調理管理1	食材管理、食材量の発注	/
	事前学習 15分	シラバスを読む。教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	課題を完成させる。	
2	給食の調理管理2	食品の流通、ABC分析	/
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習を行う。	
3	給食の調理管理3	調理作業管理1	/
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習を行い、実習計画に活用する。	
4	給食の調理管理4	調理作業管理2	/
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習を行い、実習計画に活用する。	
5	給食の調理管理5	作業工程表	/
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習を行い、実習計画に活用する。	
6	給食の調理管理6	新調理システム	/
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習を行い、実習計画に活用する。	
7	給食の施設・設備管理1	施設・設備の基準、調理機器・器具の用途と保守	/
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習を行う。	

8	給食の施設・設備管理2、小テスト	環境・関連設備、レイアウト、1～7回までの小テスト	
	事前学習 120分	教科書の該当ページを読む。	
	事前学習 60分	授業の復習を行う。	
9	給食の組織・人事管理	施設・設備の概要、基準、関連法規	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習を行う。	
10	各特定給食施設の特徴1	学校給食	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習を行う。	
11	各特定給食施設の特徴2	病院給食	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習を行う。	
12	各特定給食施設の特徴3	保育所給食、高齢者福祉施設給食	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習を行う。	
13	各特定給食施設の特徴4	事業所給食、給食の業務委託	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習を行う。	
14	給食の会計・原価管理、定期試験対策	会計・原価管理の目的、財務諸表、損益分岐点分析、定期試験対策	
	事前学習 60分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 240分	これまでの学習内容を振り返り、苦手な箇所を中心に定期試験の準備を行う。	

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・実務論実習Ⅰ	選択	食栄	1年前学期	実習	1	さとう さやか 佐藤 清香	単独
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士・FC)		「調理学」「給食計画・実務論Ⅰ」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」で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について学ぶ。 校内の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、主菜、副菜、汁物、デザートを順に作り、大量調理機器の使い方等厨房の基礎知識を理解するとともに、給食施設の特徴について体験的に理解を深める。主食調理には、製パン技術の習得も含む。							
成績評価方法							
大量調理への理解(40%) 課題 (40%) 受講態度 (20%) の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準

S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照
D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない
Z：評価対象資格失格

到達（成績評価S）目標

栄養士としての考動力および給食計画・実務論実習Ⅱ、校外実習に備える力を身につけられるようになる。
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、自分の役割に応じた責任を十分に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・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
3. PDCAサイクルを回し、スムーズかつ的確に課題解決ができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】

到達（成績評価A）目標

栄養士としての考動力および給食計画・実務論実習Ⅱ、校外実習に備える力を身につけられるようになる。
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、自分の役割を十分に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・表現力等】【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・表現力等】

到達（成績評価B）目標

栄養士としての考動力および給食計画・実務論実習Ⅱ、校外実習に備える力を身につけられるようになる。
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・表現力等】【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・表現力等】

単位取得（成績評価C）目標

栄養士としての考動力および給食計画・実務論実習Ⅱ、校外実習に備える力を身につけられるようになる。
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概ねわかるようになる。【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、自分の役割を認識した行動ができるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
3. PDCAサイクルを回し、課題解決に努めることができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】

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	佐藤 清香	単独
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士・FC)		「調理学」「給食計画・実務論Ⅰ」履修者				6・7,9,15	
教科書							
逸見幾代他著：『Nブックス 改定 給食の運営－栄養管理・経営管理－』（最新版）建帛社 ¥2,530 医歯薬出版編：『日本食品成分表2023 栄養計算ソフト・電子版付』八訂 医歯薬出版（2023）¥1,760 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2023 3級資格 認定試験対応テキスト』柴田書店（2023）¥3,300							
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. 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。							

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	実習の注意事項、手洗い、身支度、作業区域と厨房レイアウト、保育園児向けおやつの実習	/
	事前学習 10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 30分	給食の安全・衛生管理について復習する。	
2	主食(炊飯)1、副菜	野菜の下処理、調味料の計量、炊飯器の使い方、大量調理機器の使い方	/
	事前学習 20分	大量調理施設衛生管理マニュアルを読む。	
	事後学習 20分	課題に取り組む。	
3	大量調理機器の使い方	スチームコンベクションとブラストチラーの使用方法	/
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。指定されたwebページを確認する。	
	事後学習 45分	課題に取り組む。	
4	主食(炊飯)2、主菜	肉類の扱い方、回転釜・炊飯器（炊き込みモード）の使い方	/
	事前学習 20分	業務用炊飯器の使い方を復習する。	
	事後学習 20分	課題に取り組む。	
5	献立作成1	週間献立計画	/
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。料理関連の書籍やwebページを読んでおく。	
	事後学習 60分	課題に取り組む。	
6	製パン1、汁物1	製パンの基礎1、野菜のポタージュ、卵の扱い方	/
	事前学習 20分	パンに関連した書籍やwebページを読んでおく。	
	事後学習 20分	課題に取り組む。	
7	献立作成2	主食、主菜、副菜の揃った献立作成	/
	事前学習 20分	旬の食材を使った献立を考える。	
	事後学習 60分	課題に取り組む。	

8	製パン2、主菜2	製パンの基礎2、煮込み料理	
	事前学習 20分	製パンの基本について復習する。	
	事前学習 20分	課題に取り組む。	
9	レシピの書き方	レシピの書き方の基本	
	事前学習 20分	わかりやすいレシピを探してみる。	
	事後学習 60分	課題に取り組む。	
10	製パン3 汁物2	製パンの基礎3、鶏ガラスープのとり方	
	事前学習 20分	膨化剤の種類と特徴について調べておく。鶏ガラスープのとり方について調べる。	
	事後学習 20分	課題に取り組む。	
11	学生メニューの考案1	オリジナルパンのレシピ作成	
	事前学習 30分	給食に適したパンのレシピを作成する。	
	事後学習 60分	課題に取り組む。	
12	汁物3、デザート	和風だしのとり方、寒天とゼラチンの扱い方	
	事前学習 20分	鰹節と昆布を使っただしの取り方について調べる。 寒天とゼラチンの基本的な扱いを確認する。	
	事後学習 20分	課題に取り組む。	
13	学生メニューの考案2	パンに合うスープのレシピ作成	
	事前学習 30分	考案したパンに組み合わせるスープのレシピを作成する。	
	事後学習 60分	課題に取り組む。	
14	学生メニューの考案3	給食で提案したい献立を作成	
	事前学習 60分	これまでの学習を踏まえ、大量調理の理解をさらに深めるための献立を作成する。	
	事後学習 60分	これまでの学習を振り返り自己評価を行う。 給食計画・実務論実習Ⅱに向けての準備を行う。	

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・実務論実習Ⅱ	選択	食栄	1年 後学期	実習	1	さとう さやか 佐藤 清香	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」「給食計画・実務論実習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							
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、「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実践する。クラスをグループ分けし、グループ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。具体的には、対象に応じた献立作成、プレ実習を行い(P)、本実習での給食提供につなげる(D)。本実習後の課題(C)を次回実習への改善策とし(A)、それを繰り返し実践することにより、望ましい給食運営の方法を習得する。							
成績評価方法							
大量調理への理解(40%) レポート・課題 (40%) 受講態度 (20%) 評価							の総合

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
<p>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力を身につけられるようになる。</p> <p>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発揮できるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】</p> <p>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、地産地消の意義を十分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なる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】</p> <p>3. 班員を尊重し、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積極的に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】</p>
到達（成績評価A）目標
<p>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力を身につけられるようになる。</p> <p>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できるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】</p> <p>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なる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】</p> <p>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】</p>
到達（成績評価B）目標
<p>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力を身につけられるようになる。</p> <p>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できるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】</p> <p>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考えることができるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】</p> <p>3. 班員とコミュニケーションをとりながら、自分の役割を自覚し、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】</p>
到達（成績評価C）目標
<p>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力を身につけられるようになる。</p> <p>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できるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】</p> <p>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、地産地消の意義を概ね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・表現力等】</p> <p>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】</p>

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	選択	食栄	1年 後学期	実習	1	佐藤 清香	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」「給食計画・実務論実習Ⅰ」の単位取得者、「給食計画・実務論Ⅱ」履修者				6・7,9,15	
教科書							
逸見幾代他著：『Nブックス 改定 給食の運営－栄養管理・経営管理－』（最新版）建帛社 ¥2,530 医歯薬出版編：『日本食品成分表2023 栄養計算ソフト・電子版付』八訂 医歯薬出版（2023）¥1,760							
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(実費)							
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。							

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	本実習における注意事項伝達および実習への準備	/
	事前学習 30分	シラバスを読み、授業の内容を理解する。事前課題を仕上げる。	
	事後学習 60分	資料を見直し、給食提供の流れについて復習する。	
2	集団給食実習の実際(1)-1 手作りパンを取り入れた給食提供	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	各担当における作成書類を仕上げる。	
	事後学習 90分	プレ実習からの改善点についてまとめ、本実習に向けての準備を行う。	
3	集団給食実習の実際(1)-2 手作りパンを取り入れた給食提供	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	本実習に向けての準備を行う。	
	事後学習 60分	本実習に活用する書類を完成する。	
4	集団給食実習の実際(1)-3 手作りパンを取り入れた給食提供	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	班員と情報共有の上、当日の作業について確認しておく。	
	事後学習 60分	本実習の内容を振り返り、まとめの作業を行う。	
5	集団給食実習の実際(1)-4 手作りパンを取り入れた給食提供	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	本実習の内容を振り返り、まとめの作業を行う。	
	事後学習 60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。	
6	集団給食実習の実際(2)-1 伝統的地場産物（小松菜）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	各担当における作成書類を仕上げる。	
	事後学習 90分	プレ実習からの改善点についてまとめ、本実習に向けての準備を行う。	
7	集団給食実習の実際(2)-2 伝統的地場産物（小松菜）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	本実習に向けての準備を行う。	
	事後学習 60分	本実習に活用する書類を完成する。	

8	集団給食実習の実際(2)－3 伝統的地場産物（小松菜）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	班員と情報共有の上、当日の作業について確認しておく。	
	事前学習 60分	本実習の内容を振り返り、まとめの作業を行う。	
9	集団給食実習の実際(2)－4 伝統的地場産物（小松菜）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	本実習の内容を振り返り、まとめの作業を行う。	
	事後学習 60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。	
10	集団給食実習の実際(3)－1 自由テーマによる給食提供	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	各担当における作成書類を仕上げる。	
	事後学習 90分	プレ実習からの改善点についてまとめ、本実習に向けての準備を行う。	
11	集団給食実習の実際(3)－2 自由テーマによる給食提供	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	本実習に向けての準備を行う。	
	事後学習 60分	本実習に活用する書類を完成する。	
12	集団給食実習の実際(3)－3 自由テーマによる給食提供	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	班員と情報共有の上、当日の作業について確認しておく。	
	事後学習 60分	本実習の内容を振り返り、まとめの作業を行う。	
13	集団給食実習の実際(3)－4 自由テーマによる給食提供	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	本実習の内容を振り返り、まとめの作業を行う。	
	事後学習 60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。	
14	全体のまとめ	全体の振り返り	
	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 90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。 実習について自己評価を行う。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
校外実習	選択	食栄	2年 後学期	実習	1	さとう さやか 佐藤 清香	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				12, 17	
実務経験のある教員による科目：該当あり／該当なし							
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							
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・保育所等、特定給食施設から各自1施設を選択し、40時間の校外実習を行い、PDCAサイクルに則った給食運営及び栄養士業務の実際について学ぶ。学内においては校外実習の効果が上がるように事前指導を行い、実習後は実習報告会を開催する。							
成績評価方法							
実習先の評価(30%) 実習レポート(35%) 報告会(15%) 取り組み姿勢(20%) の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準

S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照
D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない
Z：評価対象資格失格

到達（成績評価S）目標

特定給食施設における実習を通じて、栄養士としての基礎的能力を実践の場で十分に活用できるようになる。

- 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、実習報告会では論理的な発表を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・表現力等】
【DP3：主体性、多様性、協働性】
- 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・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
- 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発展的に活かすことができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】

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、栄養士としての基礎的能力を実践の場で十分に活用できるようになる。

- 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・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
- 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・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
- 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・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】

到達（成績評価B）目標

特定給食施設における実習を通じて、栄養士としての基礎的能力を実践の場で活用できるようになる。

- 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・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
- 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・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
- 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・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】

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、栄養士としての基礎的能力を実践の場で活用できるようになる。

- 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・技術を概ね習得し、実習報告会で発表することができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
- 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・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
- 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、専門性を理解するよう努めることができる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
校外実習	選択	食栄	2年 後学期	実習	1	佐藤 清香	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				12, 17	
教科書							
逸見幾代他著：『Nブックス 改定 給食の運営－栄養管理・経営管理－』（最新版）建帛社 ¥2,530							
参考書・資料							
医歯薬出版編：『日本食品成分表2023 栄養計算ソフト・電子版付』八訂 医歯薬出版（2023）¥1,760 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。							

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	校外実習の概要	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	校外実習の心得	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	校外実習事前指導(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、自己紹介書作成）	/
	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	校外実習事前指導(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	給食計画・実務論実習Ⅰ・Ⅱ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	校外実習 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	校外実習 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	校外実習 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	校外実習 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	校外実習 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	校外実習 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	校外実習事後指導	御礼状作成、実習ノート完成、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	給食の運営に関する一連の流れを振り返り、実習報告会に向けて発表の練習をする。	
14	実習報告会	実習についての発表および全体の振り返り	
	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
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	クラス分け
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。							
成績評価方法							
授業中の演習取り組み姿勢(20%)と定期試験(80%)の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
<ul style="list-style-type: none"> 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。【DP1:知識・技能】 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。【DP1:知識・技能】 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。【DP2:思考力・判断力・表現力等】
到達（成績評価A）目標
<ul style="list-style-type: none"> 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、専攻の授業に大部分活かすことができる。【DP1:知識・技能】 数多くの問題を解くことで、ほぼ迅速かつ正確に計算できるようにする。【DP1:知識・技能】 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大部分判断できるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力等】
到達（成績評価B）目標
<ul style="list-style-type: none"> 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、専攻の授業に大方活かすことができる。【DP1:知識・技能】 数多くの問題を解くことで、時より迅速ではほぼ正確に計算できるようにする。【DP1:知識・技能】 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大方できるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力等】
単位取得（成績評価C）目標
<ul style="list-style-type: none"> 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。【DP1:知識・技能】 数多くの問題を解くことで、それなりの速度で正確に計算できるようにする。【DP1:知識・技能】 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それなりにできるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力等】

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	前田 康智	クラス分け
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	
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							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	到達度状況確認試験の復習/容量・重さの単位	到達度状況確認試験の復習、食材の混合と単位	
	事前学習 15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	割合・比の総合問題	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	化学1（原子量・分子量・式量）	原子・原子番号、分子量、原子量などに関する計算問題	
	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	

8	化学2 (モル計算)	モルの質量などに関する計算問題	
	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	
9	化学3 (水溶液、濃度計算)	質量濃度、モル濃度などに関する計算問題	
	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	
10	廃棄率と可食部分/純使用量と発注量/塩分・糖分の計算	廃棄率、可食部分、純使用量、発注量などに関する計算問題	
	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	
11	エネルギー、栄養素/調味パーセント/重量変化率/廃棄率の計算	エネルギー、栄養素、調味パーセント、重量変化率などに関する計算問題	
	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	
12	濃度に関する総合問題1	塩分濃度、モル濃度に関する総合問題	
	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	
13	濃度に関する総合問題2	塩分濃度、モル濃度に関する総合問題	
	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	
	事前学習 30分	これまでの授業で行った内容、主に計算の方法について確認する	
	事後学習 60分	これまでの授業で行った内容を振り返り、計算で苦手とする部分について確認する	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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	クラス分 け
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				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。							
成績評価方法							
定期試験(70%) 小テスト(15%) 取り組み姿勢(15%) の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
到達（成績評価A）目標
<ul style="list-style-type: none"> 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修得し、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】
到達（成績評価B）目標
単位取得（成績評価C）目標
<ul style="list-style-type: none"> 食物栄養専攻科目に必要な基礎的な四則演算をほぼ確実に行うことができるようになる。【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】

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	クラス分け
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				6・7, 16	
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・宿題を必ず仕上げる ・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 							

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	シラバスを読んてくる	
	事後学習 60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 30分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 60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 30分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 60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 30分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 60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 30分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 60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 30分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 60分	配布したプリントを復習する	
7	単体量当たりと大人数	1人あたり単体量と人数分の量	
	事前学習 30分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 60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 30分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 60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 30分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 60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 30分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 60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 30分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 60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 30分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 60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 30分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 60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	
	事前学習 30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 60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	

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		包丁テストの結果、履修指定された場合は必ず履修すること				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							
<p>「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要である。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、実習を通して基本的な調理素材・調理器具の取扱い方、調理および調味操作を習得する。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。これらにより「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。実習テストは、基礎技術および課題調理に関する内容について取り組む。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参加する。</p>							
成績評価方法							
実習ノート・提出物(40%)、実習テスト(30%)、包丁技術テスト(20%)、受講態度(準備、片付け、主体的な取り組みを含む、10%)の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
<ul style="list-style-type: none"> 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。【DP1：知識・技能】 湿式加熱操作、乾式加熱操作を理解し、一人で効率よく安全に実践できる。【DP1：知識・技能】 衛生面に配慮して効率よく非加熱操作ができる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 資料を参照しなくても計量の操作、炊飯および各種出汁の抽出を一人で適切に操作できる。【DP1：知識・技能】 各種包丁技術テストの結果を総合し、90点以上獲得できる。【DP1：知識・技能】 班員に配慮しつつ、積極的にコミュニケーションしながら実習を進めることができる。【DP3：主体性、多様性、協働性】 実習ノートや課題に指定項目・内容の抜けがなく、理論と実習の関連付けおよび実習の振り返りを整理して詳細かつ具体的に列記できる。【DP1：知識・技能】
到達（成績評価A）目標
<ul style="list-style-type: none"> 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、一人で適切な調理・調味操作ができる。【DP1：知識・技能】 湿式加熱操作と乾式加熱操作を理解し、一人で安全に実践できる。【DP1：知識・技能】 衛生面に配慮して非加熱操作ができる。【DP1：知識・技能】 計量操作、炊飯および各種出汁の抽出が、一人で適切に操作できる。【DP1：知識・技能】 各種包丁技術テストの結果を総合し、80点以上獲得できる。【DP1：知識・技能】 班員に配慮しつつ、コミュニケーションしながら実習を進めることができる。【DP3：主体性、多様性、協働性】 実習ノートに指定項目・内容の抜けがなく、理論と実習の関連付けおよび振り返りを具体的に列記できる。【DP1：知識・技能】
到達（成績評価B）目標
<ul style="list-style-type: none"> 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、概ね一人で調理・調味操作ができる。【DP1：知識・技能】 湿式加熱操作、乾式加熱操作を理解し、安全に実践できる。【DP1：知識・技能】 衛生面の配慮を概ね行い、非加熱操作ができる。【DP1：知識・技能】 計量操作、炊飯および各種出汁の抽出が、一人で適切に操作できる。【DP1：知識・技能】 各種包丁技術テストの結果を総合し、70点以上獲得できる。【DP1：知識・技能】 班員とコミュニケーションしながら実習を進めることができる。【DP3：主体性、多様性、協働性】 実習ノートや課題に指定項目・内容の抜けがなく、実習の振り返りを具体的に列記できる。【DP1：知識・技能】
単位取得（成績評価C）目標
<ul style="list-style-type: none"> 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。【DP1：知識・技能】 湿式加熱操作、乾式加熱操作を理解し、助言をもとに安全に実践できる。【DP1：知識・技能】 他者の助言のもとに、衛生面に配慮して非加熱操作ができる。【DP1：知識・技能】 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。【DP1：知識・技能】 各種包丁技術テストの結果を総合し、60点以上獲得できる。【DP1：知識・技能】 班員とコミュニケーションしながら実習を進めることができる。【DP3：主体性、多様性、協働性】 調理ノートや課題に指定項目・内容の抜けがなく、最低限の内容を列記できる。【DP1：知識・技能】

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	三星 沙織	単独
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目		包丁テストの結果、履修指定された場合は必ず履修すること				6・7, 9, 15	
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（2021）（「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：『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） 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)							
指定日以外で包丁技術確認試験を希望する場合は、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欠席が事前にかかる場合、当日欠席する場合ともに連絡をすること。 ④包丁技術テストおよび実習ノートの評価観点は、評価基準ルーブリックを別に配布する。							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	計量・包丁操作、実習	オリエンテーション、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	西洋料理1 煮込み料理、パスタ・卵の調理	トマトソーススパゲッティ、カスタードプディング 計量操作テスト	
	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 60分	実習内容を自宅で復習する。調理ノートをまとめる。	
3	西洋料理2 揚げ物調理、寒天の調理	鶏の唐揚げ、コールスロー、牛乳かん 包丁テスト(せん切り)	
	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。	
4	西洋料理3 肉の調理、小麦粉の調理	ポークソテー、ピーマンソテー、タピオカ入りコンソメスープ、マフィン	
	事前学習 30分	包丁技術(輪切り、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。調理ノートをまとめる。	
5	西洋料理4 オープン加熱、非加熱調理	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。	
6	中国料理1 拌菜、炒菜、湯菜	拌三絲、青椒牛肉絲、奶湯火腿 包丁テスト(皮むき)	
	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。調理ノートをまとめる。	
7	中国料理2 炒菜、点心、ゼラチンの調理	乾焼蝦仁、炒飯、タピオカゼリー	
	事前学習 20分	包丁技術(輪切り)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	中国料理の特徴を調べ、調理ノートをまとめる。	

8	日本料理1 炊飯、肉の調理、出汁の取り方(煮干し)	白飯、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。	
9	日本料理2 魚の調理1、出汁の取り方(かつお)	煮魚、かきたま汁、即席香の物、白飯 包丁テスト(輪切り、いちょう切り)	
	事前学習 20分	食材の旬について調べてくる。かつお出汁の取り方を確認してくる。	
	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。	
10	日本料理3 卵の調理、青菜の調理	親子丼、青菜のお浸し、あさりの潮汁	
	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。	
11	日本料理4 魚の調理2、出汁の取り方(混合)、乾物について	鱈の塩焼き、胡瓜の酢の物、合わせ味噌汁(高野豆腐)、白飯	
	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。	
12	西洋料理5 湿式加熱、カラギーナンの調理	ホワイトシチュー、トマトサラダ、コーヒーゼリー 包丁テスト(乱切り、みじん切り)	
	事前学習 20分	包丁技術(皮むき)の練習をする。カラギーナ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。	
13	西洋料理6 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 包丁テスト(短冊切り、拍子木切り、さいの目切り、色紙切り)	
	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。	
14	実習テスト	技術確認テスト(計量、包丁技術、課題調理、口頭試問)	
	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。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
パティシエ実習 I	選択	生デ 食栄	1年 前学期	実習	1	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 食物栄養専攻科目		特になし				6・7, 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							
<p>製菓の実習を和菓子・洋菓子について基礎を理論とともに学ぶ。実習での素材の取り扱い方、器具類の扱い方、生地作り方、焼成、仕上げなど、製菓のポイントをわかりやすく理論をもとに解説する。洋菓子では種々の生地の特徴と作り方を学ぶ。和菓子も餡の作り方から基本を学ぶ。習った項目の復習を計量から行い、1人で確実に作ることができるようにする。期間中に食品衛生責任者の資格を取得する。（調理師取得者は食品衛生責任者取得必要なし）</p>							
成績評価方法							
プリントのまとめ方(40%)、学修成果のための試験（実技テスト）20%、課題10%、平常点（学修意欲、履修態度、復習状況等）30%の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準

S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照
D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない
Z：評価対象資格失格

到達（成績評価S）目標

到達（成績評価A）目標

1. 製菓実習に使用される材料の性質及び加工特性を学習し、製菓の基礎知識と技術を習得し、それを応用し実践できる。【DP1：知識・技能】
2. 安全に配慮しながら正確に操作、行動ができる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】
3. うまくいかないときに、原因を分析し問題解決できるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】
4. 失敗することなくおいしく、一人で作ることが、計画だてて出来るようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】
5. 班員に配慮しつつ、コミュニケーションをとりながら、役割に応じた責任を果たし、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】

到達（成績評価B）目標

単位取得（成績評価C）目標

1. 製菓実習に使用される材料の性質及び加工特性を学習し、製菓の基礎知識と基礎的技術を実践できるようになる。【DP1：知識・技能】
2. サポートを得ながら、安全に実習することができる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】
3. 実習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。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】
4. レシピを見て一人で作ることが出来るようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】
5. 班員との協力または役割に応じた責任が不十分であるが、サポートを受けながら実習をすることができる。【DP3：主体性、多様性、協働性】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
パティシエ実習 I	選択	生デ 食栄	1年 前学期	実習	1	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 食物栄養専攻科目		特になし				6・7, 9, 12, 15, 16, 17	
教科書							
なし：毎回プリントを配布する。							
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（2021）¥ 長尾慶子編：『調理を学ぶ（第3版）』 八千代出版（2021）¥ 2,592 「調理学」で購入済 山崎清子・島田キミ江他共著『NEW調理と理論 第2版』 同文書院、2021 ¥3,080							
教科書以外にかかる費用（自己負担）							
実習着（コックコート）1回目授業で説明							
課題に対するフィードバック							
課題プリントは添削後、各自に返却							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・材料発注の都合で授業の順番が変更になる場合がある。 ・実習着を着用する。 ・授業開始前に身支度を整えて手洗いをしてから入室し、台の準備を行う。貴重品は責任をもって管理すること。 ・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。 ・スマートフォン操作は実習結果撮影以外は原則禁止する。 							

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、パータ・ケック	注意事項伝達、材料の取り扱い方、道具・オープンの扱い方、マフィン	/
	事前学習 10分	自分の家のオープンを知る	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。（初回授業で解説する）	
2	パータ・ジェノワーズ、生クリーム	スポンジ生地、共立て法：スポンジケーキ、生クリームの泡立て方	/
	事前学習 10分	スポンジケーキの作り方を調べておく	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する。自分でスポンジ生地を作ってみる。	
3	パータピ・スキュー、ゼラチン	スポンジ生地、別立て法：シフォンケーキ、卵白の泡立て ゼラチンの扱い方：オレンジゼリー	/
	事前学習 10分	ゼラチンの使い方を調べておく	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する。	
4	パータ・ケック	バターケーキ生地：マドレーヌ	/
	事前学習 10分	バターケーキ生地の種類を調べておく	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する。	
5	パータ・シュー	シュークリーム、カスタードクリーム	/
	事前学習 10分	シュークリームの作り方を調べておく	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する。シュー生地を作ってみる	
6	パートシュクレ・サブレ	クッキー生地：絞りだし・アイスボックス・型抜き	/
	事前学習 10分	クッキーの種類をしらべておく	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する。	
7	パート・フィユテ	パイ生地：ラピッド法（リーフパイ・ジャムパイ）	/
	事前学習 10分	パイ生地の種類を調べておく	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する。	

8	和菓子：あん、どら焼き	あんの作り方：粒あん、どら焼き（米粉）、桜餅	
	事前学習 10分	和菓子の種類を調べておく	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する。	
9	和菓子：もち生地	あんの作り方：こしあん、もち生地の扱い方：大福、草餅	
	事前学習 10分	餡について調べておく	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する。	
10	チーズのお菓子・カラギーナン	チーズの扱い方：焼きチーズケーキ、カラギーナンの扱い方：マンゴーゼリー	
	事前学習 10分	カラギーナンについて調べておく	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する。	
11	チョコレート	チョコレートの扱い方、ブラウニー、	
	事前学習 10分	ココアとチョコレートの種類を調べておく	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する。	
12	寒天	寒天について、フルーツ羹、アイスボックスクッキー焼成、メレンゲ	
	事前学習 60分	寒天について調べておく。ゼラチンとの違いは何か調べておく	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する。	
13	和菓子：上生菓子	練りきり	
	事前学習 10分	練り切りについて調べておく	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する	
14	まとめ	学修成果確認のための試験（実技テスト）：スポンジケーキ	
	事前学習 10分	スポンジケーキを復習、練習しておく	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
食品加工学実習	選択	食栄	2年 後学期	実習	1	みつほし 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							
<p>「専門性を身につけて「食」をプロデュースできる栄養士」になるための一つであるフードスペシャリスト (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、主として食品学各論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。またFSとしての品質管理や広報活動、食のコーディネーター業務を遂行するための実践力の一端を養うことを目的に、製品開発に挑戦する。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。</p>							
成績評価方法							
課題・レポート(60%)、成果発表(20%)、受講態度(準備、片付け、主体的な取り組みを含む、20%)の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
到達（成績評価A）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・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。【DP1：知識・技能】 ・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。【DP1：知識・技能】 ・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。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・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プレゼンテーションできる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・班員に配慮しつつ、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。【DP3：主体性、多様性、協働性】
到達（成績評価B）目標
単位取得（成績評価C）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・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。【DP1：知識・技能】 ・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。【DP1：知識・技能】 ・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。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・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説明できる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・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。【DP3：主体性、多様性、協働性】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
食品加工学実習	選択	食栄	2年 後学期	実習	1	みつほし 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	
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) (「食品学各論」で購入済) 高橋幸資、山辺重雄編者：『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材料発注等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。							

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	
	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)、原価計算；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、いも類の加工	ソーセージ、こんにゃく	
	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。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 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	果物の加工と保存2 缶詰、種実類の加工 製品開発2	実習、果物のシラップ漬(缶詰)、ピーナツクリーム；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。	

8	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。	
9	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。	
10	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。	
11	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。	
12	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。	
13	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。	
14	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							
<p>フードスペシャリスト養成課程の必修科目である。フードスペシャリストとして、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つけ、各食品について理解を深める。</p>							
成績評価方法							
定期試験40%、学修成果の確認のための試験(小テスト) 40%、平常点(学修意欲、履修態度、予習復習状況等) 20%の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準

S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照
D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない
Z：評価対象資格失格

到達(成績評価S)目標

1. 食品の品質評価法としての官能評価法、化学的評価法、物理的評価法等を正確に理解し、実践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・表現力等】
2. 食品の性質や鮮度を正確に評価することを総合的に説明することができる。【DP1:知識・技術】
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論理的に説明することができる。【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力等】
4. フードスペシャリスト3級の過去問題を間違えずに解答することができ、さらにおよび専門フードスペシャリスト問題を解答することができる。。【DP2:思考力・判断力・表現力等】

到達(成績評価A)目標

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。【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力等】
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。【DP1:知識・技術】
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。【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力等】
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。【DP2:思考力・判断力・表現力等】

到達(成績評価B)目標

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。【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力等】
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。【DP1:知識・技術】
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。【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力等】
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。【DP2:思考力・判断力・表現力等】

単位取得(成績評価C)目標

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できる。【DP1:知識・技術】
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。【DP1:知識・技術】
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。【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力等】

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	
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11刷 建帛社 (2022) ¥2,420							
参考書・資料							
(社)日本フードスペシャリスト協会編::2023年版 フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集建帛社(2023) ¥1430 高橋節子、平尾和子編著:『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 (「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原則禁じる。 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。							

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)、学外講師	乳と乳製品、油脂、 マヨネーズについて	
	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実践する。	
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、菓子類	
	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実践する。	
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ておく。	
14	まとめ	前期全体の学習内容を振り返る。	
	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。	

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	1・2年前学期	講義	2	みつほし 三 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				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							
<p>「専門性を身につけて「食」をプロデュースできる栄養士」になるための一つであるフードスペシャリスト (FS) について資格の意義や責務、活躍分野を理解する。FS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。そのため、生産者と消費者間での食生活をコーディネートすることがFSの仕事であることを理解する。具体的には食品の開発調査、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、食育活動が業務となる。加えて、健康で快適な食生活、健全な食産業、地球環境についても学ぶ。また、食品素材展示会への学外研修に参加し、現地において食品産業の動向を知る機会とする。</p>							
成績評価方法							
小テスト(50%)、課題(40%)、受講態度(10%)の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準

S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照
D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない
Z：評価対象資格失格

到達（成績評価S）目標

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、責務を理解し、説明できる。【DP1：知識・技術】
- ・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、消費者保護などを理解し、説明できる。【DP1：知識・技術】
- ・学外研修に参加して、新たに得た情報・知識をまとめて、オリジナリティのあるレポートを作成できる。【DP1：知識・技術】
- ・フードスペシャリスト分野に関するフードスペシャリストの過去問題を用いた小テストに80%以上の正答を出すことができる。【DP1：知識・技能】

到達（成績評価B）目標

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、責務が概説できる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力】
- ・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、消費者保護などが概説できる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】
- ・学外研修に参加して、新たに得た情報・知識をまとめたレポートを作成できる。【DP1：知識・技術】
- ・フードスペシャリスト分野に関するフードスペシャリストの過去問題を用いた小テストに60%以上の正答を出すことができる。【DP1：知識・技能】

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	1・2年前学期	講義	2	みつほし 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				4, 16	
教科書							
日本フードスペシャリスト協会編：『四訂 フードスペシャリスト論 第7版』建帛社(2021)¥2,200							
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(2021または2022)							
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							
小テストは採点し返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> 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。 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。 							

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、業務と専門性、養成と資格、活躍分野	
	事前学習 5分	教科書のp. 1～16を読む。	
	事後学習 10分	フードスペシャリストの概念や専門性を再度確認する。	
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	教科書のp. 17～26を読む。	
	事後学習	演習問題に取り組み、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・保存技術史	
	事前学習	教科書第2章を読む。	
	事後学習	演習問題に取り組み、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	教科書第3章を読む。	
	事後学習	演習問題に取り組み、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	教科書第4章p. 61～71を読む。	
	事後学習	演習問題に取り組み、日本人がなにを食料としてきたのか、経時的な食の流れを知る。	
6	日本の食2	食の地域差	
	事前学習	教科書第4章p. 71～78を読む。	
	事後学習	演習問題に取り組み、伝統野菜や調味料、郷土料理等の各地域の違いを知る。	
7	現代日本の食生活1	日本の戦後の食生活の変化、食生活の現状と消費生活	
	事前学習	教科書第5章p. 79～90を読む。	
	事後学習	演習問題に取り組み、食生活の変化、食の外部化などに代表される現代の食生態を知る。	

8	現代日本の食生活2	食生活の変化と食産業、自給率、環境と食	
	事前学習	教科書第5章p. 90～102を読む。	
	事後学習	演習問題に取り組み、現在の日本の食事情を理解する。	
9	食品産業の役割	フードシステムと食品産業、食品製造業、食品流通業、外食産業	
	事前学習	教科書第6章を読む。	
	事後学習	演習問題に取り組み、食品独特の流通システム、卸売業、小売業、外食産業について再度確認する。	
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	教科書第7章p. 123～135を読む。	
	事後学習	食品品質規格の歴史、JAS法、食品衛生法、健康増進法について、再度確認する。	
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	教科書第7章p. 135～156を読む。	
	事後学習	一般食品、食品添加物、栄養成分に関する表示を身近な食品で確認して、記録する。	
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	教科書第7章p. 156～172を読む。	
	事後学習	健康や栄養に関する表示を身近な食品で確認して記録する。景品表示法、計量法、トレーサビリティ法をコーデックス規格を再度確認する。	
13	食情報と消費者保護	情報の役割と管理	
	事前学習	教科書第7章p. 173～189を読む。	
	事後学習	演習問題に取り組み、情報の収取法と消費者を保護するシステムを確認する。	
14	学外研修	食品素材展示会見学、報告	
	事前学習	展示会に出展している企業のなかから説明を聞きたい企業を探す。	
	事後学習	見学の内容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
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				16	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
本授業は、フードスペシャリストが必要とする食品の消費と流通に関する基礎的な知識を学ぶことを目的とする。近年の消費・販売形態のあり方や動向をふまえ、フードスペシャリストに必要な流通の形態、消費者動向、外食・中食産業、主要食品の流通の実態と環境問題、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学ぶ。							
成績評価方法							
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。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・わが国の食市場の変化と国内外の動向を十分に理解し、説明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・表現力等】 ・フードビジネスの動向とそれに伴う課題を十分に理解し、食の専門家としてより良い食品の消費と流通を提案する任務があることを理解し、自らの表現で提案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・表現力等】 ・フードスペシャリスト資格取得に求められる知識を不足なく得ることができ、問題に十分に答えることができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
到達（成績評価A）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・わが国の食市場の変化と国内外の動向を理解し、ほぼ説明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・表現力等】 ・フードビジネスの動向とそれに伴う課題を理解し、食の専門家としてより良い食品の消費と流通を提案する任務があることを知り、提案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・表現力等】 ・フードスペシャリスト資格取得に求められる知識を得ることができ、問題に答えることができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
到達（成績評価B）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・わが国の食市場の変化と国内外の動向を知り、不足するところもあるが説明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・表現力等】 ・フードビジネスの動向とそれに伴う課題を知り、不足するところもあるが食の専門家としてより良い食品の消費と流通を提案する任務があることを知り、不十分であるが提案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・表現力等】 ・フードスペシャリスト資格取得に求められる知識を不十分であるが得ることができ、不十分であるが問題に答えることができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
単位取得（成績評価C）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・わが国の食市場の変化と国内外の動向を知り、関連する用語を説明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・表現力等】 ・フードビジネスの動向とそれに伴う課題を概ね知り、不足するところもあるが食の専門家としてより良い食品の消費と流通を提案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・表現力等】 ・フードスペシャリスト資格取得に求められる知識を不十分であるが得ることができ、問題に答える努力ができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】

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				16	
教科書							
(社)日本フードスペシャリスト協会：『四訂 食品の消費と流通』 建帛社 (2021) ¥2,090、(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 (2023) ¥1,430							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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のもと授業を進める。定期試験は配布したプリントとフードスペシャリスト資格認定試験過去問題集の中から出題する。 ・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。 							

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1～11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12～24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25～30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31～48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49～60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61～74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74～78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)	食品の分類・主食の流通	
	事前学習 10分	教科書79～88ページを読む。	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、米や小麦などの主食の流通を知る。	
9	主要食品の流通(2)	副食の流通・野菜、魚介、畜肉、鶏卵の流通	
	事前学習 10分	教科書88～96ページを読む。	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、野菜、魚介、畜肉、鶏卵の流通の仕組みを知る。	
10	主要食品の流通(3)	乳、大豆、佃煮、漬物、調味料の流通	
	事前学習 10分	教科書96～102ページを読む。	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、乳、大豆、佃煮、漬物、調味料の流通の仕組みを知る。	
11	主要食品の流通(4)	惣菜、嗜好品の流通	
	事前学習 10分	教科書103～112ページを読む。	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、惣菜、嗜好品の流通の仕組みを知る。	
12	フードマーケティング(1)	フードビジネスの動向	
	事前学習 10分	教科書113～121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ビジネスの担い手とコンセプトを知る。	
13	フードマーケティング(2)	フードマーケティングの理論	
	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、フードマーケティングの基本理論を知る。	
14	食品消費の課題	食品消費と環境問題、安全確保、食育、自給率	
	事前学習 10分	教科書136～159ページを読む。	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、食品消費に関する環境問題、安全確保、食育、自給率を知る。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
フードコーディネート論	選択	食栄	1年後学期	講義	2	みつほし 三 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				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							
<p>「専門性を身につけて「食」をプロデュースできる栄養士」になるための一つであるフードスペシャリスト (FS) として、食に関するさまざまな場面において満足できる環境を効果的に演出するためには、食物自体のおいしさに関する科学的知識や技術に加えて、人の心に内在する食に対する充足感を満たすための心理的、文化的側面についての教養や感性も必要となる。本科目では、食に関するコーディネートを行う際に必要な基礎知識、専門用語を身につけるため、1) 食べ物のおいしさの本質、2) もてなしの形ともてなしの心、3) 各国の食事様式が形成された食文化、4) 各国食事様式の特徴およびサービスとマナーについて学び、5) メニュープランニングのための基礎的な手法、6) 食空間のコーディネート法、7) 起業の基礎、8) 食企画の流れや基礎スキルを理解する。</p>							
成績評価方法							
定期試験(50%)、小テスト(25%)、課題(15%)、受講態度(10%)の総合評価。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準

S～C: 以下参照

D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない

Z：評価対象資格失格

到達（成績評価S）目標

- ・食べ物のおいしさの本質にかかわる要因や、もてなしの形およびもてなしの心の必要性について事例を挙げて説明できる。【DP1：知識・技能】
- ・各国の食事様式の特徴および食文化についての理解が十分で、文化的、社会的な役割および社会情勢を踏まえて説明できる。【DP1：知識・技能】
- ・食事様式別のサービスとマナーの特徴と技法、プロトコルについて十分に理解して説明できる。【DP1：知識・技能】
- ・顧客やTP0に応じた食事様式別のメニュープランニングについて具体例を挙げて説明できる。【DP1：知識・技能】
- ・6W3Hを意識した食空間のコーディネートに関する基礎的な手法について実例を挙げて説明できる。【DP1：知識・技能】
- ・起業の基礎および食企画の基礎を理解し、食企画の立案をまとめて提案することができる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
- ・フードコーディネート分野に関するフードスペシャリストの過去問題を用いた小テストに90%以上の正答を出すことができる。【DP1：知識・技能】

到達（成績評価A）目標

- ・食べ物のおいしさの本質にかかわる要因や、もてなしの形およびもてなしの心の必要性について説明できる。【DP1：知識・技能】
- ・各国の食事様式の特徴および食文化について、文化的、社会的な役割および社会情勢を踏まえて説明できる。【DP1：知識・技能】
- ・食事様式別のサービスとマナーの特徴と技法、プロトコルについて説明できる。【DP1：知識・技能】
- ・顧客やTP0に応じた食事様式別のメニュープランニングについて説明できる。【DP1：知識・技能】
- ・6W3Hを意識した食空間のコーディネートに関する基礎的な手法について説明できる。【DP1：知識・技能】
- ・起業の基礎および食企画の基礎を理解し、食企画の立案をまとめて提案することができる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
- ・フードコーディネート分野に関するフードスペシャリストの過去問題を用いた小テストに80%以上の正答を出すことができる。【DP1：知識・技能】

到達（成績評価B）目標

- ・食べ物のおいしさの本質にかかわる要因や、もてなしの形およびもてなしの心の必要性について概説できる。【DP1：知識・技能】
- ・各国の食事様式の特徴および食文化について、文化的、社会的な役割および社会情勢を交えて概説できる。【DP1：知識・技能】
- ・食事様式別のサービスとマナー、プロトコルについて概説できる。【DP1：知識・技能】
- ・食事様式別のメニュープランニングについて具体例を挙げて説明できる。【DP1：知識・技能】
- ・6W3Hを意識した食空間のコーディネートに関する基礎的な手法について概説できる。【DP1：知識・技能】
- ・起業の基礎および食企画の基礎を理解し、食企画の立案をまとめて提案することができる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
- ・フードコーディネート分野に関するフードスペシャリストの過去問題を用いた小テストに70%以上の正答を出すことができる。【DP1：知識・技能】

単位取得（成績評価C）目標

- ・食べ物のおいしさの本質、もてなしの形、もてなしの心について基本的な事項を説明できる。【DP1：知識・技能】
- ・各国の食事様式の特徴および食文化について基本的な事項を説明できる。【DP1：知識・技能】
- ・もてなし側のサービスおよびもてなされる側のマナーについて説明できる。【DP1：知識・技能】
- ・食事様式別のメニュープランニングについて説明できる。【DP1：知識・技能】
- ・食空間のコーディネートの基礎について説明できる。【DP1：知識・技能】
- ・起業の基礎および食企画の基礎を理解し、食企画を立案できる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
- ・フードコーディネート分野に関するフードスペシャリストの過去問題を用いた小テストに60%以上の正答を出すことができる。【DP1：知識・技能】

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年後学期	講義	2	みつほし 三 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				12, 16	
教科書							
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』建帛社(最新版)¥2,090							
参考書・資料							
(参考書)高橋節子、平尾和子編著:『新調理学実習・実験ー基礎から応用までー』、時事通信社、(2021) (「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)							
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							
<ul style="list-style-type: none"> 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。 授業進行上、講義項目の順番を変更する場合がある。 課題の評価観点は、評価基準ルーブリックを別に配布する。 							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	ガイダンス、フードコーディネートの基本理念	シラバス説明 おいしさの本質、もてなしの意味、ホスピタリティとアメニティ	/
	事前学習	テキスト(p. 1-13)を読んで、フードコーディネートの基本理念をまとめる。	
	事後学習	もてなしの意味を理解し、ホスピタリティとアメニティの具体例を考えて復習し、次回の授業に行う小テストの準備をする。	
2	食事の文化1	食事のタブーと宗教、日本の食事の歴史	/
	事前学習	テキスト(p. 15-27)を読み、食事の歴史の流れをつかむ。	
	事後学習	日本の食事の歴史を時代ごとにまとめ、特徴を理解する。	
3	食事の文化2	ハレの日の食事、行事食の献立作成、外国の食事	/
	事前学習	テキスト(p. 27-33)を読み、特別な日の食事(p. 28)は自分にとって何かを考える。	
	事後学習	フュージョンフード、スローフード運動についてまとめる。次回の授業に行う小テストの準備をする。	
4	食卓のコーディネート1	テーブルコーディネートの要点、日本料理様式の食卓のコーディネート	/
	事前学習	テキスト(p. 35-45)を読み、日本料理形式とその特徴、食卓のコーディネートを調べてまとめる。	
	事後学習	日本料理様式に用いる食器・食具の特徴をまとめる。	
5	食卓のコーディネート2	中国料理様式、西洋料理様式の食卓のコーディネート	/
	事前学習	テキスト(p. 45-55)を読み、中国および西洋料理形式とその特徴、食卓のコーディネートを調べてまとめる。	
	事後学習	各料理様式に用いる食器・食具の特徴を覚える。次回の授業に行う小テストの準備をする。	
6	食卓のサービスとマナー1	サービスとマナーの基本、日本料理、中国料理のサービスとマナー	/
	事前学習	テキスト(p. 57-69)を読み、サービスとマナーの基本を確認する。	
	事後学習	日本料理と中国料理のマナーについて、自宅や学校でもできることを実践してみる。	
7	食卓のサービスとマナー2	西洋料理のサービスとマナー、パーティ、プロトコルについて	/
	事前学習	テキスト(p. 69-80)を読み、西洋料理のサービスとマナーの特徴を確認する。	
	事後学習	パーティの種類と特徴、プロトコルの理念や基本要件を理解し、次回の授業に行う小テストの準備をする。	

8	メニュープランニング	プランニングの要件、各料理様式とメニュー開発の基礎	
	事前学習	テキスト(p. 81-98)を読み、これまで学習した各料理形式をまとめる。	
	事後学習	メニュープランニングの用語を理解し、自ら使用できるようにする。次回の授業に行う小テストの準備をする。	
9	食空間のコーディネート1	食空間のコーディネートの基礎	
	事前学習	テキスト(p. 99-114)を読み、食空間のコーディネートの専門用語をまとめる。	
	事後学習	カラーコーディネートおよび照明計画の用語をまとめ、次の小テストの準備をする。	
10	食空間のコーディネート2	食事空間・キッチンのコーディネート	
	事前学習	テキスト(p. 114-121)を読み、キッチンに関する専門用語や厨房機器を確認する。食品リサイクル法(p. 122)について調べる。	
	事後学習	食空間のコーディネートに関する次の小テストの準備をする。	
11	フードサービスマネジメント1	マネジメントの基本、フードサービスの起業	
	事前学習	テキスト(p. 123-143)を読み、フードサービスマネジメントの用語をまとめて理解する。	
	事後学習	自分が起業するための条件・項目を考えてまとめる。	
12	フードサービスマネジメント2	投資計画・収支計画の作成、損益分岐点売上高	
	事前学習	テキスト(p. 123-143)を読み、わからない用語を調べておく。	
	事後学習	次回の授業に行う小テストの準備をする。	
13	食企画、食企画の実践1	食企画の基本、必要な基礎スキル、実践現場 食企画の立案・企画書の作成	
	事前学習	テキスト(p. 145-166)を読み、コーディネーターが企画するために必要とする6W3Hや能力を把握する。	
	事後学習	食企画の立案に必要な情報を収集し、課題作成に取り組む。	
14	食企画の実践2	食企画のプレゼンテーション	
	事前学習	食企画レポートをまとめ、プレゼンテーションを効果的に行う準備をする。	
	事後学習	食企画およびプレゼンテーションの良否について反省し、改善点をまとめる。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
フードコーディネーター実習	選択	生デ食栄	2年前学期	実習	1	さの みのみやび 佐野 雅	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				3, 6・7, 9, 16	
実務経験のある教員による科目							
カフェでのメニュー開発、厨房、料理家及びフードスタイリストのアシスタントを経て独立。書籍、雑誌、WEB広告等のフードスタイリングやレシピ開発を中心に活動。現在KIRINビール、KIRINビバレッジのSNS公式アカウントのフードコーディネーター及びスタイリングを担当中。							
授業の概要							
フードコーディネーター3級資格取得に必要なテーブルコーディネートの知識を実践を交えながら習得する。合わせて、レストランサービス技能士のサービスに必要な知識やマナーについて学び、実践する知識と技能を身につける。身近にある、食に関する様々なフードコーディネートについて触れ、考察する。							
成績評価方法							
以下項目の総合評価とする 授業内課題(30%)、レポート(30%)、学修成果確認のための試験(20%)、授業態度(20%)							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
到達（成績評価A）目標
1. フードコーディネーターとして必要な食空間とテーブルコーディネートを総合的に結び付けて考え説明することができる。 【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 2. フードコーディネーターとしてテーブルマナーとサービスについて学び、様々な状況や場面を考慮し、実践できるようになる。 【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 3. レストランサービス技能士として必要なサービスとマナーについて学び、正しい接客を身につけ、主体的に業務に参画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・表現力等】 4. フードコーディネーターの仕事を通じ、食についてより一層興味を持ち、周囲と協力しながら実習を進めることができる。 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】
到達（成績評価B）目標
単位取得（成績評価C）目標
1. フードコーディネーターとして必要な食空間とテーブルコーディネートをいくつか結び付けて考えられるようになる。 【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 2. フードコーディネーターとしてテーブルマナーとサービスについて学び、基本的事項について実践できるようになる。 【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 3. レストランサービス技能士として必要なサービスとマナーについて学び、正しい接客を身につけ、基本的事項について実践できるようになる。 【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 4. フードコーディネーターの仕事を通じ、食についてより一層興味を持ち、実習を進めることができる。 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】

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実習	選択	生デ食栄	2年前学期	実習	1	佐野 雅	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				3, 6・7, 9, 16	
教科書							
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 3級資格 認定試験対応テキスト』 柴田書店（購入済みのもの）							
参考書・資料							
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） ¥3,650（RS資格、購入済み） 必要に応じてプリントを配布。参考書を適宜紹介する。							
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							
課題は添削の後、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 授業の進行上、講義内容の順序を変更する場合がある。 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. 学生の迷惑になる行為をした場合は退席を求めることがある							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	第7章：食空間のあり方	食空間とは、食空間の基本的要素	/
	事前学習 15分	教科書を読んでおく。	
	事後学習 40分	授業の復習。自分が好きな食空間について基本的要素を意識してまとめる。	
2	第9章：食空間とテーブルコーディネート	テーブルコーディネートの基本的理論、ビュッフェ・パーティーの種類	/
	事前学習 15分	教科書を読んでおく。	
	事後学習 30分	授業の復習。	
3	第9章：食空間とテーブルコーディネート	食空間の構成～洋食～ テーブルセッティング（晚餐・昼餐を含む）	/
	事前学習 30分	教科書を読んでおく。	
	事後学習 30分	洋食のテーブルコーディネートについて実習内容をまとめる。	
4	第9章：食空間とテーブルコーディネート	食空間の構成～洋食～ テーブルセッティング	/
	事前学習 30分	教科書を読んでおく。	
	事後学習 30分	洋食のテーブルコーディネートについて実習内容をまとめる。	
5	第9章：食空間とテーブルコーディネート	食空間の構成～和食～ テーブルセッティング	/
	事前学習 20分	教科書を読んでおく。	
	事後学習 30分	和食のテーブルコーディネートについて実習内容をまとめる。	
6	第9章：食空間とテーブルコーディネート	食空間の構成～中国料理～ テーブルセッティング	/
	事前学習 20分	教科書を読んでおく。	
	事後学習 30分	中国料理のテーブルコーディネートについて実習内容をまとめる。	
7	第9章：食空間とテーブルコーディネート	実習：テーブルセッティング、テーブルコーディネートのまとめ	/
	事前学習 20分	洋食、和食、中国料理のテーブルセッティングを復習しておく。	
	事後学習 30分	実習の反省をおこない、改善点を見つけ、できなかった所を解決しておく。	

8	第9章：食空間とテーブルコーディネート	実習の結果、振り返りのレポート作成	
	事前学習 20分	実習での内容をまとめておく。PCの基本的操作の確認をしておく。	
	事後学習 10分	他の受講者の意見や考えをしっかりと聞き自分のコーディネートを客観視し考察する。	
9	第10章：テーブルマナーとサービス	テーブルマナー（西洋料理・日本料理・中国料理）	
	事前学習 15分	授業の復習。	
	事後学習 30分	テーブルマナーを意識した食事を実践してみる。	
10	第10章：テーブルマナーとサービス	サービスマナー、プロトコル、席次、宴会とレストランサービス	
	事前学習 15分	教科書を読んでおく。	
	事後学習 30分	料理や場面に応じた席次と、レストランサービスについて理解する。	
11	第9章：食空間とテーブルコーディネート	実習：テーブルコーディネート企画書作成	
	事前学習 30分	今までの授業の復習、企画書の書き方（参考資料配布）について事前学習しておく。	
	事後学習 30分	授業の復習。	
12	第9章：食空間とテーブルコーディネート	実習：テーブルコーディネート企画書作成	
	事前学習 30分	今までの授業の復習、企画書の書き方（参考資料配布）について事前学習しておく。	
	事後学習 30分	授業の復習。	
13	第10章：テーブルマナーとサービス	テーブルマナーとサービスについて総復習、企画書の総評	
	事前学習 15分	今までの授業の復習	
	事後学習 30分	授業の復習。	
14	まとめ	まとめ 学修成果確認のための試験	
	事前学習 60分	学修成果確認のための試験の準備。	
	事後学習 20分	学修成果確認のための試験を振り返り、間違えたところを解決しておく。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
フードデザイン・マネジメント論	選択	生デ 食栄	1年 後学期	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	
実務経験のある教員による科目 該当なし							
授業の概要 フードサービスビジネスに必要な食空間のデザインや施設管理、マネジメントの基本を講義し、空間プランニングやマネジメント実務を学習する。フードコーディネーター3級、レストランサービス技能士取得のために必要な知識を習得する。							
成績評価方法 定期試験(30%) 小テスト(20%) 学修成果確認のための試験(口頭発表)(30%) 平常点(学習意欲・履修態度等)(20%)の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準

S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照
D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない
Z：評価対象資格失格

到達(成績評価S)目標

到達(成績評価A)目標

フードコーディネーター3級・レストランサービス技能士3級養成課程の規定科目である。
1. 経営的立場に立って、フードサービス事業の立ち上げから運営までを総合的にマネジメント出来るようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】
2. 施設管理の知識を総合的に理解し説明できるようになる。【DP1：知識・技能】
3. 食空間のデザイン、空間プランニングを総合的に説明できるようになる。【DP1：知識・技能】
4. レストランサービス技能検定過去問題(該当箇所)に間違えずに解答することができる【DP1：知識・技能】
5. フードコーディネーター3級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】

到達(成績評価B)目標

単位取得(成績評価C)目標

フードコーディネーター3級・レストランサービス技能士3級養成課程の規定科目である。
1. 経営的立場に立って、フードサービス事業の立ち上げから運営までの基本的事項ををマネジメント出来るようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】
2. 施設管理の基本的知識について説明できるようになる。【DP1：知識・技能】
3. 食空間のデザイン、空間プランニングの基本的事項を説明できるようになる。【DP1：知識・技能】
4. フードコーディネーター3級の過去問題を解答することができる。【DP1：知識・技能】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
フードデザイン・マネジメント論	選択	生デ食栄	1年後学期	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	
教科書							
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2023 3級資格認定試験対応テキスト』 柴田書店 (2023) ¥3,300 (購入済み)							
参考書・資料							
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(3版)』 職業訓練教材研究会 (2022) ¥3,718 (レストランサービス論購入済み) ※RS資格取得希望者のみ 必用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)							
なし							
課題に対するフィードバック							
レポート、小テストは添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 单元ごとに小テストを行う 2. 教員の指示なしで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							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	食空間と内装デザイン (1)	食空間の様々な内装	
	事前学習 5分	シラバスを読んでおく	
	事後学習 5分	授業の復習をノートにまとめておく	
2	食空間と内装デザイン (2)	食空間と内装デザイン	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる	
	事後学習 30分	食空間についてノートにまとめ、復習しておく	
3	食空間と内装デザイン (3)	食空間と内装デザイン	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
4	食空間と内装デザイン (4)	食空間と内装デザイン	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる	
	事後学習 30分	施設の知識をまとめ、わからないところ等をまとめておく	
5	食空間と内装デザイン (5) (6)	食空間と内装デザイン、施設設備	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
6	食空間と内装デザイン (7)	防災、施設の維持管理	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
7	苦情対応と遺失物の取扱い (1)	料飲サービスにおける不満・苦情 好ましくないお客への対応	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	

8	苦情対応と遺失物の取扱い (2)	遺失物の取扱い	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
9	フード・マネジメント (1)	現代フードサービス産業の歴史	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
10	フード・マネジメント (2)	経営の基礎知識	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
11	フード・マネジメント (3)	業態開発と出店計画	
	事前学習 15分	教科書を読み、課題の内容を考える	
	事後学習 30分	授業の復習し、自分の出店計画を考え、レポートにまとめておく	
12	フード・マネジメント (4)	事業計画書の作成	
	事前学習 15分	教科書を読み、課題の内容を考える	
	事後学習 30分	授業の復習し、自分の出店にかかわる事業計画を考えレポートにまとめておく	
13	フード・マネジメント (5)	開店業務と販売促進	
	事前学習 15分	教科書を読み、課題の内容を考える	
	事後学習 30分	授業の復習し、自分の出店にかかわる開店業務と販売促進を考えレポートにまとめておく。発表用パワーポイントの作成をする	
14	まとめ	全体の振り返りと学修成果の確認 (各自課題を口頭発表) する	
	事前学習 15分	全体の学習内容を振り返り、学修成果の発表を行う	
	事後学習 30分	全体を見直し、学修成果を定着させる。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
フードプランニング論	選択	共通	1年 後学期	講義	2	もりさき まゆか 森崎 繭香	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				3, 6・7, 16	
実務経験のある教員による科目							
フードコーディネーター1級の資格を有し、料理教室講師、パティシエを経て、フレンチ、イタリアンの厨房で経験を積み、独立。書籍・雑誌へのレシピ提供、テレビ・ラジオ出演など幅広く活動。「あんこのおやつ」、「焼かないケーキ」、「おうちおやつ」など、著書20冊以上手掛けた経験を有する教員より、フードプランニングについて学ぶ。							
授業の概要							
レストランサービスやフードプランニングに必要な知識と、企画を実践するために必要不可欠なスキルについて学ぶ。実際に各自でさまざまなプランニングシートを作成し、発表する。ケーススタディを通して、「食」に関するさまざまな場において、複雑な条件の調整、要求に応えられるような基礎的応用力を身につける。							
成績評価方法							
以下の項目の総合評価とする。 期末レポート(40%) 授業内課題(40%) 授業態度(20%)							
成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】							
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格							
到達（成績評価S）目標							
到達（成績評価A）目標							
レストランサービスやフードプランニングに必要な、メニューの歴史やプロトコル、プランニングの基本的な知識を学び、説明できるようになる。【DP1:知識・技能】 食に関するさまざまな場（飲食店、小売店、イベントなど）において、複雑な条件を調整して満足できる状況を演出し、魅力的な企画書の作成や実施ができるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力等】【DP3:主体性、多様性、協働性】							
到達（成績評価B）目標							
単位取得（成績評価C）目標							
レストランサービスやフードプランニングに必要な、メニューの歴史やプロトコル、プランニングの基本的な知識を学び、説明できるようになる。【DP1:知識・技能】 基本的な企画書の作成や実施が出来るようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力等】【DP3:主体性、多様性、協働性】							

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
フードプランニング論	選択	共通	1年 後学期	講義	2	森崎 繭香	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				3, 6・7, 16	
教科書							
①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2022 3級資格 認定試験対応テキスト』 柴田書店 (2022) ¥3,300 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 修正3版』 職業訓練教材研究会 (2019) ¥3,718							
参考書・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							
課題は各自に返却する							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 授業中の私語や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. 他の学生の迷惑になる行為をした場合は退出を求められることがある							

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	教科書② 第1章 第5節：メニュー	プランニングの世界:実際の仕事内容/メニューの歴史、作成、構成	/
	事前学習 20分	教科書②P. 62～P. 73を読んでおく	
	事後学習 20分	授業の復習	
2	教科書② 第1章 第5節：メニュー	メニューの歴史、作成、構成	/
	事前学習 20分	教科書②P. 62～P. 73を読んでおく	
	事後学習 20分	授業の復習	
3	教科書② 第3章 第12節:食事の国際習慣	プロトコールについて(1)	/
	事前学習 20分	教科書②P. 148～P. 156を読んでおく	
	事後学習 20分	授業の復習	
4	教科書② 第3章 第12節:食事の国際習慣	プロトコールについて(2)	/
	事前学習 20分	教科書②P. 148～P. 156を読んでおく	
	事後学習 20分	授業の復習	
5	教科書① 12章:メニュープランニング	第1～4節	/
	事前学習 20分	教科書① P. 280～P. 284を読んでおく	
	事後学習 20分	授業の復習	
6	教科書① 12章:メニュープランニング	第5～7節	/
	事前学習 20分	教科書① P. 284～P. 286を読んでおく	
	事後学習 20分	授業の復習	
7	教科書① 12章:メニュープランニング	プランニングシート作成(1)	/
	事前学習 20分	教科書① 12章を復習しておく	
	事後学習 20分	授業の復習	

8	教科書① 12章:メニュープランニング	プランニングシート作成(2)	
	事前学習 20分	教科書① 12章を復習しておく	
	事後学習 20分	授業の復習	
9	教科書① 12章:メニュープランニング	プランニングシート作成(3)	
	事前学習 20分	教科書① 12章を復習しておく□	
	事後学習 20分	授業の復習	
10	教科書①13章:食の企画・構成・演出の流れ	第1～2節	
	事前学習 20分	教科書① P. 288～P. 293を読んでおく	
	事後学習 20分	授業の復習	
11	教科書①13章:食の企画・構成・演出の流れ	第3～6節	
	事前学習 20分	教科書① P. 294～P. 299を読んでおく	
	事後学習 20分	授業の復習	
12	教科書①13章:食の企画・構成・演出の流れ	期末レポート(企画書)作成(1)	
	事前学習 20分	今までの復習をしておく	
	事後学習 20分	授業の復習	
13	教科書①13章:食の企画・構成・演出の流れ	期末レポート(企画書)作成(2)	
	事前学習 20分	今までの復習をしておく	
	事後学習 20分	授業の復習	
14	まとめ	期末レポートの総評と全体の振り返り	
	事前学習 20分	今までの復習をしておく	
	事後学習 なし	授業の復習	

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	生デ 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	
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							
<p>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。自分で1つテーマを決めてプレゼンテーションを行う。</p>							
成績評価方法							
定期試験30%, 学修成果のための試験 (小テスト、プレゼンテーション) 50%, 受講態度・取組み姿勢20%の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準

S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照
D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない
Z：評価対象資格失格

到達（成績評価S）目標

--

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級養成課程の規定科目である。

- 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総合的に説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
- 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。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
- 世界各地の食事のマナー、宗教的タブーの知識を身につけ、特徴を説明することができる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
- レストランサービス技能検定過去問題（該当箇所）に間違えずに解答することができる【DP1：知識・技能】

到達（成績評価B）目標

--

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級養成課程の規定科目である。

- 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の基本的事項について説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】
- 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。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】
- 世界各地の食事のマナー、宗教的タブーの知識を身につけ、基本的事項について説明することができる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】

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	生デ 食栄	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	
教科書							
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2023 3級資格 認定試験対応テキスト』 柴田書店 (2022) (購入済み) 授業内でプリントを配布							
参考書・資料							
※RS取得希望者のみ 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(3版)』 職業訓練教材研究会 (2022) (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. 单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							

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	食についての現状、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。発表のテーマを選択する。	
	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	
14	まとめ	授業のまとめ、学修成果のための試験（プレゼンテーション）、レポートにまとめ発表する	
	事前学習 60分	発表パワーポイント、レポート作成	
	事後学習 20分	全体を振り返り、疑問点を解決しておく。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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							
AI（人工知能）の発展により、人に替わる高精度の作業や膨大なデータ処理・分析による便利なサービス提供が容易になり、今や私たちの生活に欠かせない存在となっている。AIの仕組みを理解する上で、どのようなデータが活用されているか、データの読み方、扱い方を学ぶことを目的とする。加えて、栄養士として自然・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も求められている。本演習は、前半にAIデータの知識・活用能力、後半は栄養データ、主に栄養指標の知識・活用能力を扱う。							
成績評価方法							
授業中のディスカッションへの参加態度(40%)、AIと栄養士に関するレポート課題(30%)、栄養データに関する調査課題(30%)の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格
到達（成績評価S）目標
(1) 社会におけるデータ・AI利活用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・表現力等】 (2) データリテラシー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・表現力等】 (3) データ・AI利活用における留意事項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・表現力等】 (4) 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。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力等】
到達（成績評価A）目標
(1) 社会におけるデータ・AI利活用の意味を大部分理解し、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・表現力等】 (2) データリテラシーの意味を大部分理解し、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・表現力等】 (3) データ・AI利活用における留意事項の意味を大部分理解し、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・表現力等】 (4) 栄養指標の実数・比率、関係性、経年変化の意味を大部分理解し、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・表現力等】
到達（成績評価B）目標
(1) 社会におけるデータ・AI利活用の意味を大方理解し、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・表現力等】 (2) データリテラシーの意味を大方理解し、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・表現力等】 (3) データ・AI利活用における留意事項の意味を大方理解し、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・表現力等】 (4) 栄養指標の実数・比率、関係性、経年変化の意味を大方理解し、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・表現力等】
単位取得（成績評価C）目標
(1) 社会におけるデータ・AI利活用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・表現力等】 (2) データリテラシー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・表現力等】 (3) データ・AI利活用における留意事項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・表現力等】 (4) 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。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力等】

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	
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							
社会におけるデータ・AI活用においては、授業解説後、内容に応じたグループディスカッションをその都度行い、さらに解説を付け加える。データリテラシー・栄養指標においては受講学生に順番に課したのち、解説する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
プリントを熟読し、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。							

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	社会におけるデータ・AI活用1	社会で起きている変化	
	事前学習 15分	シラバスを読んでくる	
	事後学習 60分	AIとは、AIへの期待、ビッグデータ、データ革命と他分野への応用について復習する	
2	社会におけるデータ・AI活用2	社会で活用されているデータ	
	事前学習 60分	プリントを読んでくる	
	事後学習 60分	人の動線データ、ログデータ、1・2次、メタデータ、データの構造化、非構造化について復習する	
3	社会におけるデータ・AI活用3	データ・AIの活用領域	
	事前学習 60分	プリントを読んでくる	
	事後学習 60分	データの使い方、活用例、AIが得意な・苦手な仕事、意志決定支援システムについて復習する	
4	社会におけるデータ・AI活用4	データ・AI活用のための技術と最新動向	
	事前学習 60分	プリントを読んでくる	
	事後学習 60分	データ解析とは、可視化の手法、非構造化データの処理、機械学習、教師有り無し学習、ディープラーニングについて復習する	
5	社会におけるデータ・AI活用5	データ・AI活用の現場	
	事前学習 60分	プリントを読んでくる	
	事後学習 60分	「Society5.0と栄養業務、管理栄養士・栄養士の仕事にAIがどのようにかかわってくるのか」について復習する	
6	データリテラシー1	データを読む・説明する・扱う1	
	事前学習 60分	プリントを読んでくる	
	事後学習 60分	データの種類を知る、基本統計量とは、母集団と標本、無作為抽出について復習する	
7	データリテラシー2	データを読む・説明する・扱う2	
	事前学習 60分	プリントを読んでくる	
	事後学習 60分	クロス集計、相関関係と因果関係について復習する	

8	データリテラシー3	データを読む・説明する・扱う3	
	事前学習 60分	プリントを読んてくる	
	事後学習 60分	AIに必要な数学（集合、場合の数、確率統計）について復習する	
9	データリテラシー4	データを読む・説明する・扱う4	
	事前学習 60分	プリントを読んてくる	
	事後学習 60分	ビッグデータの収集、データベースとは、データの加工、クレンジングについて復習する	
10	データ・AI活用における留意事項	データ・AIを扱う上での留意事項とデータを守る上での留意事項	
	事前学習 60分	プリントを読んてくる	
	事後学習 60分	データ活用の負の側面、情報セキュリティ、暗号化、個人情報の保護について復習する	
11	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	プリントを読んてくる	
	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	
12	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	プリントを読んてくる	
	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	
13	栄養指標 3	牛乳購入量、食塩摂取量の増減	
	事前学習 60分	プリントを読んてくる	
	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	
14	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	プリントを読んてくる	
	事後学習 60分	動物性食品、多食食材の摂取量低下と長寿	

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 江木伸子 ふるたにあきこ 古谷彰子	複数
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目		なし				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							
一年生前学期で学ぶ食物栄養専攻必修栄養士科目である 食品学総論、食品学各論、栄養学総論、栄養学各論、調理学、給食計画・実務論と、一年生後学期で学ぶ 解剖生理学、生化学、食品衛生学、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知識を総合的に学ぶ。							
成績評価方法							
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。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準

S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照
D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない
Z：評価対象資格失格

到達（成績評価S）目標

・栄養士に必要な能力を論理的に理解でき、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ようになる。
【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】

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・科目を知ることができるようになる。【DP1：知識・技術】
【DP2：思考力・判断力・表現力等】

到達（成績評価B）目標

・栄養士に必要な能力を知り、分野・科目の概要を知ることができるようになる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】

単位取得（成績評価C）目標

・栄養士に必要な能力を概ね知り、分野・科目の概要を概ね知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】

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 江木伸子 ふるたにあきこ 古谷彰子	複数
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目		なし				6・7,16	
教科書							
(社)全国栄養士養成施設協会 編：『2023年版 栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社 (2023) ￥1,320円							
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							
<ul style="list-style-type: none"> 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、2023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。 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。 							

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, 古谷
	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	栄養士実力認定試験問題・解剖生理学	江木, 古谷
	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, 古谷
	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, 古谷
	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, 古谷
	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(基礎栄養学)	栄養士実力認定試験問題・栄養学総論	江木, 古谷
	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(応用栄養学)	栄養士実力認定試験問題・栄養学各論	江木, 古谷
	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	江木, 古谷
	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)	栄養士実力認定試験問題・臨床栄養学概論	江木, 古谷
	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, 古谷
	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, 古谷
	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, 古谷
	事前学習 40分	過去問題集を解く。	
	事後学習 30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, 古谷
	事前学習 40分	過去問題集を解く。	
	事後学習 30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, 古谷
	事前学習 40分	過去問題集を解く。	
	事後学習 30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 江木伸子 ふるたにあきこ 古谷彰子	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・7,16	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
<p>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、栄養士の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。</p>							
成績評価方法							
定期試験：栄養士実力認定試験に準ずる(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。							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準
<p>S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照 D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない Z：評価対象資格失格</p>
到達（成績評価S）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士に必要な知識を系統だって理解しており、問いに対して的確に答えることができるようになる。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ようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・不足する能力を改善する方法を理解し、進んで学習を進めることにより、応用もでき、栄養士としての能力を十分に上げることができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】
到達（成績評価A）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士に必要な知識を理解しており、問いに対して答えることができるようになる。自分の苦手とする分野・科目を判断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・表現力等】 ・不足する能力を改善する方法を知り、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ようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】
到達（成績評価B）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士に必要な知識を不足するところもあるが概ね理解しており、問いに対して不足するところもあるが答えることができるようになる。自分の苦手とする分野・科目を知ることができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・不足する能力を改善する方法を概ね知り、促されながらも学習を進めることにより、栄養士としての能力を上げる努力ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】
単位取得（成績評価C）目標
<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士に必要な能力の理解は乏しいが、問いに対して不十分であるが答えることができるようになる。自分が苦手とする分野・科目の理解が乏しいが、指導を聞き改善する努力はできるようになる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・不足する能力を改善する方法の理解が乏しいが、促されながらも学習を進めることにより、十分ではないが栄養士としての能力を上げる努力ができるようになる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】

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 江木伸子 ふるたにあきこ 古谷彰子	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・7,16	
教科書							
(社)全国栄養士養成施設協会 編：『2022年版 栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社 (2022) (一年時に購入したもの)							
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							
<ul style="list-style-type: none"> 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、2023年版を購入する。2022年版を持っている学生に対しては、不足部分のプリントを配布する。 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。 授業の進捗状況によってはスケジュールを変更することがある。 							

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, 古谷
	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・食品学各論	江木, 古谷
	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	解剖・生理学	栄養士実力認定試験問題・解剖・生理学	江木, 古谷
	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	生化学	栄養士実力認定試験問題・生化学	江木, 古谷
	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, 古谷
	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	食品衛生学	栄養士実力認定試験問題・食品衛生学	江木, 古谷
	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	栄養学総論	栄養士実力認定試験問題・栄養学総論	江木, 古谷
	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	栄養学各論	栄養士実力認定試験問題・栄養学各論	江木, 古谷
	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	給食管理	栄養士実力認定試験問題・給食管理	江木, 古谷
	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	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	江木, 古谷
	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	栄養指導論	栄養士実力認定試験問題・栄養指導論	江木, 古谷
	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	公衆栄養学	栄養士実力認定試験問題・公衆栄養学	江木, 古谷
	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	公衆衛生学・社会福祉概論・総合問題	栄養士実力認定試験問題・公衆衛生学・社会福祉概論・総合問題	江木, 古谷
	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, 古谷
	事前学習 40分	過去問題集を解く。	
	事後学習 30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
英語基礎演習a	—	共通	1年前学期	演習	1	わたなべ じゅん 渡辺 淳	クラス分け
科目区分		履修条件				AL	
支援科目〔共通〕		英語基礎演習 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							
本演習は、入学時の試験成績によりクラス分けされた上位者を対象とし、1年次後学期に開講される卒業必修科目でやはり学力レベルによってクラス分けされる「英語コミュニケーションⅠ」の上位クラスで学習するために必要な基礎事項を、文法を中心に、コミュニケーションに必要な事項とともに学習する。							
成績評価方法							
取組姿勢 (25%) 小テスト (30%) 定期試験 (45%) の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準

S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照
D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない
Z：評価対象資格失格

到達（成績評価S）目標

到達（成績評価A）目標

- ・「標準英語スキルズ」で必要とされる基礎的な文法力を十分に修得する。【DP1：知識・技能】
- ・「標準英語スキルズ」で必要とされる、コミュニケーションに必要な基礎力を十分に修得する。【DP1：知識・技能】
- ・基礎的な文法力を土台にした読解力をかなり修得する。【DP1：知識・技能】

到達（成績評価B）目標

単位取得（成績評価C）目標

- ・「標準英語スキルズ」で必要とされる基礎的な文法力がかなり修得できている。【DP1：知識・技能】
- ・「標準英語スキルズ」で必要とされる、コミュニケーションに必要な基礎力を相当程度修得している。【DP1：知識・技能】
- ・基礎的な文法力を土台にした読解力をある程度修得している。【DP1：知識・技能】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
英語基礎演習a	—	共通	1年前学期	演習	1	わたなべ じゅん 渡辺 淳	クラス分け
科目区分		履修条件				AL	
支援科目〔共通〕		英語基礎演習 a クラスに該当する者				6・7, 16	
教科書							
大坂 四郎：『First Steps to English Grammar』 南雲堂（最新版）¥2,090 標準英語スキルズと同じ							
参考書・資料							
必要に応じてプリントを配布する。CD, DVDを使用する。							
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							
毎回課題を与え、板書を利用しつつ、解説する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・遅刻・私語厳禁。 ・積極的な参加が求められる。 ・必ず英和及び英和辞典を持参する。 							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	be動詞、一般動詞、文の種類	be動詞、一般動詞、疑問文	
	事前学習 5分	シラバスの該当ページを読む	
	事後学習 60分	課題の演習	
2	特殊な文	There is～構文、命令文	
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを予習する	
	事後学習 60分	課題の演習	
3	時制(1)	未来形、進行形	
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを予習する	
	事後学習 60分	課題の演習	
4	時制(2)	現在完了	
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを予習する	
	事後学習 60分	課題の演習	
5	代名詞・助動詞・受動態・比較(1)	代名詞・助動詞	
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを予習する	
	事後学習 60分	課題の演習	
6	代名詞・助動詞・受動態・比較(2)	受動態・比較	
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを予習する	
	事後学習 60分	課題の演習	
7	準動詞(1)	不定詞	
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを予習する	
	事後学習 60分	課題の演習	

8	準動詞(2)	分詞・動名詞	
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを予習する	
	事後学習 60分	課題の演習	
9	節(1)	接続詞	
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを予習する	
	事後学習 60分	課題の演習	
10	節(1)	関係代名詞	
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを予習する	
	事後学習 60分	課題の演習	
11	熟語、it	熟語、it	
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを予習する	
	事後学習 60分	課題の演習	
12	会話表現	会話表現	
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを予習する	
	事後学習 60分	課題の演習	
13	TOEIC等への準備	応用演習	
	事前学習 60分	配布されたプリントの指定された箇所を予習する	
	事後学習 60分	課題の演習	
14	まとめ	全体の振り返りと学修成果確認のための試験	
	事前学習 120分	全体の学習内容を振り返り、学び全体を確認する。	
	事後学習 30分	学びの足りない部分を確認し、今後の英語学習のための心の準備をする。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
英語基礎演習b	—	共通	1年前学期	演習	1	まえだ やすとも 前田 康智	クラス分け
科目区分		履修条件				AL	
支援科目〔共通〕		英語基礎演習b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							
本演習は、入学時の試験によりクラス分けされた、基礎英語の再復習を要するクラスのための授業として、基礎文法に焦点をあて、多くの問題を与え、繰り返し学習する。							
成績評価方法							
授業中の態度(20%)、定期試験(80%)の総合評価							

成績評価基準ルーブリック【ディプロマ・ポリシー】

成績評価基準

S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)：以下参照
D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない
Z：評価対象資格失格

到達（成績評価S）目標

- ・「標準英語スキルズ」で必要とされる基礎的な文法力を完全に修得する。【DP1：知識・技能】
- ・「標準英語スキルズ」で必要とされる、コミュニケーションに必要な基礎力を完全に修得する。【DP1：知識・技能】
- ・基礎的な文法力を土台にした読解力を完全に修得する。【DP1：知識・技能】

到達（成績評価A）目標

- ・「標準英語スキルズ」で必要とされる基礎的な文法力を十分に修得する。【DP1：知識・技能】
- ・「標準英語スキルズ」で必要とされる、コミュニケーションに必要な基礎力を十分に修得する。【DP1：知識・技能】
- ・基礎的な文法力を土台にした読解力を十分に修得する。【DP1：知識・技能】

到達（成績評価B）目標

- ・「標準英語スキルズ」で必要とされる基礎的な文法力が大方修得できている。【DP1：知識・技能】
- ・「標準英語スキルズ」で必要とされる、コミュニケーションに必要な基礎力を大方修得している。【DP1：知識・技能】
- ・基礎的な文法力を土台にした読解力を大方修得している。【DP1：知識・技能】

単位取得（成績評価C）目標

- ・「標準英語スキルズ」で必要とされる基礎的な文法力がある程度修得できている。【DP1：知識・技能】
- ・「標準英語スキルズ」で必要とされる、コミュニケーションに必要な基礎力がある程度修得している。【DP1：知識・技能】
- ・基礎的な文法力を土台にした読解力がある程度修得している。【DP1：知識・技能】

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
英語基礎演習b	—	共通	1年前学期	演習	1	前田 康智	クラス分け
科目区分		履修条件				AL	
支援科目〔共通〕		英語基礎演習bクラスに該当する者				6・7,16	
教科書							
大坂四郎：『First Steps to English Grammar カレッジ英文法入門』 南雲堂（最新版）¥2,090							
参考書・資料							
なし							
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							
・必ず辞書を持参すること。							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	be動詞・現在形(1)	主語と動詞、名詞の単数形と複数形、am、is、areの使い分け	
	事前学習 15分	シラバスを読んでくる	
	事後学習 60分	教科書6ページについて復習する	
2	be動詞・現在形(2)	be動詞のある文の疑問文、否定文	
	事前学習 60分	教科書7ページを読んでくる	
	事後学習 60分	教科書8,9ページについて復習する	
3	一般動詞・現在形(1)	一般動詞の使い方、一般動詞のs	
	事前学習 60分	教科書11ページを読んでくる	
	事後学習 60分	教科書10ページについて復習する	
4	一般動詞・現在形(2)	一般動詞の疑問文とその答え方、一般動詞の否定文	
	事前学習 60分	教科書11ページを読んでくる	
	事後学習 60分	教科書12,13ページについて復習する	
5	多様な疑問文	疑問詞の使い方、疑問詞who、whose、where、when、orのある疑問文	
	事前学習 60分	教科書15ページを読んでくる	
	事後学習 60分	教科書14～17ページについて復習する	
6	be動詞・過去形(1)	wasとwere、過去形と一緒に使われる語句	
	事前学習 60分	教科書19ページを読んでくる	
	事後学習 60分	教科書18ページについて復習する	
7	be動詞・過去形(2)	疑問文とその答え方、否定文	
	事前学習 60分	教科書19ページを読んでくる	
	事後学習 60分	教科書20,21ページについて復習する	

8	一般動詞・過去形(1)	規則動詞、不規則動詞、疑問文とその答え方	
	事前学習 60分	教科書23ページを読んでくる	
	事後学習 60分	教科書22ページについて復習する	
9	一般動詞・過去形(2)	否定文、疑問詞のついた過去形の疑問文	
	事前学習 60分	教科書23ページを読んでくる	
	事後学習 60分	教科書24, 25ページについて復習する	
10	特殊な文(1)	There (is) are～の文、There (was) were～の文、命令文	
	事前学習 60分	教科書27ページを読んでくる	
	事後学習 60分	教科書26ページについて復習する	
11	特殊な文(2)	否定の命令文、感嘆文	
	事前学習 60分	教科書27ページを読んでくる	
	事後学習 60分	教科書28, 29ページについて復習する	
12	未来形(1)	willの用法、未来形の疑問文とその答え方、否定文	
	事前学習 60分	教科書31ページを読んでくる	
	事後学習 60分	教科書30ページについて復習する	
13	未来形(2)／進行形(1)	be going to～、現在進行形、過去進行形、疑問文とその答え方、否定文	
	事前学習 60分	教科書31, 35ページを読んでくる	
	事後学習 60分	教科書32, 33, 34～37ページについて復習する	
14	進行形(2)／まとめ	be going to～、現在進行形、過去進行形、疑問文とその答え方、否定文／全体の振り返り	
	事前学習 60分	教科書32, 33, 34～37ページを再度読んでくる	
	事後学習 60分	これまでの学習内容を振り返り、教科書1～37ページを復習する	

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
<ul style="list-style-type: none"> ・コミュニケーションやマナーの必要性を説明することができ、短大生として円滑に双方向のコミュニケーションをとることができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・社会生活に必要なマナー・社会常識を十分に理解し、状況に応じて使うことができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】 ・プレゼンテーションのために構成を考えて論理性のある原稿を作成し、聴衆の前で模範的なスピーチをすることができる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・話者の話を「聴く」ことができ、質問することができるようになる。【DP3：主体性、多様性、協働性】 ・レポートの書き方や文献の検索方法を理解したうえで、必要条件を満たし、文献を基に自分の考えを含めた内容のレポートが提出できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・主体的にプロジェクト学習を進め、相手にも配慮しながら状況に応じた内容の文章を書くことができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】

講座名	担当教員	開講時期
フードスペシャリスト試験対策講座	えぎ のぶこ 江木 伸子	2年後学期
受講条件	食物栄養専攻科目「フードスペシャリスト受験科目」の履修者が望ましい	

講座の概要
フードスペシャリスト受験の科目である 1. フードスペシャリスト論、2. 食品の官能評価・鑑別論、3. 食物学に関する科目、4. 食品の安全性に関する科目、5. 調理に関する科目、6. 栄養と健康に関する科目、7. 食品流通・消費に関する科目、8. フードコーディネーター論におけるフードスペシャリスト過去問題集の解答を確認しながら解くことにより、フードスペシャリストが必要とする科目内容を総合的に学習する。フードスペシャリスト資格試験の受験に備える。

教科書・参考書・参考資料	
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2023年度版 ¥1,430
参考書資料	各科目で使用している教科書

講座についてのメッセージ
食品の開発製造、流通、販売、外食などの食品産業で必要な幅広い食の知識を有する食の専門家としてフードスペシャリストがあります。フードスペシャリスト受験教科には食の楽しさ、おもてなし、おいしさなど栄養士教科にはないものを学びます。栄養士資格があれば食品の開発製造、流通、販売、外食などの食品産業に就職することはできますが、栄養士資格とフードスペシャリスト資格をもっていればさらに幅広い食の知識を有した栄養士であることをアピールできます。

講座名	対象者	開講時期	授業	担当教員
パティシエ実習Ⅱ（講座）	両専攻	2年前学期	実習	もりさき まゆか 森崎 繭香
受講条件				
両専攻（食物栄養、生活デザイン専攻）とも履修可能。 パティシエ実習Ⅰを履修した学生が、パティシエ実習Ⅱを履修できる。（R5年度は製菓製パン実習Ⅰを履修した学生）ただし、調理師資格を取得（高校等で取得）している学生は、パティシエ実習Ⅱから履修可能。				
授業の概要				
製菓の材料の取り扱い方、混ぜ方や混合のタイミング、泡立て方などの基礎的な技術をもとに、さらに高度な製菓技術を用いた菓子を習得する。それぞれの製菓の特徴をより深く学ぶことで、一人で再現でき、自在に応用できるようになる。 授業では一人一台、または二人一台で、計量から仕上げまでをおこなう。				
教科書				
なし				
参考書・資料				
毎回プリントを配布				
教科書以外にかかる費用(自己負担)				
材料費（仮）				
受講の注意・備考・メッセージ				
<ul style="list-style-type: none"> ・コミュニケーションやマナーの必要性を説明することができ、短大生として円滑に双方向のコミュニケーションをとることができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・社会生活に必要なマナー・社会常識を十分に理解し、状況に応じて使うことができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】 ・プレゼンテーションのために構成を考えて論理性のある原稿を作成し、聴衆の前で模範的なスピーチをすることができる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・話者の話を「聴く」ことができ、質問することができるようになる。【DP3：主体性、多様性、協働性】 ・レポートの書き方や文献の検索方法を理解したうえで、必要条件を満たし、文献を基に自分の考えを含めた内容のレポートが提出できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・主体的にプロジェクト学習を進め、相手にも配慮しながら状況に応じた内容の文章を書くことができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】 				
回	項目	内容		
1	オリエンテーション/スポンジケーキ	注意事項伝達/製菓製パン実習Ⅰの復習：スポンジケーキ		
2	チョコレートのお菓子	生チョコ、トリュフ		
3	和菓子	黒糖まんじゅう		
4	フライパンで作れるケーキ	ミルクレープ		
5	パイ生地を使ったタルト	アプリコットタルト		
6	クッキー生地を使ったタルト	フルーツタルト		
7	小さな焼菓子①	フィナンシェ		
8	ゼラチンを使ったケーキ①	レアチーズケーキ		
9	小さな焼菓子②	レモンケーキ		
10	スポンジ生地（別立て）のデコレーション	ロールケーキ		
11	スポンジ生地（共立て）のデコレーション①	ショートケーキ		
12	スポンジ生地（共立て）のデコレーション②	チョコとダークチェリーのケーキ		
13	ゼラチンを使ったケーキ②	キャラメルムース		
14	チーズケーキ/皿盛りデザート	チーズテリーヌ/皿盛りデザート		