

令和8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 前・後	Page	対象年次	
1年次	2年次	()内対象入学年度					
共通科目	教養基礎演習		中野都、米山陽子、佐藤清香、平尾和子	前	5		
	情報技術		教授 前田 康智	前	7		
	データサイエンス		教授 前田 康智	後	9		
	ビジネスワード・パワーポイント		教授 前田 康智	後	11		
	ビジネスエクセル		教授 前田 康智	後	13		
	心理学		非常勤講師 佐久間 直人 非常勤講師 原島 雅之	前	15		
		SDGsと現代の社会問題		講師 オステン・リチャード	前	17	
	異文化と世界			講師 オステン・リチャード	後	19	
	ボランティア論			教授 中野 都	前	21	
	キャリア形成 I			教授 前田 康智	前	23	
	キャリア形成 II			教授 前田 康智	後	25	
	ビジネスマナー			助教 大西 峰子	前	27	
	運動と健康			非常勤講師 佐藤 久乃	後	29	
	英語コミュニケーション		英会話	講師 オステン・リチャード	後	31	
	標準英語スキルズ			講師 オステン・リチャード	後	33	
	応用英語スキルズ		講師 オステン・リチャード	前	35		
コア科目	家政学概論		講師 木林 祥子	前	37		
	衣・住生活論		非常勤講師 山村 美保里 非常勤講師 鈴木 麻希子	前	39		
		消費生活と環境		講師 木林 祥子	後	41	
専攻科目		公衆衛生学		非常勤講師 菅野 公 司	前	43	
		社会福祉概論(食栄)		教授 中野 都	後	45	
		解剖生理学 I		非常勤講師 柴田 重信	後	47	
		解剖生理学 II			後	開講なし	
		解剖生理学実験		准教授 古谷 彰子	後	49	
		生化学		非常勤講師 江木 伸子	前	51	
		運動生理学		非常勤講師 菅野 公 司	後	53	
		食品学総論		教授 三星 沙織	前	55	
		食品学各論		教授 三星 沙織	後	57	
		食品科学実験		非常勤講師 井上 葉子	前	59	
		食品材料学実験		非常勤講師 井上 葉子	前	61	
		食品衛生学		教授 三星 沙織	後	63	
		食品衛生学実験		教授 三星 沙織	後	65	
		基礎栄養学		講師 佐藤 清香	前	67	
		応用栄養学 I		教授 小田島 祐美子	後	69	
		応用栄養学 II		教授 小田島 祐美子	前	71	
		応用栄養学実習 I		教授 小田島 祐美子	前	73	
		応用栄養学実習 II		教授 小田島 祐美子	後	75	
		臨床栄養学		教授 小田島 祐美子	後	77	
		臨床栄養学実習		教授 小田島 祐美子	前	79	
		栄養指導論 I		准教授 古谷 彰子	前	81	
		栄養指導論 II		准教授 古谷 彰子	後	83	
		栄養指導論実習 I		准教授 古谷 彰子	前	85	
		栄養指導論実習 II		准教授 古谷 彰子	後	87	
		公衆栄養学		教授 小田島 祐美子	前	89	
		調理学		教授 平尾 和子	前	91	
		調理学実験		教授 三星 沙織	前	93	
	調理学実習 I		教授 三星 沙織	後	95		
	調理学実習 II		教授 平尾 和子	後	97		

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	99	
	給食計画・実務論Ⅱ			講師佐藤清香	後	101	
	給食計画・実務論実習Ⅰ			講師佐藤清香	前	103	
	給食計画・実務論実習Ⅱ			講師佐藤清香	後	105	
		校外実習			講師佐藤清香	後	107
	基礎調理学実習			助教大西峰子	前	109	
	パティシエ実習Ⅰ			准教授米山陽子	前	111	
		パティシエ実習Ⅱ		非常勤講師森崎繭香	前	113	
		食品加工学実習		教授三星沙織	後	115	
		食品の官能評価・鑑別論		准教授米山陽子	前	117	
	フードスペシャリスト論			助教大西峰子	前	119	
		フードマーケティング論		非常勤講師江木伸子	前	121	
	フードコーディネータ論			助教大西峰子	後	123	
		フードコーディネータ実習		非常勤講師真島久美	前	125	
	フードデザイン・マネジメント論			准教授米山陽子	後	127	
	フードプランニング論		非常勤講師森崎繭香	前	129		
	食文化論		准教授米山陽子	前	131		
	栄養士実力養成演習		非常勤講師江木伸子	後	133		
卒業演習		フィールドワーク演習		小田島、三星、古谷、佐藤	後	135	
支援科目	英語基礎演習(食栄)			講師オosten・リチャード	前	137	
講座		フードスペシャリスト試験対策講座		非常勤講師江木伸子 教授中野都	後	139	

アクティブ・ラーニング要素表

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

特に自然科学系分野では、設定された課題について、学生が（協力して）自らの活動を通じて解決したり、講義で学んだ原理や現象を、学生自身が追体験して確認する要素が含まれていることが重要である。

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。

アクティブ・ラーニング要素表

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

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
教養基礎演習	共通	卒業必修	1年前学期	演習	1	なかの よねやま さとう ひらお 中野・米山・佐藤・平尾	複数・クラス分け
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				6・7, 12, 14
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。さらにこの学修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				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1) 授業内課題等及びプレゼンテーション(40%) (2) 文章表現力(30%) (3) 受講態度(30%)以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。				再試験は(1)の課題の提出及びプレゼンテーション実施により点数が更新される。 再評価は(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<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】 ・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】【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的な原稿を作成し、聴衆の前で規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】 ・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】 ・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】【DP3：主体性・多様性・協働性】 ・学校行事参加を通じて主体的かつ積極的に物事に取り組む姿勢を身につけ、さらに他者との連携・協力体制の重要性を理解し、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】【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"> ・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】 ・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】【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、聴衆の前で規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】 ・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】 ・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】【DP3：主体性・多様性・協働性】 ・学校行事参加を通じて主体的かつ積極的に物事に取り組む姿勢を身につけ、さらに他者との連携・協力体制の重要性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】【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"> ・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】 ・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】【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】 ・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】 ・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】【DP3：主体性・多様性・協働性】 ・学校行事参加を通じて主体的に物事に取り組む姿勢を身につけ、さらに他者との連携・協力体制の重要性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】【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"> ・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】 ・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】【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】 ・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】 ・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】【DP3：主体性・多様性・協働性】 ・学校行事参加を通じて主体的に物事に取り組む姿勢について考え、さらに他者との連携・協力体制の重要性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】【DP3：主体性・多様性・協働性】 							
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							
課題及びスピーチ原稿等は添削等ののち、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。 ・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り、課題等について情報を得る。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
教養基礎演習	共通	卒業必修	1年前学期	演習	1	中野・米山・佐藤・平尾	ラ複 ス数 分・ けク	6・7, 12, 14

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	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 40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	自己紹介(プレゼンテーション1)	簡易のスピーチ原稿の作成、自己紹介スピーチの実施、他のスピーチ傾聴を学ぶ。	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および原案について考えてくる。	
	事後学習 30分	自分のスピーチについて振り返る。	
3	短期大学で必要な学修方法(初年次教育)	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、メールの仕方、レポートの書き方について学ぶ。	佐藤
	事前学習 30分	事前にキャンパスガイドの該当ページ及び配布資料を読んでくる。	
	事後学習 90分	ファイリング、時間管理、メール等について、日常生活において学んだことを実践する。レポートを完成させ、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、実践への心構えをまとめる。	外部講師・ 中野
	事前学習 30分	自分または周囲の人に危険を感じたことを整理する。	
	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	ボランティア活動の実践	「江戸川区役所周辺の地域清掃とパトロール」というボランティア活動に参加し活動地域の安全・安心の向上に寄与することで地域貢献を考える。	複数
	事前学習 30分	ボランティア活動とは何か調べてみる。	
	事後学習 30分	ボランティア活動を実践してその意義についてまとめる。	
6	疾病予防セミナー	女性のライフサイクルにおける特有の疾病予防について理解を深める。	外部講師
	事前学習 30分	女性特有の疾病についての自分の知識を把握しておく。	
	事後学習 30分	女性特有の疾病についての心構えを構築する。	
7	テーマに沿ったスピーチ1 (プレゼンテーション2)	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 30分	テーマに沿った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。	
8	テーマに沿ったスピーチ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。	
9	テーマに沿ったスピーチ3	個人発表及び聴講	クラス分け 複数
	事前学習 40分	スピーチの練習をする。	
	事後学習 30分	自分の課題をみつけ、原稿を提出する。	
10	なでしこ祭(学園祭)参加	なでしこ祭に参加し、学生・教職員及び来場者との交流を深める。	複数
	事前学習 180分	なでしこ祭の準備に主体的に取り組む。	
	事後学習 30分	なでしこ祭全体を振り返り、自分の取り組み方について考え、感想を書く。	
11	創立記念祭参加	創立記念祭に参加し、愛国学園で学ぶ意義を再考する。	複数
	事前学習 60分	建学の精神と校訓を再確認(キャンパスガイド参照)すると共に参加競技等の練習をする。	
	事後学習 60分	一連の行事を通じて愛国学園で学ぶ意義をまとめ、自分の将来像を考え、感想を書く。	
12	公開講演会参加	公開講演会に参加し、講演内容を理解する。	外部講師
	事前学習 30分	公開講演会のテーマ及び講演者について調べる。	
	事後学習 30分	公開講演会の内容を振り返り、感想を書く。	
13	学修成果発表会参加	学修成果発表会において自分の学修成果を発表する。他学年・他専攻の学修内容について理解する。	複数
	事前学習 180分	自分の学修成果をまとめ、発表の練習をする。	
	事後学習 30分	学修成果発表会について振り返り、感想を書く。次年度の自分の研究テーマについて考える。	
14	全体の振り返り・まとめ	各項目内容を振り返り、自分の生活における行動変容を進める。	複数
	事前学習 60分	これまでの学修内容を振り返り、行動変容できることを考える。	
	事後学習 30分	全体の内容を振り返り、短期大学生活に活かす。	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
情報技術	共通	卒業必修	1年前学期	演習	1	まえだ やすとも 前田 康智	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
なし			該当なし				6・7,14
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				再評価の成績評価方法			
(1)受講態度(10%) (2)毎回授業の課題提出(30%) (3)パソコンと筆記による定期試験(60%) の総合評価				再試験は(3)による試験を実施し、(3)の点数が更新される。 再評価は(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<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】 							
教科書							
『情報利活用基本演習Office2019対応』 日経BP社 ¥1,815 『2025事例でわかる 情報モラル&セキュリティ30テーマ』 実教出版 ¥510							
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"> ・毎回の授業に演習課題を課す。欠席した場合は、資料を取りに来るだけでなく、ある程度はその欠席した分の課題に取り組むことを期待する。 ・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。 ・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。また、欠席した資料を取りに来ること。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
情報技術	共通	卒業必修	1年前学期	演習	1	前田 康智	単独	6・7, 14

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と情報利活用Lesson1のP21~34)	
	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と情報利活用Lesson2のP35~47)	
	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1	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1	/
	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と情報利活用Lesson3のP48~54)	
	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/レポート・報告書の作成2	メール文章の書き方と添付ファイルの添付方法/大学レポートの書き方、段落設定、書式設定2	/
	事前学習 30分	教科書の該当ページを読んでくる(情報利活用Lesson3のP55~64)	
	事後学習 60分	メールの使い方全般、Wordの段落設定、書式設定を復習する	
5	スマートフォン・SNSのマナーほか/他データを利用した文書の作成	スマートフォン・SNSのマナーほか/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(情報モラル&セキュリティP2~P13と情報利活用Lesson4のP64~78)	
	事後学習 60分	スマートフォン・SNSのマナーほか、他文章、Excel、写真の挿入と編集を復習する	
6	情報の信ぴょう性ほか/プレゼンテーションの基本作成と文字・イラスト・図表等	情報の信ぴょう性ほか/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)、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(情報モラル&セキュリティP14~P19と情報利活用Lesson5と6のP81~106)	
	事後学習 60分	情報の信ぴょう性ほか、PowerPointのグラフ、表の挿入などを復習する	
7	画像の共有と発信ほか/レイアウトデザインとイラスト・写真の活用	画像の共有と発信ほか/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)とイラスト・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(情報モラル&セキュリティP20~P25と情報利活用Lesson7と8のP107~136)	
	事後学習 60分	画像の共有と発信ほか、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	動画の共有と発信ほか/PowerPoint総合問題	動画の共有と発信ほか/PowerPoint総合問題	/
	事前学習 30分	教科書の該当ページを読んでくる(情報モラル&セキュリティP26~P31と情報利活用のP206~208)	
	事後学習 60分	動画の共有と発信ほか、PowerPoint総合問題を復習する	
9	オンライン詐欺ほか/表作成の基本動作	オンライン詐欺ほか/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(情報モラル&セキュリティP32~P37と情報利活用Lesson9のP141~P154)	
	事後学習 60分	オンライン詐欺ほか、Excelの表作成の基本動作を復習する	
10	個人情報と情報提供ほか/表の編集操作	個人情報と情報提供ほか/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(情報モラル&セキュリティP38~P43と情報利活用Lesson10のP156~P167)	
	事後学習 60分	個人情報と情報提供ほか、Excelの表の入力・編集を復習する	
11	個人情報の保護ほか/数式・関数による集計表の作成	個人情報の保護ほか/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(情報モラル&セキュリティP44~P49と情報利活用Lesson11のP170~P184)	
	事後学習 60分	個人情報の保護ほか、Excelの数式・関数による集計表の作成を復習する	
12	個人認証ほか/グラフの作成・編集	個人認証ほか/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(情報モラル&セキュリティP50~P55と情報利活用Lesson12のP187~P199)	
	事後学習 60分	個人認証ほか、Excelのグラフの作成と編集を復習する	
13	コンピュータウイルスほか/Excel総合問題	コンピュータウイルスほか/Excel総合問題	/
	事前学習 30分	教科書の該当ページを読んでくる(情報モラル&セキュリティP56~P61と情報利活用・総合問題のP209~P212)	
	事後学習 60分	コンピュータウイルスほか、Excel総合問題を復習する	
14	無線LANと暗号化ほか/情報操作総復習	無線LANと暗号化ほか/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(情報モラル&セキュリティP62~P67と情報利活用Lesson1~12)	
	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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
データサイエンス	共通	卒業必修	1年 後学期	演習	1	まえだ やすとも 前田 康智	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
なし			該当なし				6・7・14
授業の概要							
<p>現在では、ICT（情報通信技術）やIoT（全てのモノがインターネットと接続）の進展により、いつでもどこでも大容量のデータ通信が可能となり、いわゆるビッグデータが日々蓄積されています。データに基づき自然や社会における不確定な事象を把握し、物事を適切に判断しなければならなくなりました。さらに、仮想空間と現実空間が融合した超スマート社会（Society5.0）になるとも言われ、第4次産業革命の中にあり、それらの実現のためには、IoTやAI（人工知能）、ビッグデータ、ロボットに精通する人材育成が求められています。本授業では、Society5.0時代に生きる人が身につけるべきデータサイエンス（データの読み書き能力）のリテラシー（素養）レベルの知識を修得することを目的とします。具体的には、データサイエンスの社会的な役割、必要とされる統計の知識、データの取得方法、Excelを用いたデータ分析方法などを取り上げます。</p>							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
(1) 受講態度(10%) (2) 毎回授業の課題提出(40%) (3) 定期試験(50%) の総合評価				再試験は(3)に替わるレポート課題を実施し、(3)の点数が更新される。 再評価は(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<p>(1) Society5.0、AI、IoT、ビッグデータ等の意味、活用方法を最大限理解し、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) 事例を通してのデータサイエンスの必要性、活用プロセス（データ収集・分析・考察・表現）、活用方法を最大限理解し、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) データ分析における手法（Excelによる各種計算、データベースの扱い、クロス集計表の作成、各種グラフの作成、統計調査、代表値の計算、度数分布（表）、相関係数、帰帰式など）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) オープンデータを活用したデータサイエンスの実践を最大限理解し、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】 (5) PowerPointを使用して分析結果をまとめ、分かりやすく効果的に表現する「情報デザイン」の実践を最大限理解し、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】</p>							
到達（成績評価A）目標							
<p>(1) Society5.0、AI、IoT、ビッグデータ等の意味、活用方法を大部分理解し、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) 事例を通してのデータサイエンスの必要性、活用プロセス（データ収集・分析・考察・表現）、活用方法を大部分理解し、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) データ分析における手法（Excelによる各種計算、データベースの扱い、クロス集計表の作成、各種グラフの作成、統計調査、代表値の計算、度数分布（表）、相関係数、帰帰式など）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) オープンデータを活用したデータサイエンスの実践を大部分理解し、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】 (5) PowerPointを使用して分析結果をまとめ、分かりやすく効果的に表現する「情報デザイン」の実践を大部分理解し、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】</p>							
到達（成績評価B）目標							
<p>(1) Society5.0、AI、IoT、ビッグデータ等の意味、活用方法を大分理解し、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) 事例を通してのデータサイエンスの必要性、活用プロセス（データ収集・分析・考察・表現）、活用方法を大分理解し、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) データ分析における手法（Excelによる各種計算、データベースの扱い、クロス集計表の作成、各種グラフの作成、統計調査、代表値の計算、度数分布（表）、相関係数、帰帰式など）を大分理解し、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) オープンデータを活用したデータサイエンスの実践を大分理解し、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】 (5) PowerPointを使用して分析結果をまとめ、分かりやすく効果的に表現する「情報デザイン」の実践を大分理解し、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】</p>							
単位取得（成績評価C）目標							
<p>(1) Society5.0、AI、IoT、ビッグデータ等の意味、活用方法を基本的に理解し、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) 事例を通してのデータサイエンスの必要性、活用プロセス（データ収集・分析・考察・表現）、活用方法を基本的に理解し、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) データ分析における手法（Excelによる各種計算、データベースの扱い、クロス集計表の作成、各種グラフの作成、統計調査、代表値の計算、度数分布（表）、相関係数、帰帰式など）を基本的に理解し、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) オープンデータを活用したデータサイエンスの実践を基本的に理解し、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】 (5) PowerPointを使用して分析結果をまとめ、分かりやすく効果的に表現する「情報デザイン」の実践を基本的に理解し、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】</p>							
教科書							
『はじめの第一歩 基礎からはじめるデータサイエンス』 noa出版 ¥2,200							
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"> 必ず事前に教科書の該当ページを読んでから授業を受けるようにすること。事前の準備がないと、いきなり話を聞いても理解が深まらず、授業についていくのが大変になるため。 毎回の授業に演習課題を課す。欠席した場合は、資料を取りに来るだけでなく、ある程度はその欠席した分の課題に取り組むことを期待する。 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。また、欠席した資料を取りに来ること。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
データサイエンス	共通	卒業必修	1年後学期	演習	1	前田 康智	単独	6・7,14

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	社会で起きている変化	Society5.0とは、AIとは、ビッグデータの活用方法、AI時代に求められる人材となるために	/
	事前学習 30分	シラバスを読んでくる。教科書の2～18ページを読んでくる	
	事後学習 60分	Society5.0とは、AIとは、ビッグデータの活用方法、AI時代に求められる人材となるために、を復習する	
2	データサイエンスとは	データサイエンスとは、データサイエンスの役割と目的、データサイエンスとしてのデータ活用のプロセス、データの取得と管理、情報倫理	/
	事前学習 60分	教科書の20～29ページを読んでくる	
	事後学習 60分	データサイエンスとは、データサイエンスの役割と目的、データサイエンスとしてのデータ活用のプロセス、データの取得と管理、情報倫理を復習する	
3	データ分析 1	データの前処理、統計処理の流れ、分析と結果の考察、データを表・図で可視化（表・グラフの表現）	/
	事前学習 60分	教科書の30～48ページを読んでくる	
	事後学習 90分	データの前処理、統計処理の流れ、分析と結果の考察、データを表・図で可視化（表・グラフの表現）を復習する	
4	データ分析 2	データの活用事例 1（顧客分析を行い、必要とされる統計処理を行う）	/
	事前学習 60分	教科書の50～64ページを読んでくる	
	事後学習 90分	顧客分析を行ったときの統計処理で、ピボットテーブルの使い方、分析ツールの使い方、代表値の求め方を復習する。	
5	データ分析 3	データの活用事例 2（販売予測を行い、必要とされる統計処理を行う）	/
	事前学習 60分	教科書の64～77ページを読んでくる	
	事後学習 90分	販売予測を行ったときの統計処理で、散布図の描画、相関係数、回帰式の求め方を復習する。	
6	データ分析 4	データの活用事例 3（品質管理を行うにあたり、必要とされる統計処理を行う）	/
	事前学習 60分	教科書の78～89ページを読んでくる	
	事後学習 90分	品質管理を行うときの統計処理で、標本や標本調査に関する考え方、正規分布とばらつきを復習する。	
7	データ分析 5	データ分析に必要なExcelの基本機能（各種計算式、関数の使い方）	/
	事前学習 60分	教科書の90～101ページを読んでくる	
	事後学習 90分	加減乗除の計算式、個数を数える、四捨五入、順位、検索、条件式、AND・OR等の関数の使い方を復習する。	
8	データ分析 6	データベース・テーブルの扱い方（並び替え、抽出）とクロス集計表の作成（ピボットテーブル）	/
	事前学習 60分	教科書の102～110ページを読んでくる	
	事後学習 90分	データベースの管理の仕方、フィールドとレコード、並び替え、抽出の方法、クロス集計表作成のためにピボットテーブルの使い方を復習する。	
9	データ分析 7	グラフの視覚化とグラフ選択・作成・修正、標本調査とその方法	/
	事前学習 60分	教科書の111～121ページを読んでくる	
	事後学習 90分	データの規則性・傾向・特徴からグラフの選択～修正まで、標本調査と標本調査の方法について復習する。	
10	データ分析 8	データの要約（代表値の各種計算）、度数分布表と度数分布・ヒストグラムの作成、正規分布に従うこと	/
	事前学習 60分	教科書の122～133ページを読んでくる	
	事後学習 90分	代表値の計算、度数分布表と度数分布・ヒストグラムの作成、正規分布に従うこととは何かを復習する。	
11	データ分析 9	統計的確率とは、二つの関係の可視化・数値化（散布図・相関係数）	/
	事前学習 60分	教科書の134～145ページを読んでくる	
	事後学習 90分	統計的確率とは何か、また二つの関係を可視化・数値化する方法として、散布図と相関係数を復習する。	
12	データ分析 10 / 公的データ活用の実践 1	二つの関係のモデル化（回帰分析） / 公的統計データの入手 1（推計値・国勢調査等のデータと構成比の計算、グラフ等の可視化）	/
	事前学習 60分	教科書146～155ページを読んでくる	
	事後学習 90分	回帰分析、公的データの入手方法と分析方法、可視化（複合グラフ・ドーナツグラフの見せ方）を復習する。	
13	公的データ活用の実践 2	公的統計データの入手 2（データの分類、比率の計算、グラフ・図形等の可視化）	/
	事前学習 60分	教科書156～157ページを読んでくる	
	事後学習 90分	公的統計データの入手方法と分析・分類方法、可視化を復習する。	
14	データの表現 / AI時代の社会、データ分析・公的データ活用のまとめ	データ分析結果のデジタル表現（プレゼンテーション資料の作成としてデザイン、ビジュアル表現の使い方）、総まとめ	/
	事前学習 60分	教科書164～175ページを読んでくる	
	事後学習 90分	プレゼンテーション資料にまとめ、論理展開、情報の画像・図解、グループ化、表化、グラフ化、文字装飾、配色等の表現を復習する	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
ビジネスワード・パワーポイント	共通	選択	1年 後学期	演習	1	まえだ やすとも 前田 康智	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
情報技術単位取得者			該当なし				6・7, 14
授業の概要							
1～7回目授業では文書作成ソフトウェアWordについて、8～14回目授業では、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または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ための試験対策を行う。							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
(1)受講態度(10%) (2)Word課題の提出(45%) (3)PowerPoint課題の提出(45%) の総合評価				各自の提出状況に応じて、(2)または(3)、(2)と(3)の両方の再提出となり、(2)(3)の点数が更新される。再評価は(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
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、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級取得または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、Word文書処理技能認定試験2級と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】							
到達（成績評価A）目標							
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、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級取得または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、Word文書処理技能認定試験2級と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できるようになる。【DP1:知識・技能】							
到達（成績評価B）目標							
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、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級取得または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、Word文書処理技能認定試験2級と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】							
単位取得（成績評価C）目標							
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、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級取得または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、本授業は、Word文書処理技能認定試験2級と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】							
教科書							
なし							
参考書・資料							
なし（必要に応じて資料を配布する）							
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"> 前半の1～7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。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。 資格受検は希望者のみではあるが、履修者全員に資格レベルの内容を求めているため、決められた時間と期間（期限）の中でいかに速くこなせるかを考えながら課題作成に取り組むこと。 資格受検を希望した場合、または希望しない場合でも、課題作成の様子を見てから教員が受検を勧める、または勧めないの判断をする場合がある。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
ビジネスワード・パワーポイント	共通	選択	1年後学期	演習	1	前田 康智	単独	6・7,14

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	Word文書処理 知識問題対策1	作業環境・環境の設定と変更、書式設定、ファイル・ページ設定・印刷	
	事前学習 15分	シラバスを読んでくる	
	事後学習 60分	作業環境・環境の設定と変更、書式設定、ファイル・ページ設定・印刷を復習する	
2	Word文書処理 知識問題対策2	文書編集、罫線と表、オブジェクト	
	事前学習 60分	配布資料を読んでくる	
	事後学習 60分	文書編集、罫線と表、オブジェクトを復習する	
3	Word文書処理 実技問題対策1	文章入力を速く行う練習、ページ設定、ヘッダー・フッターの作成・編集	
	事前学習 60分	配布資料を読んでくる	
	事後学習 60分	文章入力を速く行う練習、ページ設定、ヘッダー・フッターの作成・編集を復習する	
4	Word文書処理 実技問題対策2	画像の編集、ワードアートの編集、文字書式・段落書式の設定、表の編集	
	事前学習 60分	配布資料を読んでくる	
	事後学習 60分	画像の編集、ワードアートの編集、文字書式・段落書式の設定、表の編集を復習する	
5	Word文書処理 実技問題対策3	スタイルの作成と適用、段組み、改ページ、段区切り、図形の編集	
	事前学習 60分	配布資料を読んでくる	
	事後学習 60分	スタイルの作成と適用、段組み、改ページ、段区切り、図形の編集を復習する	
6	Word文書処理 実技問題対策4	実技問題対策のまとめ	
	事前学習 60分	3回目～5回目の内容をもう一度確認する	
	事後学習 100分	実技問題が90分以内で完成できるかどうか復習する	
7	Word文書処理 実技問題対策5	実技問題対策のまとめ	
	事前学習 60分	3回目～6回目の内容をもう一度確認する	
	事後学習 100分	実技問題が90分以内で完成できるかどうか復習する	
8	PPプレゼンテーション 知識問題対策1	作業環境、環境の設定と変更、書式設定、スライド、ファイル	
	事前学習 15分	シラバスを読んでくる	
	事後学習 60分	作業環境、環境の設定と変更、書式設定、スライド、ファイルを復習する	
9	PPプレゼンテーション 知識問題対策2	編集、罫線と表、オブジェクト、校閲	
	事前学習 60分	配布資料を読んでくる	
	事後学習 60分	編集、罫線と表、オブジェクト、校閲を復習する	
10	PPプレゼンテーション 実技問題対策1	スライドマスター、フッターの編集、レイアウトの編集	
	事前学習 60分	配布資料を読んでくる	
	事後学習 60分	スライドマスター、フッターの編集、レイアウトの編集を復習する	
11	PPプレゼンテーション 実技問題対策2	アニメーション、ハイパーリンク、動作設定ボタン、画面切り替え	
	事前学習 60分	配布資料を読んでくる	
	事後学習 60分	アニメーション、ハイパーリンク、動作設定ボタン、画面切り替えを復習する	
12	PPプレゼンテーション 実技問題対策3	スライドマスターの復習	
	事前学習 60分	配布資料を読んでくる	
	事後学習 60分	スライドマスターをもう一度再復習する	
13	PPプレゼンテーション 実技問題対策4	実技問題対策のまとめ	
	事前学習 60分	10回目～12回目の内容をもう一度確認する	
	事後学習 100分	実技問題が90分以内で完成できるかどうか復習する	
14	PPプレゼンテーション 実技問題対策5	実技問題対策のまとめ	
	事前学習 60分	10回目～13回目の内容をもう一度確認する	
	事後学習 100分	実技問題が90分以内で完成できるかどうか復習する	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
ビジネスエクセル	共通	選択	1年 後学期	演習	1	まえだ やすとも 前田 康智	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
情報技術単位取得者			該当なし				6・7, 14
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				再評価の成績評価方法			
(1) 受講態度(10%) (2) 毎回授業の課題提出(40%) (3) 定期試験(50%) の総合評価				再試験は(3)による試験を実施し、(3)の点数が更新される。 再評価は(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
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】							
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							
<ul style="list-style-type: none"> 毎回の授業に演習課題を課す。欠席した場合は、資料を取りに来るだけでなく、ある程度はその欠席した分の課題に取り組むことを期待する。 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。また、欠席した資料を取りに来ること。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
ビジネスエクセル	共通	選択	1年 後学期	演習	1	前田 康智	単独	6・7,14

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	シラバスを読んでもくる	
	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	アルバイトの時間・時給計算	日付、時刻の管理、金額計算	/
	事前学習 60分	シラバスを読んでもくる	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
3	納品書・請求書	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	シラバスを読んでもくる	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
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	シラバスを読んでもくる	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
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	シラバスを読んでもくる	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
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	シラバスを読んでもくる	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
7	売上分析の可視化（様々な特殊グラフ）	シートの連携、複合グラフ、スパークライン	/
	事前学習 60分	シラバスを読んでもくる	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
8	売上分析のグループ化（階層的な整理）	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	シラバスを読んでもくる	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
9	売上分析の多次元化（多軸による回転的な集計とグラフ）	多次元集計・グラフの方法（ピボットテーブル、ピボットグラフ）	/
	事前学習 60分	シラバスを読んでもくる	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
10	数学・統計と分布グラフ1	順位関数、ヒストグラム、散布図、近似曲線、照合関数（INDEX・MATCH）、除の関数（商・余り）	/
	事前学習 60分	シラバスを読んでもくる	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
11	数学・統計と分布グラフ2、配列数式、金利計算、式と文字の結合1	標準偏差、偏差値、度数分布表、金利計算、結合の各種関数	/
	事前学習 60分	シラバスを読んでもくる	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
12	セル範囲の文字化、条件付き範囲、文字列関数の使用	引数の定義、条件付き範囲の関数、文字列関数（置換・削除等）	/
	事前学習 60分	シラバスを読んでもくる	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
13	年齢、年月の計算、式と文字の結合2	年齢、年月の計算の関数、式と文字の結合の関数	/
	事前学習 60分	シラバスを読んでもくる	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
心理学	共通 (社主事)	選択	1年 前学期	講義	2	さくま なおと 佐久間 直人・原島 まさゆき 雅之	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				6・7,16
授業の概要							
<p>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。</p>							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下の項目の総合評価とする。 (1) 定期試験（筆記試験）(70%) (2) リアクションペーパーなどの課題(30%)				再試験は(1)の筆記試験を実施し、点数が更新される。 再評価は(1)～(2)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<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論理的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十分に理解し、論理的に説明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十分に理解し、論理的に説明ができるようになる。【DP1：知識・技能】 							
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							
<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かつ適切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、適切な心理学的用語を使って説明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的手法について、具体的かつ適切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】 							
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的手法について、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】 							
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）。 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。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
心理学	共通 (社主事)	選択	1年 前学期	講義	2	佐久間 直人・原島 雅之	単独	6・7,16

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	古典的条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	道具的条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、古典的条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	認知心理学の成立と基本的な考え方	佐久間
	事前学習 10分	初回講義の内容（特に心理学史）を復習しておく	
	事後学習 20分	配布資料について復習する	
7	認知・思考	日常における認知バイアス	佐久間
	事前学習 10分	第6回の講義で提示される問題について考えておく	
	事後学習 20分	これまでに自分がした法則的な誤謬（認知バイアス）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	心理学とは何か一全体の振り返り	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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
SDGsと現代の社会問題	共通	選択	2年前学期	講義	2	オステン・リチャード	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				7, 9, 11, 12, 16
授業の概要							
この授業では、SDGsの観点から、私たちが直面している人類に関わる深刻な世界的課題について学ぶ。授業の主な目標は、「気候正義」、「企業責任」、「エシカル消費」などの重要な課題に取り組むことを通じて、受講者が自らのライフスタイルや日常的な選択について考え、見直すことである。本コースでは、現代社会における差し迫った社会問題を理解し、それらに主体的に向き合う力を養うことを目指す。							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1) ライフスタイルプロジェクト及び課題(40%) (2) 定期試験(筆記試験)(40%) (3) 授業中の態度(20%)				再試験は(2)の筆記試験を実施し、点数が更新される。 再評価は(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・グローバル問題を十分理解し、自分ができていることを考える能力を十分備えている。【DP1:知識・技能】・【DP2:思考力・判断力・表現力】 ・SDGsについて十分な知識があり、SDGsについて説明、及び評価・批判することができる。【DP1:知識・技能】・【DP2:思考力・判断力・表現力】 ・自分のライフスタイルチョイスを判断・評価・批判する能力がある。【DP4:関心・意欲・態度】 							
到達(成績評価A)目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・グローバル問題を大らか理解し、自分ができていることを考える能力が備えている。【DP1:知識・技能】・【DP2:思考力・判断力・表現力】 ・SDGsについて知識があり、SDGsについて説明、及び評価することができる。【DP1:知識・技能】・【DP2:思考力・判断力・表現力】 ・自分のライフスタイルチョイスを判断・評価する能力がある。【DP4:関心・意欲・態度】 							
到達(成績評価B)目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・グローバル問題をある程度理解し、自分ができていることを考えようとする態度がある。【DP1:知識・技能】・【DP2:思考力・判断力・表現力】 ・SDGsについてある程度知識があり、SDGs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】 ・自分のライフスタイルチョイスを判断する能力がある。【DP4:関心・意欲・態度】 							
単位取得(成績評価C)目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・グローバル問題をある程度理解し、自分ができていることを考えようとする態度がある。【DP1:知識・技能】・【DP2:思考力・判断力・表現力】 ・SDGsについてある程度知識がある。【DP1:知識・技能】・【DP2:思考力・判断力・表現力】 ・自分のライフスタイルチョイスについて見直す態度を示す。【DP4:関心・意欲・態度】 							
教科書							
なし							
参考書・資料							
授業ごとにワークシートを配布							
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、フィードバックを行う。・レポートの概要・構成をチェックし、アドバイスを提供する							
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、授業中の質問を歓迎する。 ・授業中に遊びでの携帯電話の使用は、減点対象とする。 ・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。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
SDGsと現代の社会問題	共通	選択	2年前学期	講義	2	オステン・リチャード	単独	7, 9, 11, 12, 16

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	SDGsの基本 カーボンフットプリント 武本匡弘 コースの説明	/
	事前学習 15分	シラバスを読んてくる	
	事後学習 60分	プリントを復習する・課題を行う	
2	気候正義	SDG 13 気候変動と人権 気候変動は私たちの責任なのか SIDs	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認	
	事後学習 60分	プリントを復習する・課題を行う	
3	生物多様性の喪失	SDG 15 生物多様性の喪失 - 原因と結果 日本と世界	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認	
	事後学習 60分	プリントを復習する・課題を行う	
4	企業責任	SDG 8 企業と環境 グリーンウォッシュ ステークホルダー エシカル消費	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
5	食料供給システム	SDG 2 気候変動の影響 フードマイレージ	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
6	水	SDG 6 水循環 水資源をめぐる紛争の可能性	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
7	Project (1)	ライフスタイルチョイスを見直すプロジェクト (1)	/
	事前学習 15分	以前のワークシートの確認	
	事後学習 60分	課題を行う	
8	Project (2)	ライフスタイルチョイスを見直すプロジェクト(2)	/
	事前学習 15分	課題を行う	
	事後学習 60分	課題を行う	
9	エネルギー革命	SDG 7 エネルギー正義 ネットゼロ	/
	事前学習 N/A	N/A	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
10	世界の貧困	SDG 1 / SDG 10 貧困ライン 歴史的な原因 NGOs オーバーツーリズム	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
11	ジェンダー平等	SDG 5 ジェンダー役割 賃金差	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
12	環境理論学	SDG 12 〇ビジネス vs 政府 気候変動の責任	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認	
	事後学習 60分	プリントを復習する・課題を行う	
13	グローバルヘルス	SDG 3 健康格差 裕福・貧困の国の健康問題	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認	
	事後学習 60分	プリントを復習する・課題を行う	
14	復習	定期テストに向けて復習	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認	
	事後学習 60分	定期テストに向けてコースの復習	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
異文化と世界	共通	選択	1年 後学期	講義	2	オステン・リチャード	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				3, 6・ 7, 9, 11, 16
授業の概要							
<p>授業の目的は、異文化を理解することの重要性と楽しさを学ぶことである。本コースを通じて、グローバル社会において日本人として適切に行動していくための知識や能力を身につけることを目指す。授業は主に二つのテーマから構成される。第一のテーマは、日本の国際関係史を学び、現在の日本の国際的地位を正しく理解することである。第二のテーマは、異文化理解のための視点やツールを学び、日本人以外の人々の習慣や価値観を適切に理解することである。</p>							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1) 期末レポート(40%) (2) 課題(40%) (3) 授業中の態度(20%)				再試験は(1)の再提出により点数が更新される。 再評価は(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<ul style="list-style-type: none"> 国際関係の観点から、現在の日本がどのように築かれてきたのを理解し、そのことについて説明・発表ができる。【DP1:知識・技能】・【DP2:思考力・判断力・表現力】 現在の日本の世界における位置づけを解釈し、そのことについて説明、及び評価することができる。【DP1:知識・技能】・【DP2:思考力・判断力・表現力】 日本と世界に存在する異なる文化を理解し、楽しみながら学ぶ。【DP4:関心・意欲・態度】 							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 国際関係の観点から、現在の日本がどのように築かれてきたのを理解し、そのことについて説明・発表ができる。【DP1:知識・技能】・【DP2:思考力・判断力・表現力】 現在の日本の世界における位置づけを解釈し、そのことについて説明ができる。【DP1:知識・技能】・【DP2:思考力・判断力・表現力】 日本と世界に存在する文化を理解し、楽しみながら学ぶ。【DP4:関心・意欲・態度】 							
到達（成績評価B）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 国際関係の観点から、現在の日本がどのように築かれてきたのを理解し、そのことについて発表ができる。【DP1:知識・技能】・【DP2:思考力・判断力・表現力】 現在の日本の世界における位置づけを解釈し、そのことについてある程度説明ができる。【DP1:知識・技能】・【DP2:思考力・判断力・表現力】 日本と世界に存在する文化を理解し、楽しみながら学ぶ。【DP4:関心・意欲・態度】 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 国際関係の観点から、現在の日本がどのように築かれてきたのがある程度理解することができる。【DP1:知識・技能】・【DP2:思考力・判断力・表現力】 現在の日本の世界における位置づけを理解することができる。【DP1:知識・技能】・【DP2:思考力・判断力・表現力】 日本と世界に存在する文化を理解し、楽しみながら学ぶ。【DP4:関心・意欲・態度】 							
教科書							
なし							
参考書・資料							
授業ごとにワークシートを配布							
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							
<ul style="list-style-type: none"> 課題をチェックし、フィードバックを行う。 レポートの概要・構成をチェックし、アドバイスを提供する 							
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、授業中の質問を歓迎する。 授業中に遊びでの携帯電話の使用は、減点対象とする。 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。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
異文化と世界	共通	選択	1年 後学期	講義	2	オステン・リチャード	単独	3, 6・ 7, 9, 11, 16

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	異文化とはなにか? ・コース概要の説明 ・過去と現在の日本領土	/
	事前学習 15分	シラバスを読んてくる	
	事後学習 60分	プリントを復習する・課題を行う	
2	日本の国際関係史・異文化理解	ソフトパワー ジェスチャー 日本とポルトガルの関係史	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認	
	事後学習 60分	プリントを復習する・課題を行う	
3	日本の国際関係史・異文化理解	日本人の性格 孔子の影響 日本とオランダの関係史	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認	
	事後学習 60分	プリントを復習する・課題を行う	
4	日本の国際関係史・異文化理解	Japan? Nihon? Riben? 時間に関するマナーの違い 日本とイギリスの関係史	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
5	日本の国際関係史・異文化理解	日本の年間行事 ビーチとココナッツ 日本とフランスの関係史	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
6	日本の国際関係史・異文化理解	アザリング (他者化) 日本にいる外国人との接し方 日本とドイツの関係史	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
7	日本の国際関係史・異文化理解	ステレオタイプ 日本の国際関係史のまとめ・復習 (1)	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認	
	事後学習 N/A	プリントを復習する	
8	日本の国際関係史・異文化理解	ファッション 低文脈・高文脈文化 日本の国際関係史のまとめ・復習 (2)	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認	
	事後学習 60分	プリントを復習する・課題を行う	
9	日本の国際関係史・異文化理解	直訳・飾り英語 言語移転 個人主義・集団主義 日本とアメリカの関係(1)	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
10	日本の国際関係史・異文化理解	M-Time / P-Time 日本とアメリカの関係(2)	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
11	日本の国際関係史・異文化理解	シンボル 現代のアメリカ社会 アメリカ人と日本人の性格の違い	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
12	宗教 (授業中に課題を行う)	謙遜とコミュニケーション 宗教	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認	
	事後学習 60分	プリントを復習する・課題を行う	
13	まとめ (授業中に課題を行う)	日本語の特徴 日本の宗教 性善説・性悪説	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認	
	事後学習 60分	プリントを復習する・課題を行う	
14	まとめ (授業中に課題を行う)	太陽は何色? 青信号? カルチャーショック	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認	
	事後学習 60分	プリントを復習する・課題を行う	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
ボランティア論	共通	選択	1年前学期	講義	2	なかの みやこ 中野 都	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				11, 17
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、履修者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				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1) 定期試験（筆記試験）(40%) (2) ボランティア体験の活動報告書・レポート(40%) (3) 受講態度(20%)				再試験は(1)の筆記試験を実施し、点数が更新される。 再評価は(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
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をまとめ、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】【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、活動の場を積極的に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考え、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							
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、コミュニケーション能力の向上に努め、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】							
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論理的な理解には乏しいが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】							
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. 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。							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
ボランティア論	共通	選択	1年前学期	講義	2	中野 都	単独	11, 17

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海外協力隊の出前講座	/
	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	/
	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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
キャリア形成 I	共通	卒業必修	1年 前学期	演習	1	まえだ 前田 やすとも 康智	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし							6・7,14
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、社会が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、コミュニケーション、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を習得し、インターンシップ・オープンカンパニーへの早期参加へ結びつける。</p>							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(2)の項目の総合評価とする。 (1)授業内課題(70%) (2)授業への取り組み姿勢(30%)				再試験課題により、(1)の点数が更新される。 再評価は(1)(2)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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. 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・技能】 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・技能】 5. インターンシップ・オープンカンパニーへの参加登録書類の作成を適切かつプレゼン力を携えて準備できるようになる。【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. 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・技能】 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・技能】 5. インターンシップ・オープンカンパニーへの参加登録書類を適切に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】							
到達（成績評価B）目標							
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・技能】 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・技能】 5. インターンシップ・オープンカンパニーへの参加登録書類を概ね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】							
単位取得（成績評価C）目標							
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・技能】 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・技能】 5. インターンシップ・オープンカンパニーへの参加登録書類の主要部分を概ね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】							
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							
必要な資料は適宜配布する。							
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							
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. 進行や外部講師の都合により、授業内容が前後することがある。 4. 外部講師によるセミナーの際には、制服もしくは就職活動にふさわしい服装で臨むこと。							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
キャリア形成 I	共通	卒業必修	1年前学期	演習	1	前田 康智	単独	6・7,14

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、自己PRへの準備1	/
	事前学習 10分	教科書Lesson3、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。	
3	現状確認・行動計画と自己PR (外部講師)	セミナー (株式会社リアセック様による解説講座)	/
	事前学習 10分	PROGのリテラシーとコンピテンシーの成績を確認する。	
	事後学習 15分	課題を完成させる。	
4	キャリアデザイン	生涯設計を考える (生活設計・職業と働き方など)	/
	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	コミュニケーションスキル (外部講師)	セミナー (企業人としてのコミュニケーションスキルを身につける)	/
	事前学習 10分	コミュニケーションについて考えてくる	
	事後学習 15分	セミナーの内容を復習する	
6	就職活動のマナー1	敬語と身だしなみ、メール文の書き方、自己PRへの準備2	/
	事前学習 10分	教科書p.102~105とp.110~115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2	添え状、封筒の書き方、自己PRへの準備3	/
	事前学習 10分	教科書p.106~107を読んでくる。	
	事後学習 15分	課題を完成させる。	
8	就職活動のマナー3	電話のかけ方、訪問の仕方、自己PRへの準備4	/
	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。	
9	業界・企業研究、職種	企業研究、業界と業種、職種とは	/
	事前学習 10分	教科書Lesson6,7,8,10を読んでくる。	
	事後学習 15分	課題を完成させる。	
10	インターンシップ・オープンカンパニー	インターンシップ・オープンカンパニーについて	/
	事前学習 10分	教科書Lesson12を読んでくる。	
	事後学習 15分	課題を完成させる。	
11	マイナビ登録 (外部講師)	セミナー (マイナビ登録と活用)	/
	事前学習 10分	自分の興味ある企業、業界、業種、職種について調べる	
	事後学習 15分	課題を完成させる。	
12	キャリア支援講座 (外部講師)	セミナー (複数企業による学内セミナー)	/
	事前学習 10分	参加企業について調べてくる。	
	事後学習 15分	希望職種について考える。	
13	就職活動のマナー4	Web面接の方法、キャリア支援室の使い方	/
	事前学習 15分	教科書Lesson16,17,18,19を読んでくる。	
	事後学習 10分	課題を完成させる。	
14	OGセミナー (本学OG)	セミナー (OGによる学内セミナー)	/
	事前学習 15分	OGへの質問について考えてくる	
	事後学習 10分	課題を完成させる。	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
キャリア形成Ⅱ	共通	選択	1年 後学期	演習	1	まえだ やすとも 前田 康智	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
キャリア形成Ⅰを履修していること			該当なし				3, 6・7, 17
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				再評価の成績評価方法			
(1)受講態度 (10%) (2)学外活動の提出 (10%) (3)履歴書の提出 (35%) (4)模擬面接 (40%) (5)履歴書以外の課題提出(5%)の総合評価				各自の提出状況に応じて、再試験課題により、(3)(4)(5)の点数が更新される。再評価は(1)～(5)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<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】 実際の面接で的確な対応が総合的にきるようになる。【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】 							
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（必要に応じて資料を配布する）							
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							
履歴書含めて提出課題（面接準備シート）は添削ののち、成績配布時に各自に返却する。模擬面接は最終授業にて面接官の評価（数値とコメント）を各自に配布する。							
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て、資料を受け取りに来ること。 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。 履歴書の提出期限（12月末頃）に間に合わない場合はその時点で再試験となるため十分注意すること。 学外活動（オープンカンパニー・インターンシップ・ボランティア等）の体験を行った場合は、学外活動の提出により評価する。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
キャリア形成Ⅱ	共通	選択	1年 後学期	演習	1	前田 康智	単独	3,6・7,17

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	ガイダンス、学外活動の提出について	授業の目的、内容、今後の予定、就職活動のスケジュール、学外活動の提出について	/
	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) 「必ず聞かれる就活三大質問の処方箋」	/
	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(1)で学んだことをまとめる	
3	就職活動にむけて（2）	適性検査・性格検査	/
	事前学習 10分	適性検査や性格検査を実施する	
	事後学習 20分	適性検査や性格検査で出た結果を踏まえて自分の適性と性格を知る	
4	業界・企業研究（1）	企業・業界・職種とは、自分の希望する業種と職種を考える	/
	事前学習 10分	履歴書の表面を書く	
	事後学習 20分	自分の希望する業種と職種を考え、履歴書の裏面を書く準備をする	
5	業界・企業研究（2）	就職セミナー(2) 社会人基礎力を養う	/
	事前学習 10分	社会人に求められる能力について何があるかまずは自分で考える	
	事後学習 10分	就職セミナー(2)で学んだことをまとめる	
6	業界・企業研究（3）	学内企業研究会の事前学習	/
	事前学習 10分	企業・業界・業種について復習する	
	事後学習 10分	企業説明を受ける企業の訪問シートを仕上げる	
7	業界・企業研究（4）	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、企業の訪問シートの質問事項を確認する	
	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、SPI試験	履歴書の作成・SPI試験	/
	事前学習 10分	自分の希望する業種と職種を考え、履歴書の裏面を書く準備をする	
	事後学習 30分	履歴書の裏面の書き方の例をよく読み、自分の文章で書く	
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	履歴書の裏面に書く予定の自己PR・志望動機などをもう一度見直す	
	事後学習 30分	ビデオで見たアピール度の高い自己PR・志望動機を再度見直す	
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	面接の手順（話し方、行動、態度など）を見直す	
	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	就職セミナー(4)で学んだことをもう一度確認する	
	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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
ビジネスマナー	共通	選択	1年前学期	講義	2	おおにし 大西 みねこ 峰子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				8, 14, 16
授業の概要							
<p>社会人となるために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る。本科目では、秘書検定の学修を通して、「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」ことを目指す。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、実践的に身につける。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）から出題されるため、章ごとに説明を行い、毎授業で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するとともに、検定試験に向けた学習意欲の向上につなげる。</p>							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(4)の項目の総合評価とする。 (1)課題(30%) (2)模擬試験(30%) (3)小テスト(30%) (4)授業への取り組み姿勢(10%)				再試験課題により、(1)(2)の点数が更新される。 再評価は(1)～(4)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
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・技能】 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・技能】 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・技能】 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・技能】 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・技能】 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・技能】 2. 技能の知識について理解できるようになる。【DP1：知識・技能】 3. 一般知識について修得し、概ね説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 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・技能】 5. 職務知識について理解できるようになる。【DP1：知識・技能】 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・技能】 2. 技能の知識についてわかるようになる。【DP1：知識・技能】 3. 一般知識についてわかるようになる。【DP1：知識・技能】 4. 必要とされる資質についてわかるようになる。【DP1：知識・技能】 5. 職務知識についてわかるようになる。【DP1：知識・技能】 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・技能】 2. 技能の知識について概ねわかるようになる。【DP1：知識・技能】 3. 一般知識について概ねわかるようになる。【DP1：知識・技能】 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・技能】 5. 職務知識について概ねわかるようになる。【DP1：知識・技能】 6. 社会人としてのマナーを概ねわかるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】							
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							
必要な資料は適宜配布する。							
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							
提出課題は添削ののち、各自に返却する。 模擬試験および小テストは、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							
・進行の都合により、内容が前後することがある。 ・秘書検定の積極的な受験を勧奨する。							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
ビジネスマナー	共通	選択	1年前学期	講義	2	大西 峰子	単独	8, 14, 16

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	シラバスを読んでもくる。「マナー・接遇」の章を読んでもくる。	
	事後学習 20分	授業内容の復習をする。	
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もくる。 「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もくる。 「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	授業内容の復習をする。	
4	マナー・接遇4	慶事・弔事のマナー	
	事前学習 20分	「マナー・接遇」の該当ページを読んでもくる。 「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	授業内容の復習をする。	
5	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もくる。 「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	授業内容の復習をする。	
6	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もくる。 「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	授業内容の復習をする。	
7	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もくる。 「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	授業内容の復習をする。	
8	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」の章を読んでもくる。 「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	授業内容の復習をする。	
9	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」の章を読んでもくる。 「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	授業内容の復習をする。	
10	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」の章を読んでもくる。 「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	授業内容の復習をする。	
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	授業内容の復習をする。	
12	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	授業内容の復習をする。	
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	授業内容の復習をする。	
14	まとめ	全体の振り返り、秘書検定試験対策課題	
	事前学習 60分	苦手分野の復習をする。	
	事後学習 240分	課題および秘書検定試験対策に取り組む。	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
運動と健康	共通	卒業必修	1年 後学期	講義・ 実技	1	きとうひきの 佐藤久乃	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			長年体育教師をしていることからその経験を活かして、運動が健康の保持増進に欠かせない役割を果たしていることを伝える。				6・ 7, 9, 11, 12, 16
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、どのようにしたら保持増進できるかを考える。そして、どのように運動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				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(4)の項目の総合評価とする プレゼンテーション試験 (70%) 取り組み姿勢 (30%) の総合評価				再評価は行わない			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<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、正確に動くことができる。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							
<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、グループの皆と協働し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】 							
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】 							
教科書							
なし							
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							
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。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
運動と健康	共通	卒業必修	1年 後学期	講義・ 実技	1	佐藤久乃	単 独	6・ 7, 9, 11, 12, 16

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、生涯スポーツの考え方、スポーツライフについて	/
	事前学習 5分	シラバスを読んてくる。	
	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(11)、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(12)、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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
英語コミュニケーション (英会話)	共通	卒業必修	1年 後学期	演習	1	オステン・リチャード	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				6・ 7, 8, 9, 16
授業の概要							
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。実際に英語を話す力を身につけるため、各回では日常生活や実用的な場面に役立つテーマについて学ぶ。授業は、スピーキングとコミュニケーション(40%)、リスニング(20%)、リーディング(20%)を中心に構成される。毎回の授業の最後には、学習内容を活用したロールプレーを行う。							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1)定期試験(筆記試験)(40%) (2)口頭試験(40%) (3)授業中の態度 / ロールプレイ(20%)				再試験は(1)の筆記試験を実施し、点数が更新される。 再評価は(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<ul style="list-style-type: none"> 第一回目の授業より、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、自信を持ってコミュニケーションを取れる。【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性、多様性、協働性】 様々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】【DP3:主体性、多様性、協働性】 英語でコミュニケーションを取ることを楽しみ、自分が思うこと、感ずることを英語で表現することができる。【DP4:関心・意欲・態度】 							
到達(成績評価A)目標							
<ul style="list-style-type: none"> 第一回目の授業より、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、ある程度自信を持って、コミュニケーションを取れる。【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性、多様性、協働性】 様々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】【DP3:主体性、多様性、協働性】 英語でコミュニケーションを取ることを楽しみ、自分が思うこと、感ずることを英語で表現することができる。【DP4:関心・意欲・態度】 							
到達(成績評価B)目標							
<ul style="list-style-type: none"> 第一回目の授業より、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)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、ある程度自信を持って、コミュニケーションを取れる。【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性、多様性、協働性】 様々なトピックにおいて基本的な質問に答えられる。【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性、多様性、協働性】 英語でコミュニケーションを取ることを楽しみ、自分が思うこと、感ずることを英語で表現することができる。【DP4:関心・意欲・態度】 							
単位取得(成績評価C)目標							
<ul style="list-style-type: none"> 第一回目の授業より、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】 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】【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】 							
教科書							
なし							
参考書・資料							
授業毎に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							
<ul style="list-style-type: none"> 授業の最後にワークシートを確認し、フィードバックを提供する 授業毎にロールプレイを行い、英語コミュニケーション能力を築くため、個々にアドバイスを提供する 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"> 積極的な発言が期待され、授業中の質問を歓迎する。 授業中に遊びでの携帯電話の使用は、減点対象とする。 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 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。 英語コミュニケーション能力を築き上げるため、「English Corner」に参加することを薦める。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
英語コミュニケーション (英会話)	共通	卒業必修	1年 後学期	演習	1	オステン・リチャード	単独	6・7, 8, 9, 16

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 15分	シラバスを読んてくる	
	事後学習 60分	ワークシートの復習・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 15分	前回のワークシートの予習および口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習・宿題	
3	Music	音楽の好みについて話し方を学ぶ	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの予習および口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習・宿題	
4	Jobs and Questions	職場で使える英語の単語やフレーズを学ぶ・様々な仕事について話す	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの予習および口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習・宿題	
5	Pets	自分のペットについて(He is / She is / They are)	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの予習および口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習・宿題	
6	Speaking Test Practice	口頭テストの練習	/
	事前学習 15分	1~5までのワークシートの予習 ・口頭テストの練習	
	事後学習 60分	口頭テストの練習	
7	Speaking Test	口頭テスト	/
	事前学習 15分	1~5までのワークシートの予習 ・口頭テストの準備	
	事後学習 N/A	なし	
8	Hospital	病気の説明や患者対応について学ぶ	/
	事前学習 15分	病気に関する英単語を調べる	
	事後学習 60分	ワークシートの復習・宿題	
9	Shopping	数字及び顧客対応について学ぶ	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの予習および口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習・宿題	
10	Restaurants	注文の仕方・受け方及び顧客対応について学ぶ	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの予習および口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習・宿題	
11	Sightseeing	観光・観光客対応について学ぶ	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの予習および口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習・宿題	
12	Accidents and Injuries	緊急事態の対応について学ぶ	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認および口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習・宿題 ・口頭テストの練習	
13	Review and practice (1)	以前の授業で学んだことを復習し練習する	/
	事前学習 15分	ワークシートの復習 ・筆記テストの練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習・宿題 ・筆記テストの練習	
14	Review and practice (2)	以前の授業で学んだことを復習し練習する	/
	事前学習 15分	ワークシートの復習 ・筆記テストの練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習 ・筆記テストの練習	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
標準英語スキルズ	共通	選択	1年 後学期	演習	1	オステン・リチャード	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				6・7,9,16
授業の概要							
英語に対する一般的な理解度と関心・楽しさを高めることを目的とした授業である。コースを通して、仕事や旅行などの場面で実際に「使える英語」を学ぶ。必修科目の「英語コミュニケーション」と関連する内容を多く扱い、英語コミュニケーション能力を段階的に育成するとともに、「英語コミュニケーション」で学んだ内容の定着と補強を図る。							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1)定期試験(筆記試験)(40%) (2)口頭試験(40%) (3)授業中の態度 / ロールプレイ(20%)				再試験は(1)の筆記試験を実施し、点数が更新される。 再評価は(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・第一回目の授業と比べ、英語基礎力が定着し、英語を円滑に使える。【DP1:知識・技能】 ・英語を読解し、英語を自然な日本語に翻訳ができる。【DP1:知識・技能】 ・授業のテーマごとに、自信を持って、コミュニケーションを取れる。【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性、多様性、協働性】 ・英語でコミュニケーションを取ることを楽しみ、自分が思うこと、感ずることを英語で表現する【DP4:関心・意欲・態度】 							
到達(成績評価A)目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・最初の授業と比べ、英語基礎力が定着し、英語を積極的に使える【DP1:知識・技能】 ・英語を十分読解し、英語を日本語に翻訳できる【DP1:知識・技能】 ・授業のテーマごとに、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】【DP3:主体性、多様性、協働性】 ・英語でコミュニケーションをとることを楽しみ、ある程度自分が思うこと、感ずることを英語で表現する【DP4:関心・意欲・態度】 							
到達(成績評価B)目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・最初の授業と比べ、英語基礎力が定着し、基本的な会話ができる【DP1:知識・技能】 ・英語をある程度読解し、英語を日本語に翻訳できる【DP1:知識・技能】 ・授業のテーマごとに、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】【DP3:主体性、多様性、協働性】 ・英語でコミュニケーションをとることを楽しみ、ある程度自分が思うことを英語で表現する【DP4:関心・意欲・態度】 							
単位取得(成績評価C)目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・最初の授業と比べ、英語能力が増える【DP1:知識・技能】 ・英語をある程度読解し、簡単な英語を日本語に翻訳できる【DP1:知識・技能】 ・授業のテーマごとに、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】【DP3:主体性、多様性、協働性】 ・英語でコミュニケーションをとることを楽しみ、ある程度自分が思うことを英語で表現する【DP4:関心・意欲・態度】 							
教科書							
なし							
参考書・資料							
授業ごとにワークシートを配布							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・授業の最後にワークシートを確認し、フィードバックを提供する ・授業毎にロールプレイを行い、英語コミュニケーション能力を築くため、個々にアドバイスを提供する ・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"> ・積極的な発言が期待され、授業中の質問を歓迎する。 ・授業中に遊びでの携帯電話の使用は、減点対象とする。 ・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 ・一 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。 ・英語コミュニケーション能力を築き上げるため、「English Corner」に参加することを薦める。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
標準英語スキルズ	共通	選択	1年 後学期	演習	1	オステン・リチャード	単独	6・7, 9, 16

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・挨拶の仕方を学ぶ・授業の流れに慣れる	/
	事前学習 15分	シラバスを読んてくる	
	事後学習 60分	ワークシートの復習、次回のロールプレイに備え、練習をする	
2	Food and drink	飲食について詳しく話し、疑問文を作る	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの予習 ・ 口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習、次回のロールプレイに備え、練習をする	
3	Hobbies and Customs	自分の習慣について話し、疑問文を作る	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの予習 ・ 口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習、次回のロールプレイに備え、練習をする	
4	Questions and Reactions	疑問文、相槌およびリアクション	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認および口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習、次回のロールプレイに備え、練習をする	
5	Buildings and Directions	街について話し、道案内を行う	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの予習 ・ 口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習、次回のロールプレイに備え、練習をする	
6	Feelings and Offering	気持ちについて話し、物の提供の仕方を学ぶ	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認および口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習、次回のロールプレイに備え、練習をする	
7	Mid-term Review	口頭テストに向けて復習	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの予習 ・ 口頭練習	
	事後学習 N/A	ワークシートの復習	
8	Restaurants	注文の仕方や料理についての聞き方などを学ぶ	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの予習 ・ 口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習、次回のロールプレイに備え、練習をする	
9	Experiences	「Have you ever」を使い、経験に関する疑問文を作る	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認および口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習、次回のロールプレイに備え、練習をする	
10	Shopping	洋服を購入する際の疑問文など	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの予習 ・ 口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習、次回のロールプレイに備え、練習をする	
11	Inviting	カジュアルとフォーマルの招待の仕方	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの予習 ・ 口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習・宿題	
12	Speaking Test Practice	口頭テストに向けての練習・復習	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの予習 ・ 口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習 ・ 口頭テストの準備	
13	Speaking Test	以前の授業で学んだことを復習し練習する	/
	事前学習 15分	ワークシートの予習 ・ 口頭テストの準備	
	事後学習 60分	ワークシートの復習 ・ 筆記テストの準備	
14	Writing Test Practice	以前の授業で学んだことを復習し練習する	/
	事前学習 15分	ワークシートの予習・筆記テストの準備	
	事後学習 60分	ワークシートをチェックする ・ 筆記テストの準備	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
応用英語スキルズ	共通	選択	2年前学期	演習	1	オステン・リチャード	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
「英語標準スキルズ」を履修済みの者、または、英語でのコミュニケーションにある程度の自信を有する者			該当なし				6・7,8,16
授業の概要							
「標準英語スキルズ」と同様に、英語に対する一般的な理解をさらに高めることを目的とした授業である。「標準英語スキルズ」および「英語コミュニケーション」などで学んだ知識を基盤とし、英語の総合的な運用能力の向上を目指す。授業のテーマは「標準英語スキルズ」と共通する場合もあるが、本授業ではより高度な内容を扱う。							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1)定期試験(筆記試験)(40%) (2)口頭試験(40%) (3)授業中の態度 / ロールプレイ(20%)				再試験は(1)の筆記試験を実施し、点数が更新される。 再評価は(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・第一回目の授業と比べ、英語基礎力が定着し、英語を円滑に使える。【DP1:知識・技能】 ・英語を読解し、英語を自然な日本語に翻訳ができる。【DP1:知識・技能】 ・授業のテーマごとに、自信を持って、コミュニケーションを取れる。【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性、多様性、協働性】 ・英語でコミュニケーションを取ることを楽しみ、自分が思うこと、感ずることを英語で表現する【DP4:関心・意欲・態度】 							
到達(成績評価A)目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・最初の授業と比べ、英語基礎力が定着し、英語を積極的に使える【DP1:知識・技能】 ・英語を十分読解し、英語を日本語に翻訳できる【DP1:知識・技能】 ・授業のテーマごとに、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】【DP3:主体性、多様性、協働性】 ・英語でコミュニケーションをとることを楽しみ、ある程度自分が思うこと、感ずることを英語で表現する【DP4:関心・意欲・態度】 							
到達(成績評価B)目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・最初の授業と比べ、英語基礎力が定着し、基本的な会話ができる【DP1:知識・技能】 ・英語をある程度読解し、英語を日本語に翻訳できる【DP1:知識・技能】 ・授業のテーマごとに、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】【DP3:主体性、多様性、協働性】 ・英語でコミュニケーションをとることを楽しみ、ある程度自分が思うことを英語で表現する【DP4:関心・意欲・態度】 							
単位取得(成績評価C)目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・最初の授業と比べ、英語能力が増える【DP1:知識・技能】 ・英語をある程度読解し、簡単な英語を日本語に翻訳できる【DP1:知識・技能】 ・授業のテーマごとに、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】【DP3:主体性、多様性、協働性】 ・英語でコミュニケーションをとることを楽しみ、ある程度自分が思うことを英語で表現する【DP4:関心・意欲・態度】 							
教科書							
なし							
参考書・資料							
授業ごとにワークシートを配布							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・授業の最後にワークシートを確認し、フィードバックを提供する ・授業毎にロールプレイを行い、英語コミュニケーション能力を築くため、個々にアドバイスを提供する ・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"> ・積極的な発言が期待され、授業中の質問を歓迎する。 ・授業中に遊びでの携帯電話の使用は、減点対象とする。 ・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 ・一 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。 ・英語コミュニケーション能力を築き上げるため、「English Corner」に申し込むのを薦める。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
応用英語スキルズ	共通	選択	2年前学期	演習	1	オステン・リチャード	単独	6・7, 8, 16

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 15分	シラバスを読んてくる	
	事後学習 60分	ワークシートの復習 ・ 次回のロールプレイに備え、練習する	
2	Food and drink	飲食について詳しく話し、疑問文を作る	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの復習 ・ 口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習 ・ 次回のロールプレイに備え、練習する	
3	Experiences and Travel	自分の経験や行きたい国などについて詳しく話す	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの復習 ・ 口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習 ・ 次回のロールプレイに備え、練習する	
4	Restaurants and Food	おすすめを聞き、好みを伝える(I prefer ~)	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの復習 ・ 口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習 ・ 次回のロールプレイに備え、練習する	
5	Pets and Animals	動物とペットについて話し、疑問文を作る	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの確認および口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習 ・ 次回のロールプレイに備え、練習する	
6	Personality	性格について学ぶ(形容詞)	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの復習 ・ 口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習 ・ 次回のロールプレイに備え、練習する	
7	Mid-term Review	口頭テストに向けて復習	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの復習 ・ 口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習	
8	Japanese Food	日本料理を英語での説明の仕方	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの復習 ・ 口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習 ・ 次回のロールプレイに備え、練習する	
9	Weather	天気に関する語彙を学び、スケジュールングを練習する	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの復習 ・ 口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習 ・ 次回のロールプレイに備え、練習する	
10	Inviting	カジュアルとフォーマルの招待の仕方を学ぶ	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの復習 ・ 口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習 ・ 次回のロールプレイに備え、練習する	
11	Speaking Test Practice	口頭テストに向けて練習・復習	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの復習 ・ 口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習・宿題	
12	Speaking Test Practice	口頭テストに向けて練習・復習	/
	事前学習 15分	前回のワークシートの復習 ・ 口頭練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習 ・ 口頭テストの練習	
13	Speaking Test	以前の授業で学んだことを復習し練習する	/
	事前学習 15分	ワークシートの復習 ・ 口頭テストの練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習 ・ 筆記テストの練習	
14	Writing Test Review	以前の授業で学んだことを復習し練習する	/
	事前学習 15分	ワークシートの復習 ・ 筆記テストの練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習 ・ 筆記テストの練習	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
家政学概論	家政科コア (社主事)	卒業必修	1年 前学期	講義	2	きはやし 木林 祥子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				2, 9, 10, 11
授業の概要							
<p>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。</p> <p>少子高齢化への対応や男女共同参画社会の実現に向けた家庭生活の今日的課題について、家政学的視点から考察する（家庭経営学）。</p>							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(4)の総合評価とする。 (1)小レポート2回(20%+20%) (2)授業内課題(45%) (3)小テスト(10%) (4)授業態度(5%)				再試験は(1)(2)の提出により点数が更新される。 再評価は(1)～(4)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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、他人が気が付かない観点で自分にできる具体的な社会貢献について述べることができる。【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】 ・少子高齢化への対応や男女共同参画社会の実現に向けた家庭生活の今日的課題について、家政学的視点から考察し、自身の考えを自身の表現で説明できる。【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】 							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・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】 ・少子高齢化への対応や男女共同参画社会の実現に向けた家庭生活の今日的課題について、家政学的視点から考察し、自身の考えを説明できる。【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】 							
到達（成績評価B）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・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述べるができる。【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】 ・少子高齢化への対応や男女共同参画社会の実現に向けた家庭生活の課題について、家政学的視点から考察し説明できる。【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】 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・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。【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】 ・少子高齢化への対応や男女共同参画社会の実現に向けた家庭生活の課題について説明できる。【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】 							
教科書							
使用しない。資料を配布する。							
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 (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							
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)。							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
家政学概論	家政科コア (社主事)	卒業必修	1年 前学期	講義	2	木林 祥子	単独	2, 9, 10, 11

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
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	世界の家政学	エレン・リチャーズのヒューマンエコロジー思想	/
	事前学習 20分	家政学の歴史について調べる	
	事後学習 120分	小レポート①作成	
4	家政学と家族	家族生活問題の発生	/
	事前学習 20分	家族生活問題発生の現状を調べる	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
5	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	日常生活に起こる事例をもとに自らのコミュニケーションのあり方を振り返る	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
6	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	自分の生活や人付き合いのパターンを振り返る	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
7	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	ジェンダー平等に関わる社会意識を調べる	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
8	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	自分が住んでいる町に、どのようなLGBTQ+の取り組みがされているか調べる	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
9	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	新聞やニュースで家庭生活に関する情報を収集する	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
10	妊娠・出産を考える	子どもを生む・生まない・生めない	/
	事前学習 20分	新聞やニュースで家庭生活に関する情報を収集する	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
11	子どもの発達	乳幼児期の子どもと家族	/
	事前学習 20分	自分の身近な生活環境を振り返る	
	事後学習 120分	レポート②作成	
12	高齢者の暮らし	高齢期をどう生きるか	/
	事前学習 20分	新聞やニュースで高齢者に関する情報を収集する	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
13	地域・社会と家族	支え合う社会	/
	事前学習 20分	新聞やニュースで地域社会に関する情報を収集する	
	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	小テスト、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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
衣・住生活論	家政科コア	卒業必修	1年 前学期	講義	2	やまむら 山村 美保里・鈴木 麻希子	オムニバ ス
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				3, 6・7, 12, 14, 16
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や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”とはどのような存在かを、生活・社会・環境との関わりから理解する。被服の起源や文化的背景、アパレル産業の仕組み、快適性や健康性、環境への配慮までを扱い、日常の衣生活に適用できる基礎的な判断力を身につける。</p>							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1) 分野ごとの学修成果確認：住分野は筆記試験(30%)、衣分野は授業内課題(プレゼンテーションを含む)(30%) (2) 分野ごとの授業内課題(住10%+衣10%=20%) (3) 受講態度(20%)				再試験は、(1)の住分野の筆記試験の実施、衣分野のレポート課題再提出により点数が更新される。再評価は(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・風土と住まいの関係、住まいの機能と役割を論理的に理解し、事例を示して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・理解】 ・学んだ知識を活かし、科目の目標である安全で健康な住まいを営むための提案を、主体的にできるようになる。【DP1：関心・意欲・態度】 							
到達(成績評価A)目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・風土と住まいの関係、住まいの機能と役割を学び、事例を示して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・理解】 ・学んだ知識を活かし、科目の目標である安全で健康な住まいを営むために必要な提案を思考することができるようになる。【DP1：関心・意欲・態度】 							
到達(成績評価B)目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・風土と住まいの関係、住まいの機能と役割を学び、住まいの意義を理解することができるようになる。【DP1：知識・理解】 ・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を収集し、思考することができるようになる【DP1：関心・意欲・態度】 							
単位取得(成績評価C)目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・風土と住まいの関係、住まいの機能と役割を学び、住まいに関する用語の意味を理解することができるようになる。【DP1：知識・理解】 ・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：関心・意欲・態度】 							
教科書							
必要な資料は適宜配布する							
参考書・資料							
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 (2017) ¥2,860							
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							
レポート及び小課題は評価して返却する。衣分野のプレゼンテーションは内容・構成・表現力を評価し、フィードバックとして返す。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・授業中の携帯電話の操作禁止(指示のある場合は除く) ・私語厳禁 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
衣・住生活論	家政科コア	卒業必修	1年前学期	講義	2	山村 美保里・鈴木 麻希子	オ バ ム ス ニ	3, 6・7, 12, 14, 16

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”とは何か—装いの起源と衣の役割	“衣”とは何か、被服の役割、装いの起源（古代の被服例、宗教的背景など）	鈴木
	事前学習 30分	“衣”の役割や意味について考えておく	
	事後学習 30分	“衣”の生活に果たす役割について整理する	
9	民族衣装と衣文化1	世界の民族衣装、気候風土・地域性と衣生活の関係、日本の衣文化（近代以降）	鈴木
	事前学習 30分	世界の民族衣装について、興味のあるものを1つ選び概要を調べておく	
	事後学習 60分	自身が選んだ民族衣装について調査し、プレゼンテーションの準備を行う	
10	民族衣装と衣文化2（発表）	民族衣装に関する調査発表および講評	鈴木
	事前学習 60分	民族衣装について調査を進め、プレゼンテーションの準備を行う	
	事後学習 30分	他者の発表から衣文化の多様性を整理する	
11	アパレル産業と既製服	アパレル産業の仕組み、既製服（プレタポルテ）とオートクチュール、品質表示・取扱絵表示等	鈴木
	事前学習 30分	身近な衣服の品質表示および取扱絵表示を確認する	
	事後学習 30分	身近な衣服の品質表示および取扱絵表示を確認し、衣服選択に活かす	
12	TPOと衣生活・着心地のよい衣服	冠婚葬祭における服装マナー、体型と衣服、年齢や環境に応じた服の工夫	鈴木
	事前学習 30分	着心地のよい衣服の条件について考えておく	
	事後学習 30分	自身や家族の衣生活を振り返り、工夫や課題を整理する	
13	衣生活と環境	衣服の廃棄問題、環境配慮の取り組み、持続可能な衣生活	鈴木
	事前学習 30分	現代の衣生活や流行について調べる	
	事後学習 60分	自分にできる工夫を整理し、最終プレゼンテーションの準備を行う	
14	衣生活分野の学修成果の発表と共有	第8～13回の学修成果に関する最終発表および講評	鈴木
	事前学習 60分	最終プレゼンテーションの準備を進める	
	事後学習 30分	他者の発表を通して、衣生活分野の広がりを理解する	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
消費生活と環境	家政科コア	卒業必修	2年 後学期	講義	2	きはやし 木林 祥子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				2, 8, 9, 11
授業の概要							
<p>本当の豊かさとは何かを考え、個人および社会の質の高いライフスタイルを実現するため、主体的に消費者市民社会の形成に参画することの重要性について理解を深める。環境問題が日々の暮らしと直結していることを理解し、持続可能な社会の実現のために、消費者として、どのような消費行動をとるべきか考え実践できる力を身に付ける。</p> <p>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体的、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（家族関係学）。</p>							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(4)の総合評価とする。 (1)小レポート2回(20%+20%) (2)授業内課題(45%) (3)小テスト(10%) (4)授業態度(5%)				再試験は(1)(2)の提出により点数が更新される。 再評価は(1)～(4)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・消費者市民社会の形成に主体的に参画することの重要性について理解し、自身の表現で説明できる。【DP1：知識・技能】 ・本当の豊かさとは何かを考え、持続可能な社会の実現のために、どのような消費行動をとるべきか、自身の考えを自身の表現で説明できる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・自分らしく生きることの大切さを認識し、その実現を目指し、社会的な課題も視野に入れて生涯発達の視点からライフプランを作成できる。【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】 							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・消費者市民社会の形成に主体的に参画することの重要性について理解し説明できる。【DP1：知識・技能】 ・本当の豊かさとは何かを考え、持続可能な社会の実現のために、どのような消費行動をとるべきか、自身の考えを説明できる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・自分らしく生きることの大切さを認識し、その実現を目指し、生涯発達の視点からライフプランを作成できる。【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】 							
到達（成績評価B）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・消費者市民社会の形成に主体的に参画することの重要性について理解が不足するところもあるが概ね説明できる。【DP1：知識・技能】 ・本当の豊かさとは何かを考え、どのような消費行動をとるべきか、自身の考えを説明できる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・自分らしく生きることの大切さを認識し、生涯発達の視点からライフプランを作成できる。【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】 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・消費者市民社会の形成に参画することの重要性について理解が不足するところもあるが、関連する用語は述べる事ができる。【DP1：知識・技能】 ・本当の豊かさとは何かを考え、どのような消費行動をとるべきか説明できる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・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。【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】 							
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							
持続可能な生活研究会編：『持続可能な社会と人の暮らし』建帛社(2024) ¥2,310							
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)。							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
消費生活と環境	家政科コア	卒業必修	2年 後学期	講義	2	木林 祥子	単独	2,8,9,11

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	ガイダンス	消費生活と環境、家族関係学について	/
	事前学習 10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 120分	小レポート①作成	
3	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、ワーク・ライフ・バランス	/
	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	
4	生活経済のマネジメント	短期・中期・長期の経済管理	/
	事前学習 20分	教科書P143～149を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
5	消費者と契約	契約と消費者トラブル	/
	事前学習 20分	消費生活に関する事件を調べる	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
6	消費者の権利と責任	消費者運動	/
	事前学習 20分	日頃の消費生活について振り返る	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
7	持続可能な食生活	地球の食卓・フォトランゲージ	/
	事前学習 20分	教科書P124～130を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
8	持続可能な衣生活	ファッションの裏側	/
	事前学習 20分	教科書P130～135を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
9	持続可能な住生活	世界と日本の住まい	/
	事前学習 20分	教科書P130～135を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
10	暮らしと資源	消費と廃棄・貿易ゲーム	/
	事前学習 20分	自分の消費行動について注意を払う	
	事後学習 120分	小レポート②作成	
11	気候変動	脱炭素社会と消費者	/
	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 20分	課題プリントの演習	
12	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	
13	ライフキャリアレインボー	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	
14	持続可能な社会の構築	小テスト、持続可能な生活の創造に向けて	/
	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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
公衆衛生学	食物栄養専攻(栄養士・社主事)	選択	2年前学期	講義	2	かんの こうし 菅野 公司	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			特になし				-
授業の概要							
公衆衛生学とは地域社会の組織的努力によって、環境の悪化を防止し疾病を予防することにより、寿命の延長を図り、身体的並びに精神的な能力と健康状態を増進するための技術と科学を習得する学問である。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				再評価の成績評価方法			
(1) 定期試験（筆記試験）(70%) (2) 受講態度(30%) の総合評価				再試験は(1)の範囲より出題されるレポート試験の実施により点数が更新される。 再評価は(1)、(2)の総合評価			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
公衆衛生における地球規模のおよび社会的必要性と各個人に対する有用性を理解する。【DP1：知識・技能】							
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・技能】							
到達（成績評価B）目標							
公衆衛生学学習の意義と国際社会、そして自分自身および周囲の人たちの健康に対する効用と重要性を発信する。【DP1：知識・技能】							
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・技能】							
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） 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
公衆衛生学	食物栄養専攻(栄養士・社主事)	選択	2年前学期	講義	2	菅野 公司	単独	-

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	・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	・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	・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	・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	・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	・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	・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	・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	・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	・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	・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	・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	・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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
社会福祉概論（食栄）	食物栄養専攻(栄養士・社主事)	卒業必修	2年後学期	講義	2	なかの みやこ 中野 都	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
教科書購入者			居宅介護支援事業所の在職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。				15
授業の概要							
生活するとはどういうことなのか、生活する上で社会福祉はどのように関与しているのかについて基本的な考え方や、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				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1) 定期試験(60%) (2) 授業内レポート(20%) (3) 受講態度(20%)				再試験は(1)の筆記試験を実施し、点数が更新される。 再評価は(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
社会福祉の十分な知識を得た上で、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し、積極的に行動することができるようになる。 1. 一社会人としてわが国の社会保障制度について十分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】 2. 社会福祉の知識を基礎にして、地域福祉の基本的な概念について、自分の具体的な経験と結び付けて論理的な説明ができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 3. 社会福祉サービスの多様性・専門性と保健・医療・福祉・介護の分野との連携・協働の重要性、社会福祉の専門職としての栄養士の立ち位置について自身の表現で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。 1. 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】 2. 社会福祉の知識を基礎にして、地域福祉の基本的な概念について、自分の具体的な経験と結び付けて説明できるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 3. 社会福祉サービスの多様性・専門性と保健・医療・福祉・介護の分野との連携・協働の重要性、社会福祉の専門職としての栄養士の立ち位置を説明できるようになる。【DP3：主体性、多様性、協働性】							
到達（成績評価B）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し、行動することができるようになる。 1. 一社会人としてわが国の社会保障制度について基礎的な知識を身につけることができるようになる。【DP1：知識・技能】 2. 社会福祉の知識を基礎にして、地域福祉の基本的な概念について、自分の具体的な経験と結び付けて自分なりに説明できるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 3. 社会福祉サービスの多様性・専門性と保健・医療・福祉・介護の分野との連携・協働の重要性、社会福祉の専門職としての栄養士の立ち位置を概ね説明できるようになる。【DP3：主体性、多様性、協働性】							
単位取得（成績評価C）目標							
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。 1. 一社会人としてわが国の社会保障制度について基礎的な知識を身につけることができるようになる。【DP1：知識・技能】 2. 社会福祉の知識を基礎にして、地域福祉の基本的な概念について、考えることができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 3. 社会福祉サービスの多様性・専門性と保健・医療・福祉・介護の分野との連携の重要性、社会福祉の専門職としての栄養士の立ち位置について考えることができるようになる。【DP3：主体性、多様性、協働性】							
教科書							
金子光一編著：『新版社会福祉概論 第3版』（最新版）¥2,750							
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6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							
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。							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
社会福祉概論（食栄）	食物栄養専攻(栄養士・社主事)	卒業必修	2年後学期	講義	2	中野 都	単独	15

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	社会福祉とは（1）	社会福祉の概念	
	事前学習 20分	シラバス及び社会福祉の概念について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	社会福祉の概念について復習する。	
2	社会福祉とは（2）	社会福祉の歴史	
	事前学習 30分	社会福祉の歴史について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	社会福祉の歴史について復習し、現在に至るまでの過程を確認する。	
3	社会福祉制度（1）	子どものための福祉制度	
	事前学習 30分	子どものための福祉制度について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	自分の誕生から現在までに経験した社会福祉サービスおよび社会保障制度について確認する。	
4	社会福祉制度（2）	障がい者のための福祉制度	
	事前学習 30分	障がい者のための福祉制度について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	障がい者のための福祉に関する法規について確認する。	
5	社会福祉制度（3）	高齢者のための福祉制度	
	事前学習 30分	高齢者のための福祉制度について、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（4）	生活困窮者のための福祉制度	
	事前学習 30分	生活困窮者のための福祉制度について、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確認する。	
7	社会保障とは（1）	社会保障制度の意義	
	事前学習 30分	社会保障制度の意義について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	社会保障と自分との関係性について確認する。	
8	社会保障とは（2）	わが国の社会保険制度	
	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	社会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。	
9	社会保障とは（3）	江戸川年金事務所出前講座	外部講師
	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。	
10	社会福祉の課題と動向（1）	地域を基盤としたソーシャルワーク	
	事前学習 30分	地域を基盤としたソーシャルワークについて、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 60分	自分の居住地の地域福祉の課題を考える。	
11	社会福祉の課題と動向（2）	地域保健	
	事前学習 30分	地域保健について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	地域保健の課題と展望を考える。	
12	社会福祉の課題と動向（3）	災害福祉	
	事前学習 30分	災害福祉について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	災害福祉の基本的な考え方を確認する。	
13	保育・教育・療育・保健・医療等の連携とネットワーク	社会福祉の専門職	
	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確認する。	
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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
解剖生理学 I	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	1年 後学期	講義	2	しばた しげのぶ 柴田 重信	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			日本時間栄養学会 顧問				16
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。摂取した栄養の生体への働きかけを理解するためには人体の構造と生理機能を学ぶ必要がある。臨床栄養学を習得するには栄養学の基礎や応用とともに、医学的な基礎科目として解剖生理学の習得を必要とする。本講義では、総論、細胞や組織の成り立ち、腎・尿路系、中枢神経、末梢神経、感覚器系、皮膚組織・体温調節について講義するとともに、近年話題の時間栄養学についても最新の知見を習得できる。また、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				再評価の成績評価方法			
(1)小テスト 20% (2)中間試験(筆記試験) 20% (3)定期試験(筆記試験) 30% (4)授業態度(筆記試験) 30% の総合評価。				再試験は(3)の筆記試験を実施し、点数が更新される。 再評価は(1)～(4)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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.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・技能】 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・技能】 3.全身の骨の名前と働きを図示して説明できる。【DP1：知識・技能】 4.泌尿器について臓器の名前と働きを説明できる。【DP1：知識・技能】 5.中枢神経の構造と働きを図示して説明できる。【DP1：知識・技能】 6.末梢神経の構造と働きを図示して説明できる。【DP1：知識・技能】 7.感覚器の構造と働きを図示して説明できる。【DP1：知識・技能】 8.皮膚の構造と働きを図示して説明できる。【DP1：知識・技能】 9.体温調節に関わる組織とその働きを図示して説明できる。【DP1：知識・技能】							
到達(成績評価A)目標							
1.細胞の細微構造を挙げ、その機能について説明できる。【DP1：知識・技能】 2.組織の種類を挙げ、それぞれの特徴や働きを説明できる。【DP1：知識・技能】 3.全身の骨の名前と働きを説明できる。【DP1：知識・技能】 4.泌尿器について臓器の名前と働きを説明できる。【DP1：知識・技能】 5.中枢神経の構造と働きを説明できる。【DP1：知識・技能】 6.末梢神経の構造と働きを説明できる。【DP1：知識・技能】 7.感覚器の構造と働きを説明できる。【DP1：知識・技能】 8.皮膚の構造と働きを説明できる。【DP1：知識・技能】 9.体温調節に関わる組織とその働きを説明できる。【DP1：知識・技能】							
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・技能】 2.組織の種類を挙げ、それぞれの特徴や働きを理解できる。【DP1：知識・技能】 3.全身の骨の名前と働きを理解できる。【DP1：知識・技能】 4.泌尿器について臓器の名前と働きを理解できる。【DP1：知識・技能】 5.中枢神経の構造と働きを理解できる。【DP1：知識・技能】 6.末梢神経の構造と働きを理解できる。【DP1：知識・技能】 7.感覚器の構造と働きを理解できる。【DP1：知識・技能】 8.皮膚の構造と働きを理解できる。【DP1：知識・技能】 9.体温調節に関わる組織とその働きを理解できる。【DP1：知識・技能】							
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・技能】 2.組織の種類を挙げ、それぞれの特徴が言える。【DP1：知識・技能】 3.全身の骨の名前が言える。【DP1：知識・技能】 4.全身の主な筋肉の働きについて理解できる。【DP1：知識・技能】 5.中枢神経の働きについて理解できる。【DP1：知識・技能】 6.末梢神経の働きについて理解できる。【DP1：知識・技能】 7.感覚器の構造が理解できる。【DP1：知識・技能】 8.呼吸器の働きについて理解できる。【DP1：知識・技能】							
教科書							
志村二三夫、岡純、山田和彦：『解剖生理学 人体の構造と機能 改訂第3版』、羊土社、2020年、¥3,190(税込)							
参考書・資料							
志村二三夫、岡純、山田和彦：『解剖生理学ノート 人体の構造と機能 改訂第3版』、羊土社、2020年、¥2,860 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							
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や小テストを行う							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・私語厳禁 ・授業の進捗状況により、シラバスの内容が前後することがあります							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
解剖生理学 I	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	1年 後学期	講義	2	柴田 重信	単独	16

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	ガイダンス、解剖生理学総論	人体の解剖的表現の基本的語彙	/
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(授業内配布プリント)	
2	1章 細胞と組織	細胞、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p32-48)	
	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pp32-48)	
3	1章 細胞と組織	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pp32-48)	
	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pp32-48)	
4	6章 腎・尿路系	腎の構造と機能	/
	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p126-138)	
	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p126-138)	
5	6章 腎・尿路系	体液の働き、水や電解質代謝	/
	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p126-138)	
	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p126-138)	
6	11章 神経系 1	中枢神経系	/
	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p192-214)	
	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p192-214)	
7	11章 神経系 2	末梢神経と感覚神経・運動神経	/
	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p192-214)	
	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p192-214)	
8	11章 神経系3	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p192-214)	
	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p192-214)	
9	時間生物と時間栄養1	体内時計の構造と機能を知る	/
	事前学習 30分	あらかじめプリント等を用意する	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	
10	時間生物と時間栄養2	時間栄養学や時間運動学を学ぶ	/
	事前学習 30分	あらかじめプリント等を用意する	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	
11	12章 感覚器	特殊感覚系、視覚、聴覚、平衡感覚、	/
	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p216-223)	
	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p216-223)	
12	12章 感覚器	特殊感覚系、嗅覚、味覚と内臓感覚や深部感覚	/
	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p216-223)	
	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p216-223)	
13	14章 皮膚組織と体温調節	皮膚組織の構造と機能	/
	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p234-242)	
	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p234-242)	
14	14章 皮膚組織と体温調節	体温調節の器官と機能	/
	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p234-242)	
	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(教科書p234-242)	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
解剖生理学実験	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	2年 後学期	実験	1	ふるたに あきこ 古谷 彰子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
「解剖生理学Ⅰ・Ⅱ」成績S～Cの者			日本時間栄養学理事、社会とともに子どもの睡眠を守る会理事、病院非常勤管理栄養士経験8年				5, 9, 15
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、栄養がいかに関与しているかを学んだ。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				再評価の成績評価方法			
レポート(70%)、授業態度(30%)の総合評価。				再評価なし			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<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出来る。【DP1：知識・技能】 【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・技能】 【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出来る。【DP1：知識・技能】 【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出来る。【DP1：知識・技能】 【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することができる。【DP1：知識・技能】 【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、考察することが出来る。【DP1：知識・技能】 【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出来る。【DP1：知識・技能】 【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・技能】 【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、考察することが出来る。【DP1：知識・技能】 【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出来る。【DP1：知識・技能】 【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・技能】 【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出来る。【DP1：知識・技能】 【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】 							
教科書							
志村二三夫、岡純、山田和彦：『解剖生理学 人体の構造と機能 改訂第3版』、羊土社、2020年、¥3,190（税込）							
参考書・資料							
志村二三夫、岡純、山田和彦：『解剖生理学ノート 人体の構造と機能 改訂第3版』、羊土社、2020年、¥2,860 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							
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							
レポートは学生が理解できた状態で提出させ、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 授業の進度状況により、シラバスの内容が前後することがあります 原則として対面形式で実施するが、教育効果を高める観点から必要に応じて遠隔授業を一部取り入れる場合がある。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
解剖生理学実験	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	2年 後学期	実験	1	古谷 彰子	単独	5,9,15

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	ガイダンス、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	シラバスを読んでくる。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。	
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	
	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）	
3	循環①	各種条件下における血圧測定	/
	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	
	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）	
4	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	
	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）	
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	
	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）	
6	感覚②	各種条件下における聴覚検査	/
	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	
	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）	
7	中間まとめ	授業内容の復習・レポートまとめ	/
	事前学習 30分	今までのレポートをまとめる	
	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。	
8	感覚③	各種条件下における皮膚感覚検査	/
	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	
	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）	
9	感覚④	各種条件下における嗅覚検査	/
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	
	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）	
10	泌尿器	尿検査のしくみと排泄測定	/
	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	
	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）	
11	呼吸器	各種条件下における肺活量の測定	/
	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	
	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）	
12	組織観察	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	
	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）	
13	筋肉	筋肉のしくみと機能	/
	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	
	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）	
14	まとめ	授業内容の復習・レポートまとめ	/
	事前学習 30分	今までのレポートをまとめる	
	事後学習 30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
生化学	食物栄養専攻 (栄養士)	卒業必修	1年 前学期	講義	2	えぎのぶこ 江木 伸子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			管理栄養士免許を有し、医薬品食品会社で特定保健用食品の研究開発を経験した者が、理解しやすい授業を行う。				16
授業の概要							
食と栄養及び健康の関係を理解するために、人体を構成する成分および生命活動を支える成分が食物から由来することを。具体的には、たんぱく質、糖質、脂質の代謝、生体エネルギーの生成と保存方法とこれらに関する酵素、ビタミンの作用を理解する。さらには神経系、遺伝子、ホルモン、免疫にかかわる器官と機能について理解する。							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1)定期試験(筆記試験)(65%) (2)授業内確認課題(25%) (3)受講態度(10%)				再試験は(1)の筆記試験を実施し、点数が更新される。 再評価は(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
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】							
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)について理解でき、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】・酵素と補酵素について理解でき、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】・遺伝子の発現に対して理解でき、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							
・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)について不十分ではあるが、述べるができるようになる。【DP1：知識・技能】・酵素と補酵素について不十分ではあるが、述べるができるようになる。【DP1：知識・技能】・遺伝子の発現に対し不十分ではあるが、述べるができるようになる。【DP1：知識・技能】・恒常性の維持機構を不十分ではあるが、述べるができるようになる。【DP1：知識・技能】							
教科書							
小野廣紀ら：『はじめて学ぶ 健康・栄養系教科書シリーズ2 生化学』化学同人(2011) ¥2,860							
参考書・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							
授業内確認課題(まとめプリント)を実施し、理解度を確認し、解説する。授業内確認課題の繰り返しや栄養士実力認定試験過去問題集を解くことにより学修成果の定着を促す。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・授業中、私語やスマートフォンの操作を禁じる。 ・授業項目ごとに内容と覚えるべき用語を授業内確認課題(まとめプリント)で提示し、これらの理解と栄養士実力認定試験過去問題集を解きながら学修の定着を促す。定期試験は配布した授業内確認課題(まとめプリント)と栄養士実力認定試験過去問題集の中から出題するので配布物は紛失しない。 ・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。							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
生化学	食物栄養専攻 (栄養士)	卒業必修	1年 前学期	講義	2	江木 伸子	単独	16

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	生化学とは 人体の構造と代謝の概要(1)	人体成分と食事の関係、人体構造、細胞と器官	/
	事前学習 5分	教科書1~24ページを読む。	
	事後学習 10分	人体が食事成分から成り立っていることを知る。人体を構成する細胞、組織(上皮、支持、筋肉、神経細胞)と器官の種類と働きを知る。	
2	人体の構造と代謝の概要(2)	消化吸収の概要、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の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の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のまとめプリントを解く。	
7	たんぱく質の構造と代謝(1)	たんぱく質の構造と種類、アミノ酸とペプチドについて	/
	事前学習 10分	教科書41~45ページを読む。	
	事後学習 10分	たんぱく質の構造と分類、機能を知る。	
8	たんぱく質の構造と代謝(2)	体たんぱく質の合成と分解、特殊生成物への変換	/
	事前学習 10分	教科書59~73ページを読む。	
	事後学習 10分	たんぱく質の動的平衡状態、アミノ酸の合成との分解、アミノ基転移反応、尿素サイクル、炭素骨格の代謝を知る。7~8のまとめプリントを解く。	
9	たんぱく質の構造と代謝(3)	酵素の構造と機能	/
	事前学習 10分	教科書48~58ページを読む。	
	事後学習 10分	酵素の性質と特性、酵素の種類、活性の調節、補酵素について知る。	
10	ビタミンの作用	代謝への関わり、過剰および欠乏	/
	事前学習 10分	教科書147~165ページを読む。	
	事後学習 10分	水溶性、脂溶性ビタミンの種類と栄養学的機能を知る。補酵素としての働きを知る。9~10の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	教科書125~137ページを読む。	
	事後学習 10分	核酸、遺伝子の構造と機能を知る。	
12	核酸、遺伝子の構造と代謝(2)		/
	事前学習 10分	教科書138~137ページを読む。	
	事後学習 10分	生体たんぱく質合成のしくみを知る。11, 12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	教科書167~187ページを読む。	
	事後学習 10分	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。13まとめプリントを解く。	
14	まとめ	授業内容を紹介するポスターの作成	/
	事前学習 10分	配布プリントとまとめプリントを確認し、授業内容を振り返る。	
	事後学習 10分	定期試験、栄養士実力認定試験の為に確認授業を復習し、知識の定着を図る。	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
運動生理学	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	2年 後学期	講義	2	かんの 菅野 こうし 公司	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			特になし				-
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				再評価の成績評価方法			
(1) 定期試験（筆記試験）(70%) (2) 受講態度(30%) の総合評価				再試験は(1)の範囲より出題されるレポート試験の実施により点数が更新される。 再評価は(1)、(2)の総合評価			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
人体の構造と機能を十分に理解して、生命維持のための各種運動とその原動力となるエネルギーの産生に関して理解を深める。更にこれを基として、乳幼児期から老年期に渡る人生の各時期において、最良で最適な食生活と運動の関係を学び、また、一般人のみでなくアスリートや生活習慣病を有する人々についても、理想的な食生活と運動の環境を追究し、それを一般社会に対して押し進めてゆくことを到達目標とする。。【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							
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							
各回の講義内容の要点を確実に把握し、理解不十分な項目に関しては、できる限りその時点での解決を図る。疑問点をそのまま放置しないで、その都度解決してゆくことが望まれる。【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							
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・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 【DP3：主体性、多様性、協働性】							
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） 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
運動生理学	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	2年 後学期	講義	2	菅野 公司	単独	-

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基本(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基本(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基本(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基本(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基本(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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
食品学総論	食物栄養専攻 (栄養士、FS)	卒業必修	1年 前学期	講義	2	みつほし さおり 三星 沙織	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				16
授業の概要							
<p>本科目では、栄養士として、食と栄養及び健康の知識と、高度な調理技術を伴った食事提供ができるようになるための専門的な基礎知識を学修する。はじめに、食べ物の循環（食物連鎖）や食物生産と環境負荷など食事の基本要素を理解する。また、食品を理解するために、食品成分の特性や栄養価、機能性、味・香り・色などの嗜好や品質との関わりを学ぶ。さらに適切な食事を提供するために必要な実践的知識として、調理、加工、保存中に生じる成分変化や、それに伴う嗜好成分・物性の変化、食品成分表の基本的な構成、成分の分析・算定方法について学ぶ。</p>							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
<p>以下(1)～(4)の項目の総合評価とする。</p> <p>(1) 定期試験(筆記試験・50%) (2) 小テスト(25%) (3) 課題(15%) (4) 受講態度(10%)</p>				<p>再試験は(1)の筆記試験を実施し、点数が更新される。 再評価は(1)～(4)の総合評価とする。</p>			
成績評価基準							
<p>S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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>							
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							
<p>食べ物の循環（食物連鎖）や食品ロス、食事の基本要素について、十分に理解し社会課題と関連付けて説明できる。【DP1：知識・技能】 食品に含まれている成分について、それぞれの特徴を加えて説明できる。【DP1：知識・技能】 各食品成分の特性や栄養価、機能性、色素・味・香りなどの嗜好や品質との関わりについて、科学的に説明できる。【DP1：知識・技能】 食品に含まれる成分の調理・加工・保存中の変化について、例を挙げて科学的に説明できる。【DP1：知識・技能】 食品成分表の基本的な構成、成分の分析・算定方法について、他者に解説できる。【DP1：知識・技能】</p>							
到達（成績評価A）目標							
<p>食べ物の循環（食物連鎖）や食品ロス、食事の基本要素について説明できる。【DP1：知識・技能】 食品に含まれている成分について説明できる。【DP1：知識・技能】 各食品成分の特性や栄養価、機能性、色素・味・香りなどの嗜好や品質との関わりについて説明できる。【DP1：知識・技能】 食品に含まれる成分の調理・加工・保存中の変化について、例を挙げながら説明できる。【DP1：知識・技能】 食品成分表の基本的な構成、成分の分析・算定方法について説明できる。【DP1：知識・技能】</p>							
到達（成績評価B）目標							
<p>食べ物の循環（食物連鎖）や食品ロス、食事の基本要素について概説できる。【DP1：知識・技能】 食品に含まれている成分について、概ね説明できる。【DP1：知識・技能】 各食品成分の特性や栄養価、機能性、色素・味・香りなどの嗜好や品質との関わりについて概ね説明できる。【DP1：知識・技能】 食品に含まれる成分の調理・加工・保存中の変化について例を挙げて概説できる。【DP1：知識・技能】 食品成分表の基本的な構成、成分の分析・算定方法について概ね説明できる。【DP1：知識・技能】</p>							
単位取得（成績評価C）目標							
<p>食べ物の循環（食物連鎖）や食品ロス、食事の基本要素について、不足する部分もあるが説明できる。【DP1：知識・技能】 食品に含まれている成分について、種類を述べるができる。【DP1：知識・技能】 各食品成分の特性や栄養価、機能性、色素・味・香りなどの嗜好や品質との関わりについて、いくつかは概説できる。【DP1：知識・技能】 食品に含まれる成分の調理・加工・保存中の変化について概ね説明できる。【DP1：知識・技能】 食品成分表の基本的な構成が概説でき、成分の分析・算定方法について不足する部分もあるが概説できる。【DP1：知識・技能】</p>							
教科書							
谷口亜樹子編：『よくわかる食品学総論』朝倉書店(2024) ¥2,750							
参考書・資料							
<p>参考書 (社)日本フードスペシャリスト協会編：『食物学Ⅰ第2版』建帛社(2021) ¥2,530 医歯薬出版編：『日本食品成分表2026八訂 栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版(2026) (給食計画・実務論Ⅰで購入) 資料 必要に応じて資料を配布</p>							
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。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
食品学総論	食物栄養専攻 (栄養士、FS)	卒業必修	1年 前学期	講義	2	三星 沙織	単独	16

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	食品とは	シラバス説明、食事の基本（食物連鎖、食物生産と環境問題）	
	事前学習 20分	教科書の該当項目を読む。	
	事後学習 60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。食品ロスの現状を振り返り、環境保護の観点から栄養士として実践できそうな具体的な改善策を一つ考える。	
2	食品成分表	食品成分表の構成、利用における留意点、成分の分析方法と算定方法	
	事前学習 20分	教科書の該当項目を読む。	
	事後学習 60分	食品成分表を用いて、身近な食材（米、卵など）のエネルギー値と主要成分値を実際に調べてみる。	
3	食品の成分：水分	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、水分活性	
	事前学習 20分	教科書の該当項目を読む。	
	事後学習 60分	食品中の水の役割、水の状態（自由水、結合水）を復習する。	
4	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 20分	教科書の該当項目を読む。代表的なたんぱく質含有食品をノートに書き出して整理しておく。	
	事後学習 60分	たんぱく質の構造と機能、たんぱく質の分類を復習する。	
5	食品の成分：たんぱく質2	たんぱく質の性質、たんぱく質の変性、たんぱく質の栄養	
	事前学習 20分	教科書の該当項目を読む。	
	事後学習 60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）を復習する。	
6	食品の成分：脂質1	脂肪酸、脂質の種類、油脂の物理的・化学的性質と試験法	
	事前学習 20分	教科書の該当項目を読む。代表的な脂質含有食品をノートに書き出して整理しておく。	
	事後学習 60分	脂質の構造と機能を復習する。調理によく使用する油脂について、脂肪酸組成の特徴をまとめる。	
7	食品の成分：脂質2	油脂の酸化、脂質と栄養	
	事前学習 20分	教科書の該当項目を読む。	
	事後学習 60分	油脂の酸化の機構と酸化の防止方法を復習し、日常に活用できる方法としてまとめる。	
8	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 20分	教科書の該当項目を読む。代表的な糖質含有食品をノートに書き出して整理しておく。	
	事後学習 60分	糖質の構造と機能を知る。糖質の分類を知る。	
9	食品の成分：糖質2	糖質の機能性、糖質の変化	
	事前学習 20分	教科書の該当項目を読む。	
	事後学習 60分	糖質の酵素、非酵素（加熱）による変化を知る。	
10	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 20分	教科書の該当項目を読む。各種ビタミン含有食品のうち代表的なものをノートに書き出して整理しておく。	
	事後学習 60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。	
11	食品の成分：無機質、その他	無機質の種類と機能、食物繊維、ポリフェノール	
	事前学習 20分	教科書の該当項目を読む。各種無機質含有食品のうち代表的なものをノートに書き出して整理しておく。	
	事後学習 60分	無機質の機能、灰分と無機質の関係をj知る。	
12	食品中の嗜好成分	色素、味、香気・におい成分	
	事前学習 20分	教科書の該当項目を読む。日常の食事を観察し、調理による色の変化や香りの発生について、身近な例を書き出してjおく。	
	事後学習 60分	食品中の嗜好成分を知る。	
13	食品成分の反応	化学的・栄養学的変化、食品成分間の相互作用、酵素的変化、高圧による変化	
	事前学習 20分	教科書の該当項目を読む。	
	事後学習 60分	食品成分の反応について、身近な例と関連付けてまとめる。	
14	食品の物性、食品の機能	コロイド、レオロジー、テクスチャー、食品の機能	
	事前学習 30分	教科書の該当項目を読み、コロイド、ゾル、ゲル、エマルションといった専門用語の定義をノートに整理しておく。	
	事後学習 360分	定期試験に向けて、これまでの学習内容を振り返り、食品を構成する各成分の特性や調理過程における変化、食品成分表についての説明ができるようにする。	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
食品学各論（食品加工学を含む）	食物栄養専攻（栄養士、FS、FC）	卒業必修	1年後学期	講義	2	みつほし さおり 三星 沙織	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				15, 16
授業の概要							
「食と栄養及び健康の知識と、高度な調理技術を伴った食事提供ができる栄養士」になるためには、さまざまな食品素材およびそれらの加工・保蔵技術についての知識が必要である。私たちの食生活を支える食品の数は非常に多く、2,500品目を超える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ぶが、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。							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(4)の項目の総合評価とする。 (1) 定期試験（筆記試験・50%） (2) 小テスト(25%) (3) 提出物(15%) (4) 受講態度(10%)				再試験は(1)の筆記試験を実施し、点数が更新される。 再評価は(1)～(4)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<ul style="list-style-type: none"> 食品を体系的に理解し、視点を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ことができる。【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】 							
教科書							
谷口亜樹子編：『よくわかる食品学各論・食品加工学』朝倉書店(2024) ¥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2026』柴田書店(2026) ¥3,520（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) ¥2,530 医歯薬出版編：『日本食品成分表2026八訂 栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版(2026)（給食計画・実務論Ⅰで購入） 資料 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							
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"> 授業に関連すること以外での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。 都合により授業の順番を変更することがある。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
食品学各論（食品加工学を含む）	食物栄養専攻（栄養士、FS、FC）	卒業必修	1年後学期	講義	2	三星 沙織	単独	15,16

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、食肉加工品	
	事前学習 30分	牛肉、豚肉、鶏肉の色の違いを比較観察する。	
	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	食肉加工品の種類、加工原理	
	事前学習 20分	牛乳や乳製品などの種類を実際の売り場で調べてくる。	
	事後学習 30分	市販食肉加工品の種類を売り場で確認する。	
4	外部講師による講義 畜産食品の種類と加工4	乳類について（生産、種類と成分特性、乳製品、腸内菌叢と健康）	
	事前学習 20分	牛乳や乳製品などの種類を実際の売り場で調べてくる。	
	事後学習 50分	外部講師による講義内容についてまとめる。	
5	水産食品の種類と加工1	魚介類の分類、種類と成分、死後変化	
	事前学習 20分	魚介類の種類について実際の売り場で調べ、旬の魚がどれくらいあるのかも確認する。	
	事後学習 30分	白身魚と赤身魚を加熱し、硬さや繊維の状態を確認する。	
6	水産食品の種類と加工2	魚介類の加工品、藻類	
	事前学習 30分	水産加工品の種類を実際の売り場で調べる。節類のJAS規格を調べ、実際の売り場で確認する。	
	事後学習 30分	再度、実際の売り場で食品を確認する。	
7	農産食品の種類・特徴と加工1	穀類の種類と成分、加工品	
	事前学習 30分	米、小麦粉、大麦加工品を実際の売り場で調べる。米飯1杯から摂取できるたんぱく質の量を考えてくる。	
	事後学習 30分	再度、実際の売り場で食品を確認する。	
8	農産食品の種類・特徴と加工2	いも類の種類と成分および加工品、種実類の種類と成分	
	事前学習 20分	市販の種実類を実際の売り場で調べる。食品成分表で落花生の分類を調べる。	
	事後学習 30分	さつまいも、じゃがいもの品種を調べる。穀類といも類の共通点と相違点を考えてまとめる。	
9	農産食品の種類・特徴と加工3	豆類の種類と成分、加工品	
	事前学習 30分	豆腐の種類と凝固剤を実際の売り場で調べる。	
	事後学習 30分	豆乳と牛乳を比較してみる（ただしアレルギーがある場合には無理をしない）。	
10	農産食品の種類・特徴と加工4	野菜類の分類、種類と成分、加工品	
	事前学習 30分	2日間の食事で食べた野菜の種類と概量を書き出す。	
	事後学習 30分	摂取可能な栄養素や成分等をPRできるような、野菜類を5種類以上用いた料理を1つ考える。	
11	農産食品の種類・特徴と加工5	果実類の分類、種類と成分、生理変化と貯蔵および加工品、きのこ類の種類と成分	
	事前学習 30分	野菜・果物の旬、果実飲料およびジャムのJAS規格を調べてくる。きのこ類を実際の売り場で確認する。	
	事後学習 30分	野菜類と果物類、野菜類ときこの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。米麹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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
食品科学実験	食物栄養専攻 (栄養士)	卒業必修	2年 前学期	実験	1	いのうえ ようこ 井上 葉子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
食品学総論、生化学の成績S～Dの者(Zは含まない)が望ましい。			該当なし				5, 9, 15
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、適切に実験をおこなうことにより、食品に含まれる成分への理解を深める。実験に必要な試薬作成など基本的な実験操作について学ぶ。さらに、食品中に含まれる水分、灰分、たんぱく質、脂質の測定を行うことにより、食品成分表に用いられている一般成分の分析法を学び、実験手法やレポートの書き方を学習する。							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1)レポート(70%) (2)発表(10%) (3)受講態度(20%)				再試験は、(1)を実施し、点数が更新される。 再評価は、(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<ul style="list-style-type: none"> 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】 たんぱく質、脂質、糖質の種類や構造、性質を十分に理解し、これらの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。 							
到達(成績評価A)目標							
<ul style="list-style-type: none"> 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】 							
到達(成績評価B)目標							
<ul style="list-style-type: none"> 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】 							
単位取得(成績評価C)目標							
<ul style="list-style-type: none"> 食品の一般成分について他者と協力して実験し、不十分ではあるがレポートを書き、発表ができた。【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不十分ではあるが説明できた。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 							
教科書							
プリントを配布する。							
参考書・資料							
『日本食品成分表2025 八訂栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版(2025)(他教科で購入)。「食品学総論」「生化学」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							
レポートは確認、返却し解説する。完成するまで修正、確認を繰り返し理解度を上げる。							
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、準備を行う。 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。発表はグループ毎に行う。 実験結果の記録のために写真を撮影をする場合もあるが、指示する以外のスマートフォンの使用を禁止する。 実験は、一日で終了しないものもあるため、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。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
食品科学実験	食物栄養専攻 (栄養士)	卒業必修	2年 前学期	実験	1	井上 葉子	単独	5,9,15

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, レポートの書き方, 実験器具の取り扱い方	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる。	
	事後学習 10分	実験器具の取り扱い方を復習し, 次回からの実験に備える。	
2	有機酸の定量 (1)	試薬の調製	
	事前学習 10分	有機酸について復習しておく。	
	事後学習 10分	有機酸の定量のレポートを書き始める。	
3	有機酸の定量 (2)	水酸化ナトリウム水溶液の標準	
	事前学習 10分	中和滴定について復習しておく。	
	事後学習 10分	有機酸の定量のレポートを書いておく。	
4	有機酸の定量 (3)	食品中の有機酸の定量	
	事前学習 10分	プリントを読んでおく。	
	事後学習 10分	有機酸の定量のレポートを仕上げる。	
5	食品の一般分析 (1)	灰分の測定①, 脂質の測定①	
	事前学習 10分	食品成分表の食品成分の分析方法について確認しておく。	
	事後学習 10分	食品の灰分の測定と脂質の測定のレポートを書き始める。	
6	食品の一般分析 (2)	灰分の測定②, 脂質の測定②	
	事前学習 10分	配布プリントを確認する。	
	事後学習 10分	食品の灰分の測定と脂質の測定のレポートを作成する。	
7	食品の一般分析 (3)	灰分の測定③, 脂質の測定③	
	事前学習 10分	配布プリントを確認する。	
	事後学習 10分	食品の灰分の測定と脂質の測定のレポートを作成する。	
8	食品の一般分析 (4)	灰分の測定④, 脂質の測定④, 水分の測定①, たんぱく質の測定①	
	事前学習 10分	配布プリントを確認する。	
	事後学習 10分	食品の灰分の測定, 脂質の測定, 水分の測定, たんぱく質の測定のレポートを作成する。	
9	食品の一般分析 (5)	灰分の測定⑤, 水分の測定②, たんぱく質の測定②	
	事前学習 10分	配布プリントを確認する。	
	事後学習 10分	食品の灰分の測定, 水分の測定, たんぱく質の測定のレポートを作成する。	
10	食品の一般分析 (6)	水分の測定③, たんぱく質の測定③	
	事前学習 10分	配布プリントを確認する。	
	事後学習 10分	食品の水分の測定, たんぱく質の測定のレポートを作成する。	
11	食品の一般分析 (7)	たんぱく質の測定④	
	事前学習 10分	配布プリントを確認する。	
	事後学習 10分	食品の一般分析のレポートを仕上げる。	
12	緩衝能の実験	牛乳の緩衝能を測定する。	
	事前学習 10分	配布プリントを確認する。	
	事後学習 10分	緩衝能についてまとめる。	
13	発表の準備	発表の構成, 効果的なスライド作成方法, グループ内で話し合いスライドを作成する	
	事前学習 10分	レポートの内容を参考にして, プレゼンテーション用のスライドを作成する。	
	事後学習 30分	スライドを仕上げ, 発表の練習を行う。	
14	まとめ・発表	発表	
	事前学習 10分	レポートの確認を行い, 学習内容を振り返る。	
	事後学習 10分	他の課題も含めて振り返る。	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
食品材料学実験	食物栄養専攻 (栄養士、FS)	卒業必修	1年 前学期	実験	1	いのうえ ようこ 井上 葉子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				5, 9, 15
授業の概要							
卒業時の到達目標である「食と栄養及び健康の知識と、高度な調理技術を伴った食事提供ができる栄養士になる」、「食と栄養及び健康に関する情報を的確に判断し、食を通して社会に役立つ栄養士になる」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、調理学で学ぶ知識への活用を促す。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、味の変化を確認し、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。							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1)レポート(70%) (2)発表(5%) (3)受講態度(25%)				再試験は、(1)を実施し、点数が更新される。 再評価は、(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<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】 他者と協力して適切に実験ができ、自身の表現で論理的に説明可能なレポートを書くことができ、自身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】 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】 他者と協力して実験し、概ね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)を学ぶことができた。【DP1：知識・技能】 他者と協力して実験し、不十分ではあるがレポートを書き、発表ができた。【DP1：知識・技能】【DP3：主体性、多様性、協働性】 							
教科書							
プリントを配布する							
参考書・資料							
『日本食品成分表2026 八訂栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版(2026) (他教科で購入)。「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							
レポートは確認、返却し解説する。完成するまで修正、確認を繰り返し理解度を上げる。							
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。教室の移動がある場合は連絡する。貴重品は各自で責任を持って管理する。 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。発表はグループ毎に行う。 実験結果の記録のために写真を撮影するが、指示する撮影以外のスマートフォンの使用を禁止する。 実験器具等の都合により実験内容または順番、教室を変更する場合がある。 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。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
食品材料学実験	食物栄養専攻 (栄養士、FS)	卒業必修	1年 前学期	実験	1	井上 葉子	単独	5,9,15

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	オリエンテーション・掃除	シラバスや実験予定、パソコンを使ったレポートのまとめ方、実習室の掃除	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる。	
	事後学習 5分	レポートのまとめ方を確認する。	
2	調理による食材の変化(豚肉)	調理法の違いによる食材の重量、栄養価等の変化について実験、調査する	
	事前学習 5分	プリントを読む。	
	事後学習 10分	データーをまとめる。	
3	調理による食材の変化(豚肉)	パソコンを使ってレポートをまとめる	
	事前学習 10分	実験結果を確認する。	
	事後学習 20分	レポートを作成する。	
4	調理による食材の変化(豚肉)	パソコンを使ってレポートをまとめる	
	事前学習 10分	レポートの再確認を行う。	
	事後学習 20分	レポートを作成する。	
5	調理による食材の変化(キャベツ)	調理法の違いによる食材の重量、栄養価等の変化について実験、調査する	
	事前学習 5分	プリントを読む。	
	事後学習 10分	データーをまとめる。	
6	調理による食材の変化(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 10分	実験結果を確認する。	
	事後学習 20分	レポートを作成する。	
7	調理による食材の変化(にんじん)	調理法の違いによる食材の重量、栄養価等の変化について実験、調査する	
	事前学習 5分	プリントを読む。	
	事後学習 10分	データーをまとめる。	
8	調理による食材の変化(にんじん)	パソコンを使ってレポートをまとめる	
	事前学習 10分	実験結果を確認する。	
	事後学習 20分	レポートを作成する。	
9	乾物実験	もち米とうるち米の吸水や各種乾物の膨潤について温度や時間がどのように影響するか実験する	
	事前学習 5分	プリントを読む。	
	事後学習 10分	データーをまとめる。	
10	乾物実験	パソコンを使ってレポートをまとめる	
	事前学習 10分	実験結果を確認する。	
	事後学習 20分	レポートを作成する。	
11	野菜の調理性	野菜を煮る際の調味液が野菜の色素に与える影響について実験する	
	事前学習 5分	プリントを読む。	
	事後学習 10分	データをまとめる。	
12	野菜の調理性	パソコンを使ってレポートをまとめる	
	事前学習 10分	実験結果を確認する。	
	事後学習 20分	レポートを作成する。	
13	発表の準備	発表の構成、効果的なスライド作成方法、話し方を確認する	
	事前学習 10分	これまで実施した実験についてまとめ、プレゼンテーション用のスライドを作成する。	
	事後学習 30分	スライドを仕上げ、発表の練習を行う。	
14	まとめ・発表	発表	
	事前学習 10分	レポートの確認を行い、学習内容を振り返る。	
	事後学習 10分	課題も含めて振り返る	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
食品衛生学（食栄）	食物栄養専攻 （栄養士、FS、FC）	卒業必修	1年 後学期	講義	2	みつほし さおり 三星 沙織	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				16
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。「食と栄養及び健康の知識と、高度な調理技術を伴った食事提供ができる栄養士」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				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(4)の項目の総合評価とする。 (1) 定期試験（筆記試験・50%） (2) 小テスト(25%) (3) 提出物(15%) (4) 受講態度(10%)				再試験は(1)の筆記試験を実施し、点数が更新される。 再評価は(1)～(4)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<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自分の言葉で説明できる。【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、具体例や事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・汚染源を的確に推定し、その防止方法を具体的に提案できる。【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自分の言葉で説明できる。【DP1：知識・技能】 小テストで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							
<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、不足があるものの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、いくつかの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、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、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説明できる。【DP1：知識・技能】 小テストで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】 							
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2026』 柴田書店（2026） ¥3,520（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：『三訂 食品の安全性 第3版』 建帛社（2021） ¥2,420 資料 必要に応じて必要に応じて資料を配布する。							
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"> 小テストを実施する。 スマートフォンの操作禁止。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
食品衛生学（食栄）	食物栄養専攻 （栄養士、FS、FC）	卒業必修	1年 後学期	講義	2	三星 沙織	単独	16

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	健康と食品衛生	食品衛生の概念・定義、飲食物の安全確保、ハザードとリスク	/
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる。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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
食品衛生学実験	食物栄養専攻 (栄養士、FS)	選択	1年 後学期	実験	1	みづほし さおり 三星 沙織	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				5, 9, 15
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。「食と栄養及び健康の知識と、高度な調理技術を伴った食事提供ができる栄養士」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				再評価の成績評価方法			
以下(1)、(2)の項目の総合評価とする。 (1)レポート(70%) (2)受講態度等(30%)				再試験は(1)の再提出により、点数が更新される。 再評価は(1)、(2)の総合評価とする。 ただし、(1)が当初評価のために設定した締切日までに提出状況50%未満の場合は、再評価を行わない。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<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詳細に説明できる【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、参考文献を活用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自分の言葉で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、他者を含めた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】 ・班員に配慮しつつ意見をまとめ、コミュニケーションをとりながら主体的に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主体的に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							
<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要点は説明できる【DP1：知識・技能】 ・各種実験で得られたデータを班員と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を一つ以上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概ね理解し、助言をもとに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】 ・班員とコミュニケーションをとりながら役割を確認して、実験を進めることができる。【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"> ・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助言のもと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助言のもと適切に操作を行うことができる。【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】 							
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) ¥2,420 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、アクセサリを外し、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。 ・実験の経過や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。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
食品衛生学実験	食物栄養専攻 (栄養士、FS)	選択	1年 後学期	実験	1	三星 沙織	単独	5.9.15

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	実習概要説明	実習の概要、実験設備・器具の使い方の説明	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる。	
	事後学習 30分	授業を振り返り、器具等の取扱いを覚える。	
2	洗浄度検査1	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	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	
3	洗浄度検査2	手指の洗浄試験(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	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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
基礎栄養学	食物栄養専攻 (栄養士、FS、 FC、社主事)	卒業必修	1年 前学期	講義	2	きたう きやか 佐藤 清香	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				16
授業の概要							
<p>栄養・代謝を理解し、対象者の身体状況や栄養状態に合った献立作成及び調理が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。</p>							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1) 定期試験（筆記試験）(50%) (2) 小テスト・課題(30%) (3) 授業への取り組み姿勢(20%)				再試験は(1)の筆記試験を実施し、点数が更新される。 再評価は(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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・技能】 2. 栄養素の消化・吸収のしくみについて自身の表現で説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 3. 水、電解質について、体内での機構を十分に説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 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の詳細を説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 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・技能】 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・技能】 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・技能】 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・技能】 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・技能】 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・技能】 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・技能】 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・技能】 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・技能】 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・技能】 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・技能】 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・技能】 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】							
教科書							
鈴木和春他著：『サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 基礎栄養学 第8版』第一出版（最新版）¥2,200							
参考書・資料							
日本フードスペシャリスト協会編：『四訂 栄養と健康』建帛社（最新版）¥2,420 日本フードコーディネーター協会編：『新・フードコーディネーター教本2026 3級資格 認定試験対応テキスト』柴田書店（2026）¥3,520 全国栄養士養成施設協会（編）：『2026年版 栄養士実力認定試験過去問題集』建帛社（2026）¥1,430							
教科書以外にかかる費用（自己負担）							
特になし。							
課題に対するフィードバック							
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、次の授業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. 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。							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
基礎栄養学	食物栄養専攻 (栄養士、FS、FC、社主事)	卒業必修	1年前学期	講義	2	佐藤 清香	単独	16

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	オリエンテーション、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	ビタミンの種類と構造、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	ミネラルの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	7～11回の振り返り、小テスト、解説	/
	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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
応用栄養学 I	食物栄養専攻 (栄養士、FS、FC、社主事)	卒業必修	1年 後学期	講義	2	おだじま ゆみこ 小田島 祐美子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			管理栄養士として、行政での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している。				16
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と食事摂取基準の目的と策定の基本方針、活用のための理論と方法を学ぶ。さらに食事摂取基準を運用した特定給食施設等の栄養素の設定と留意点について学ぶ。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。							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
(1) 定期筆記試験(60%) (2) 小テスト(20%) (3) 取り組み姿勢(20%) の総合評価。				再試験は(1)の筆記試験を実施し、点数が更新される。 再評価は(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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・技能】 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・技能】 3. 食事摂取基準を運用した特定給食施設等における栄養素の設定と留意点について、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・技能】【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・技能】 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・技能】 3. 食事摂取基準を運用した特定給食施設等における栄養素の設定と留意点について理解し、詳細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】 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、概ね説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 2. 食事摂取基準の基礎的事項について理解し、概ね説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 3. 食事摂取基準を運用した特定給食施設等における栄養素の設定と留意点について理解し、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】 4. 新生児期・乳児期の身体的・生理的特徴について理解し、概ね説明ができ、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・技能】 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・技能】 3. 食事摂取基準を運用した特定給食施設等における栄養素の設定と留意点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・技能】【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】							
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） ¥3,630							
参考書・資料							
全国栄養士養成施設協会(編)：『2026年版 栄養士実力認定試験過去問題集』建帛社(他の授業で購入) 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(他のFS授業で購入) 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2026 3級資格認定試験対応テキスト』柴田書店(他のFC授業で購入)							
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							
・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。							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
応用栄養学 I	食物栄養専攻 (栄養士、FS、FC、社主事)	卒業必修	1年 後学期	講義	2	小田島 祐美子	単独	16

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	オリエンテーション、 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	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。	
3	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	
	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についてまとめる。	
4	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1、エネルギー・栄養素別食事摂取基準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	食事摂取基準活用の基本的事項1、エネルギー・栄養素別食事摂取基準1についてまとめる。	
5	食事摂取基準の基礎的理解4	栄養素別食事摂取基準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	栄養素別食事摂取基準についてまとめる。	
6	食事摂取基準の基礎的理解5	栄養素別食事摂取基準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	栄養素別食事摂取基準についてまとめる。	
7	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栄養素の設定と留意点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	食事摂取基準を運用した特定給食施設等における栄養素の設定と留意点についてまとめる。	
8	食事摂取基準の基礎的理解7	食事摂取基準を運用した特定給食施設等における栄養素の設定と留意点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	食事摂取基準を運用した特定給食施設等における栄養素の設定と留意点についてまとめる。	
9	食事摂取基準の基礎的理解8	食事摂取基準を運用した特定給食施設等における栄養素の設定と留意点3	
	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	食事摂取基準を運用した特定給食施設等における栄養素の設定と留意点についてまとめる。	
10	食事摂取基準の基礎的理解9	食事摂取基準の振り返り（小テスト）	
	事前学習 20分	配布プリント及び教科書の該当箇所の確認をしてくる。	
	事後学習 30分	授業中に行われた小テストの振り返りを行う。	
11	成長・発達・加齢1	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	成長・発達・加齢2、新生児期・乳児期の食事の管理を中心とした栄養管理3、	成長・発達・加齢及び新生児期・乳児期の食事の管理を中心とした栄養管理の振り返り（小テスト）	
	事前学習 20分	配布プリント及び教科書の該当箇所の確認をしてくる。	
	事後学習 30分	全体の復習をし、定期試験対策を行う。	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
応用栄養学Ⅱ	食物栄養専攻 (栄養士、FS、社主専)	卒業必修	2年 前学期	講義	2	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
「応用栄養学Ⅰ」の成績S～Dの者			管理栄養士として、行政での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している。				16
授業の概要							
ニーズに合った献立が提案でき、調理技術に長けた栄養士になるためには、ライフステージごと、運動・スポーツ時、特殊環境下の身体的・生理的特徴を理解し、それぞれの対象者にあった食事の管理を中心とした栄養管理を実践するために知識や技術を修得する必要がある。本授業ではライフステージごと、運動・スポーツ時、特殊環境下の身体的・生理的特徴、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。							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
(1) 定期筆記試験(60%) (2) 小テスト(20%) (3) 取り組み姿勢(20%) の総合評価。				再試験は(1)の筆記試験を実施し、点数が更新される。 再評価は(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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. 成長期、成人期、妊娠期・授乳期の身体的・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】 2. 運動・スポーツ時、特殊環境下での身体的・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】 3. 食物アレルギーの機序を論理的に理解し、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. 成長期、成人期、妊娠期・授乳期の身体的・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を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】 2. 運動・スポーツ時、特殊環境下での身体的・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を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. 食物アレルギーの機序を論理的に理解し、詳細に説明でき、食事管理を中心とした栄養管理を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. 成長期、成人期、妊娠期・授乳期の身体的・生理的特徴について理解し、概ね説明ができ、食事管理を中心とした栄養管理を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】 2. 運動・スポーツ時、特殊環境下での身体的・生理的特徴について理解し、概ね説明ができ、食事管理を中心とした栄養管理を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. 食物アレルギーの機序を論理的に理解し、概ね説明ができ、食事管理を中心とした栄養管理を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. 成長期、成人期、妊娠期・授乳期の身体的・生理的特徴について概ね理解し、概要が説明でき、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】 2. 運動・スポーツ時、特殊環境下での身体的・生理的特徴について概ね理解し、概要が説明でき、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】 3. 食物アレルギーの機序を論理的に概ね理解し、概要が説明でき、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】							
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（応用栄養学Ⅰで購入） ¥3,630							
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）：『2025年版 栄養士実力認定試験過去問題集』建帛社（他の授業で購入） 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（他のFS授業で購入）							
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							
・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							
・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。							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
応用栄養学Ⅱ	食物栄養専攻 (栄養士、FS、 社主専)	卒業必修	2年 前学期	講義	2	小田島 祐美子	単独	16

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	オリエンテーション、幼児期、学童期、思春期の食事の管理を中心とした栄養管理1	授業の進め方 成長・発達・加齢、幼児期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア1	/
	事前学習 20分	シラバスを読んでくる「幼児期」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	幼児期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケアについてまとめる。	
2	幼児期、学童期、思春期の食事の管理を中心とした栄養管理2	幼児期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア2	/
	事前学習 20分	「幼児期」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	幼児期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケアについてまとめる。	
3	食物アレルギーの病態と栄養管理	食物アレルギーの病態と栄養管理	/
	事前学習 20分	新生児期・乳児期、幼児期、学童期の食物アレルギーの箇所を読んでくる。	
	事後学習 30分	食物アレルギーの病態と栄養管理についてまとめる。	
4	幼児期、学童期、思春期の食事の管理を中心とした栄養管理3	学童期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア1	/
	事前学習 20分	「学童期」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	学童期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケアについてまとめる。	
5	幼児期、学童期、思春期の食事の管理を中心とした栄養管理4	学童期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア2	/
	事前学習 20分	「学童期」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	学童期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケアについてまとめる。	
6	幼児期、学童期、思春期の食事の管理を中心とした栄養管理5	思春期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア	/
	事前学習 20分	「思春期」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	思春期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケアについてまとめる。	
7	妊娠期・授乳期の食事の管理を中心とした栄養管理1	妊娠期・授乳期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア1	/
	事前学習 20分	「妊娠期・授乳期」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	妊娠期・授乳期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケアについてまとめる。	
8	妊娠期・授乳期の食事の管理を中心とした栄養管理2	妊娠期・授乳期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア2	/
	事前学習 20分	「妊娠期・授乳期」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	妊娠期・授乳期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケアについてまとめる。	
9	成人期の食事の管理を中心とした栄養管理	成人期の生理的特徴	/
	事前学習 20分	「成人期の生理的特徴」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	成人期の生理的特徴についてまとめる。	
10	高齢期の食事の管理を中心とした栄養管理1	高齢期の栄養管理、摂食嚥下機能・消化機能に応じた栄養管理1	/
	事前学習 20分	「高齢期」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	高齢期の栄養管理、摂食嚥下機能・消化機能に応じた栄養管理についてまとめる。	
11	高齢期の食事の管理を中心とした栄養管理2	高齢期の栄養管理、摂食嚥下機能・消化機能に応じた栄養管理2	/
	事前学習 20分	「高齢期」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	高齢期の栄養管理、摂食嚥下機能・消化機能に応じた栄養管理についてまとめる。	
12	運動・スポーツの栄養管理	運動時の生理的特徴と栄養ケア	/
	事前学習 20分	「運動・スポーツと栄養」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	運動・スポーツ時の生理的特徴と栄養ケアについてまとめる。	
13	環境と栄養1	環境と栄養ケア1	/
	事前学習 20分	「環境と栄養」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	特殊環境と栄養ケアについてまとめる。	
14	環境と栄養2、全体の振り返り	環境と栄養ケア2、全体の振り返り	/
	事前学習 360分	「環境と栄養」の章を読んでくる。	
	事後学習 60分	環境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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
応用栄養学実習 I	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	2年 前学期	実習	1	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
「応用栄養学 I」の成績S～Dの者			管理栄養士として、行政での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している。				6・7・9・12・15・16
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1・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つけるため、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				再評価の成績評価方法			
(1) 実習(20%) (2) 課題(50%) (3) 取り組み姿勢(30%) の総合評価				再試験は、修得状況から判断し、(1)実習(2)課題のいずれか、または両方を実施し、再評価は、それらの評価に(3)取り組み姿勢を加えた総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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. 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、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、ほぼ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、ほぼ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、妥当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】							
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概ねできるようになる。【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、概ね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】							
教科書							
医歯薬出版編：『日本食品成分表2025栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版（2025）（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（応用栄養学 I で購入） 玉川和子・口羽章子・木地明子著：『臨床調理第8版』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。 6. 課題の提出期限や提出方法については、授業1回目のガイダンス内の説明に従うこと。							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
応用栄養学実習 I	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	2年 前学期	実習	1	小田島 祐美子	単独	6・7,9,12, 15,16

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	ガイダンス 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	課題を完成させる。	
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	課題を作成させる。	
4	乳児期の栄養管理3 幼児食の栄養管理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。課題を完成させる。	
5	乳児期の栄養管理4	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	/
	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	課題を完成させる。	
6	乳児期の栄養管理5	幼児食（3～5歳児）から展開した離乳食（初期・中期・後期・完了期）の実習の振り返り	/
	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、実習内容について復習してくる。	
	事後学習 120分	課題を完成させる。	
7	幼児期の栄養管理2	幼児食（3～5歳児）の昼食・おやつの実習	/
	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	課題を完成させる。	
8	幼児期の栄養管理3	幼児食（3～5歳児）の昼食・おやつの実習の振り返り	/
	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、実習内容について復習してくる。	
	事後学習 120分	課題を完成させる。	
9	食物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) 献立の説明	/
	事前学習 20分	幼児のアレルギーの栄養管理について復習してくる。	
	事後学習 120分	課題を完成させる。	
10	食物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	/
	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	課題を完成させる。	
11	学童期の栄養管理1 食物アレルギーの栄養管理3	学校給食献立の説明、幼児アレルギー対応食実習の振り返り	/
	事前学習 20分	学校給食の栄養管理について復習し、幼児アレルギー対応食の実習内容について復習してくる。	
	事後学習 120分	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	/
	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	課題を完成させる。	
13	成人期の栄養管理1 学童期の栄養管理3	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） 学校給食実習の振り返り	/
	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。学校給食の実習内容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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
応用栄養学実習Ⅱ	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	2年 後学期	実習	1	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
「応用栄養学Ⅰ」及び「応用栄養学Ⅱ」及び「応用栄養学実習Ⅰ」の成績S～Dの者			管理栄養士として、行政での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している。				6・7・9・12・15・16
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				再評価の成績評価方法			
(1) 実習(20%) (2) 課題(50%) (3) 取り組み姿勢(30%) の総合評価				再試験は、修得状況から判断し、(1)実習(2)課題のいずれか、または両方を実施し、再評価は、それらの評価に(3)取り組み姿勢を加えた総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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. 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、具体的に伝え、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. 課題を見出し、PDCAサイクルを回し、ほぼ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、妥当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】							
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概ねできるようになる。【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、概ね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】							
教科書							
医歯薬出版編：『日本食品成分表2025栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版（2025）（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（応用栄養学Ⅰで購入） 玉川和子・口羽章子・木地明子著：『臨床調理第8版』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。 6. 課題の提出期限や提出方法については、授業1回目のガイダンス内の説明に従うこと。							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
応用栄養学実習Ⅱ	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	2年 後学期	実習	1	小田島 祐美子	単独	6・7,9,12, 15,16

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	ガイダンス 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	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。	
	事後学習 90分	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	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。	
	事後学習 120分	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	レシピの作り方と作業工程表の確認を行う。	
	事後学習 120分	調理手順を確認し、料理教室のシミュレーションを行う。	
4	幼児期の栄養管理2	幼児食（3～5歳時）の献立作成 栄養計算 原価計算 発注（演習）	/
	事前学習 15分	教科書（幼児食）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	課題を完成させる。	
5	幼児期の栄養管理3	幼児食（3～5歳児）の実習	/
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成する。	
	事後学習 120分	課題を完成させる。	
6	幼児期の栄養管理4	幼児食（3～5歳児）実習の振り返り	/
	事前学習 20分	実習内容について復習してくる。	
	事後学習 120分	課題を完成させる。	
7	食物アレルギーの栄養管理1	幼児期のアレルギー対応食（代替え食）献立作成 栄養計算 原価計算 発注（演習）	/
	事前学習 20分	幼児のアレルギー対応食のプリントを読み、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	課題を完成させる。	
8	食物アレルギーの栄養管理2	幼児期のアレルギー対応食（代替え食）の実習	/
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成する。	
	事後学習 120分	課題を完成させる。	
9	乳児期の栄養管理1 食物アレルギー対応食の栄養管理3	離乳食（後期）の献立作成 栄養計算 原価計算 発注（演習） アレルギー対応食実習の振り返り	/
	事前学習 20分	教科書（離乳食）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	課題を完成させる。	
10	乳児期の栄養管理2	離乳食（後期）の実習	/
	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	課題を完成させる。	
11	高齢期の栄養管理1	学外講師による給食サービスのセミナー	/
	事前学習 20分	給食サービスについて調べてくる。	
	事後学習 120分	課題を入力する。	
12	高齢期の栄養管理2 乳児期の栄養管理3	高齢期（軟菜食）の献立作成 栄養計算 原価計算 発注（演習） 離乳食実習の振り返り	/
	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。離乳食の実習内容について復習してくる。	
	事後学習 120分	課題を完成させる。	
13	高齢期の栄養管理3	高齢期（軟菜食）の実習	/
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成する。	
	事後学習 120分	課題を完成させる。	
14	高齢期の栄養管理4	高齢期（軟菜食）実習の振り返り	/
	事前学習 20分	実習内容について復習してくる。	
	事後学習 120分	課題を完成させる。	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
臨床栄養学	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	1年 後学期	講義	2	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			管理栄養士として、生活習慣病の栄養相談及び健康教室開催の経験を有している。				16
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				再評価の成績評価方法			
(1) 定期筆記試験(50%) (2) 小テスト(30%) (3) 取り組み姿勢(20%) の総合評価。				再試験は(1)の筆記試験を実施し、点数が更新される。 再評価は(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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. 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、ほぼ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、ほぼ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、栄養管理がほぼ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】							
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）：『2025年版 栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社（2025）（他の授業で購入）							
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							
・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。							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
臨床栄養学	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	1年 後学期	講義	2	小田島 祐美子	単独	16

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	ガイダンス、栄養・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1	「筋・骨疾患」の病態と栄養管理 の栄養管理	/
	事前学習 20分	「筋・骨疾患」の章を読んでくる。	
	事後学習 20分	筋・骨疾患についてまとめる。	
13	外部講師によるセミナー	外部講師によるセミナー	/
	事前学習 20分	外部講師の講義の概要について、広報チラシで確認する。	
	事後学習 20分	外部講師に講義内容についてまとめる。	
14	摂食機能低下疾患 全体の振り返り	摂食機能低下疾患の病態と栄養管理、全体の振り返り	/
	事前学習 360分	「摂食機能低下疾患」の章を読んでくる。	
	事後学習 60分	摂食機能低下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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
臨床栄養学実習	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	2年 前学期	実習	1	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
「臨床栄養学」の成績S～Dの者			該当なし				6・7・9・12・ 15・16
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				再評価の成績評価方法			
(1) 実習(20%) (2) 課題(50%) (3) 取り組み姿勢(30%) の総合評価				再試験は、修得状況を判断し、(1)実習(2)課題のいずれか、または両方を実施し、再評価は、それらの評価に(3)取り組み姿勢を加えた総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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. 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. 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、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、ほぼ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、妥当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】							
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概ねできるようになる。【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、概ね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】							
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)¥2,860 友竹浩之・塚原丘美『臨床栄養学概論』講談社(1年次使用教科書のため購入不要) 医歯薬出版編『日本食品成分表2025栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版(2025)(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。 6. 課題の提出期限や提出方法については、授業1回目のガイダンス内の説明に従うこと。							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
臨床栄養学実習	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	2年 前学期	実習	1	小田島 祐美子	単独	6・7,9,12, 15,16

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	ガイダンス 特別治療食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2	エネルギーコントロール食の課題取り組み	/
	事前学習 20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 120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。	
3	特別治療食3	エネルギーコントロール食の実習	/
	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	課題を完成させる。	
4	特別治療食4	エネルギーコントロール食の振り返り	/
	事前学習 15分	実習内容について復習してくる。	
	事後学習 120分	課題を完成させる。	
5	特別治療食5	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	課題を完成させる。	
6	特別治療食6	エネルギーコントロール食の献立作成	/
	事前学習 20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	課題を完成させる。	
7	特別治療食7	立案したエネルギーコントロール食の実習	/
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。	
	事後学習 120分	課題を完成させる。	
8	特別治療食8	立案したエネルギーコントロール食の振り返り	/
	事前学習 20分	実習内容について復習してくる。	
	事後学習 120分	課題を完成させる。	
9	特別治療食9	たんぱく質・塩分コントロール食の考え方	/
	事前学習 20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	課題を完成させる。	
10	特別治療食10	たんぱく質・塩分コントロール食の実習	/
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。	
	事後学習 120分	課題を完成させる。	
11	特別治療食11	たんぱく質・塩分コントロール食の振り返り	/
	事前学習 20分	実習内容について復習してくる。	
	事後学習 120分	課題を完成させる。	
12	一般治療食1	摂食調整食の考え方	/
	事前学習 20分	「軟菜食のための調理」「摂食調整食のための調理」の章を読んでくる。	
	事後学習 120分	課題を完成させる。	
13	一般治療食2	摂食調整食の実習 介護用食器について	/
	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	課題を完成させる。	
14	一般治療食3	摂食調整食の振り返り	/
	事前学習 20分	実習内容について復習してくる。	
	事後学習 120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
栄養指導論Ⅰ	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	2年 前学期	講義	2	みるたに あきこ 古谷 彰子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			日本時間栄養学理事、社会とともに子どもの睡眠を守る会理事、病院非常勤管理栄養士経験8年				6・7, 8, 9, 12, 14
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。また、12月に実施される栄養士実力認定試験を対策できるような講義内容となっている。</p>							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
(1)定期試験(筆記試験)(70%)、(2)授業態度(30%)の総合評価。				再評価なし			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<p>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。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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・技能】 各種行動変容技法の具体例を挙げ、説明ができるようになる。【DP1: 知識・技能】 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・技能】 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							
<p>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。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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・技能】 各種行動変容技法の具体例を挙げ、説明ができるようになる。【DP1: 知識・技能】 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・技能】 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B)目標							
<p>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。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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・技能】 各種行動変容技法の具体例を挙げ、説明ができるようになる。【DP1: 知識・技能】 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・技能】 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】 							
単位取得(成績評価C)目標							
<p>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。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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・技能】 各種行動変容技法の具体例を挙げ、説明ができるようになる。【DP1: 知識・技能】 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・技能】 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】 							
教科書							
永井成美/赤松利恵:『栄養教育論 第2版 Visual栄養学テキスト』、中谷書店、2022年、¥2,970(税込)							
参考書・資料							
授業配布プリント							
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 ・授業の進度状況により、シラバスの内容が前後することがあります ・原則として対面形式で実施するが、現場との連携強化や学修効果向上を目的として、遠隔形式を活用する場合がある。 ・PC持参 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
栄養指導論Ⅰ	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	2年 前学期	講義	2	古谷 彰子	単 独	5・7,8,9,12,14

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	
2	総論	栄養教育論とは	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	
3	総論	栄養教育の定義	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	
4	栄養教育マネジメント	栄養教育マネジメントで活用する理論・モデル	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	
5	栄養教育マネジメント	栄養教育マネジメントサイクル	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	
6	行動科学の理論とモデル	行動科学と栄養教育、個人・個人間の行動変容の理論とモデル	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	
7	栄養カウンセリング	栄養カウンセリング	
	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	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	
8	総論（実力認定試験対策）	栄養教育の定義	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	
9	栄養教育マネジメント（実力認定試験対策）	栄養教育マネジメントで活用する理論・モデル	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	
10	行動科学の理論とモデル（実力認定試験対策）	行動科学と栄養教育、個人・個人間の行動変容の理論とモデル	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	
11	栄養カウンセリング（実力認定試験対策）	栄養カウンセリング	
	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	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	
12	時間栄養学講座	栄養教育の課題	
	事前学習 30分	時間栄養学について、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。	
13	時間栄養学講座	栄養教育の課題	
	事前学習 30分	時間栄養学について、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	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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
栄養指導論Ⅱ	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	2年 後学期	講義	2	ふるたに あきこ 古谷 彰子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
「栄養指導論Ⅰ」の成績S～Cの者			日本時間栄養学理事、社会とともに子どもの睡眠を守る会理事、病院非常勤管理栄養士経験8年				6・7,8,9,12,14
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。さらに、近年話題となっている「時間栄養学」を用いた栄養指導を一般の方対象に実践的に行うことができる力を養えるようにする。</p>							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
(1)定期試験（筆記試験）(40%) (2)学修成果確認のためのロールプレイング（30%） (3)授業態度(30%) の総合評価				再評価なし			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<p>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。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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・技能】 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・技能】【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							
<p>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。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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・技能】 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・技能】【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							
<p>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。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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・技能】 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・技能】【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							
<p>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。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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・技能】 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・技能】【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】 							
教科書							
永井成美／赤松利恵：『栄養教育論 第2版 Visual栄養学テキスト』、中谷書店、2022年、¥2,970（税込）							
参考書・資料							
授業配布プリント							
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 ・授業の進度状況により、シラバスの内容が前後することがあります ・原則として対面形式で実施するが、現場との連携強化や学修効果向上を目的として、遠隔形式を活用する場合がある。 ・PC持参 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
栄養指導論Ⅱ	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	2年 後学期	講義	2	古谷 彰子	単独	5,7,8,9,12,14

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	ガイダンス、組織づくり・地域づくりへの展開	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 5分 事後学習 30分	シラバスを読んでくる 本授業で身につける内容を確認。組織・地域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	妊産婦のための食生活指針	
	事前学習 30分 事後学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する 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	離乳の進め方の目安	
	事前学習 30分 事後学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する 「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	幼児期における食育の役割	
	事前学習 30分 事後学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する 幼児期における食育の役割についてまとめる。	
5	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・ 栄養指導	アレルギーと食育	
	事前学習 30分 事後学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する 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	学童期における食育	
	事前学習 30分 事後学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する 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	思春期に起こりやすい健康課題	
	事前学習 30分 事後学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する 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。	
8	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・ 栄養指導	スポーツ栄養学	
	事前学習 30分 事後学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する 一般人とアスリートの食事のとり方について、主な違いを説明できるようにする	
9	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・ 栄養指導	成人期に起こりやすい健康課題	
	事前学習 30分 事後学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する 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	
10	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・ 栄養指導	高齢者の食	
	事前学習 30分 事後学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する 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。	
11	教育推進基本計画の推進と栄養教育	食育推進基本計画	
	事前学習 30分 事後学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する 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。	
12	教育推進基本計画の推進と栄養教育	栄養教育の課題	
	事前学習 30分 事後学習 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) 活動分野における栄養教育・指導の特徴を捉える。	
13	栄養教育プログラム	一般の方を対象とした栄養教育プログラム	
	事前学習 30分 事後学習 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。発表リハーサル。 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。	
14	栄養教育プログラム	一般の方を対象とした栄養教育プログラム	
	事前学習 30分 事後学習 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。発表リハーサル。 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。	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
栄養指導論実習Ⅰ	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	2年 前学期	実習	1	みるたに あきこ 古谷 彰子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
今年度「栄養指導論Ⅰ」を履修登録している者			日本時間栄養学理事、社会とともに子どもの睡眠を守る会理事、病院非常勤管理栄養士経験8年				6・7, 8, 9, 12, 14, 17
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				再評価の成績評価方法			
学修成果確認のための模擬指導・校外指導・レポート(70%)、授業態度(30%)の総合評価。 の総合評価。				再評価なし			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
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】							
教科書							
永井成美／赤松利恵：『栄養教育論 第2版 Visual栄養学テキスト』、中谷書店、2022年、¥2,970（税込）							
参考書・資料							
授業配布プリント							
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 ・授業の進度状況により、シラバスの内容が前後することがあります ・原則として対面形式で実施するが、現場との連携強化や学修効果向上を目的として、遠隔形式を活用する場合がある。 ・PC持参 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
栄養指導論実習Ⅰ	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	2年 前学期	実習	1	古谷 彰子	単独	7,8,9,12,14

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	シラバスを読んでくる	
	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	集団栄養教育(第1案)の指導案・原稿・媒体作成	
	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。	
4	栄養教育の方法と技法4	集団栄養教育(第1案)の指導案・原稿・媒体作成	
	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。	
5	栄養教育の方法と技法5	集団栄養教育(第1案)の指導案・原稿・媒体作成	
	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。	
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、実践及びディスカッション	
	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、実践及びディスカッション	
	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、実践及びディスカッション	
	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	
	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	
	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	古谷
	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、実践及びディスカッション②	古谷
	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、実践及びディスカッション②	古谷
	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、実践及びディスカッション②	古谷
	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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
栄養指導論実習Ⅱ	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	2年 後学期	実習	1	ふるたに あきこ 古谷 彰子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
「栄養指導論Ⅰ、栄養指導論実習Ⅰ」の成績S～Cの者 今年度「栄養指導論Ⅱ」を履修登録している者			日本時間栄養学理事、社会とともに子どもの睡眠を守る会理事、病院非常勤管理栄養士経験8年				6・ 7, 8, 9, 12, 14, 17
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。さらに、近年話題となっている「時間栄養学」を用いた栄養指導を一般の方対象に実践的に行うことができる力を養えるようにする。							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
学修成果確認のための模擬指導・校外指導・レポート(70%)、授業態度(30%)の総合評価。 の総合評価。				再評価なし			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
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・技能】 【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、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・技能】 【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. 正確な情報を相手に伝えることができるようになる【DP1：知識・技能】 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】							
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・技能】 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】							
教科書							
永井成美／赤松利恵：『栄養教育論 第2版 Visual栄養学テキスト』、中谷書店、2022年、¥2,970（税込）							
参考書・資料							
授業配布プリント							
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 ・授業の進度状況により、シラバスの内容が前後することがあります ・原則として対面形式で実施するが、現場との連携強化や学修効果向上を目的として、遠隔形式を活用する場合がある。 ・PC持参 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
栄養指導論実習Ⅱ	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	2年 後学期	実習	1	古谷 彰子	単独	7,8,9,12,14,

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	栄養教育マネジメント 対象者の実態把握方法と評価	生活状況調査・時間栄養学の知識確認	/
	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。時間栄養学の知見復習	
	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。	
2	栄養教育マネジメント 対象者の実態把握方法と評価	体組成計を用いた食事調査	/
	事前学習 30分	体組成計について調べてみる、時間栄養学の知見復習	
	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。	
3	栄養教育マネジメント 食生活状況調査の実施及び評価（実践）	一般の方を対象とした食生活状況調査の実施（郊外実習）	/
	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。	
4	栄養教育マネジメント 食生活状況調査の実施及び評価（実践）	一般の方を対象とした食生活状況調査の実施（郊外実習）	/
	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。	
5	栄養教育マネジメント 対象者の実態把握方法と評価	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。	
6	栄養教育マネジメント 食生活状況調査の実施及び評価（実践）	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	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	対象者に合わせた栄養教育指導案作成	/
	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。	
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	対象者に合わせた栄養教育指導案作成	/
	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。	
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（実践）	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。	
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	対象者に合わせた栄養教育媒体の作成	/
	事前学習 30分	第二回校外実習指導に向けて教材作成を進め、指導媒体を具体化させる。	
	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	対象者に合わせた栄養教育媒体の作成	/
	事前学習 30分	第二回校外実習指導に向けて教材作成を進め、指導媒体を具体化させる。	
	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	対象者に合わせた栄養教育媒体の作成（リハーサル）	/
	事前学習 30分	第二回校外実習指導に向けて教材作成を進め、指導媒体を具体化させる。	
	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	栄養教育マネジメント 食生活状況調査の実施及び評価（実践）	一般の方を対象とした食生活状況調査の実施（郊外実習）	/
	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。発表リハーサル。	
	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。	
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（実践）	オンラインを対象とした食生活状況調査の実施（ロールプレイング）	/
	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	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。	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
公衆栄養学	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	2年 前学期	講義	2	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			管理栄養士として、保健センターでの勤務経験を有している。				3, 15, 16
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「食べきりレシピ」の考案・提供を行う。							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
(1) 定期筆記試験(50%) (2) 小テスト(20%) (3) 課題(10%) (4) 取り組み姿勢(20%) の総合評価。				再試験は(1)の筆記試験を実施し、点数が更新される。 再評価は(1)～(4)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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】							
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】							
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、ほぼ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・栄養問題の課題をほぼ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、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理解し、目的に適した栄養プログラム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を理解し、健康の維持・増進や疫学予防に役立つ考え方をほぼ提案できるようになる。【DP1：知識・技能】							
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、概ね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概ね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】							
教科書							
友竹浩之・郡 俊之編：『栄養科学シリーズNEXT 公衆栄養学概論』講談社(最新刊) ¥3,080							
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)：『2025年版 栄養士実力認定試験過去問題集』建邦社(2025)(他の授業で購入)							
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							
・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。							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
公衆栄養学	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	2年 前学期	講義	2	小田島 祐美子	単独	3,15,16

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	ガイダンス、公衆栄養学の概念、日本の健康・栄養問題の現状と課題1	授業の進め方、「公衆栄養学の意義と目的」、「国民の健康状態と公衆栄養施策」、「食生活の変化」	/
	事前学習 10分 事後学習 30分	「公衆栄養学の意義と目的」、「国民の健康状態と公衆栄養施策」、「食生活の変化」の箇所を読んでくる。 「公衆栄養学の意義と目的」、「国民の健康状態と公衆栄養施策」、「食生活の変化」について復習する。	
2	日本の健康・栄養問題の現状と課題2	「高齢社会の健康・栄養問題」、「食料需給と自給率」	/
	事前学習 20分 事後学習 60分	「高齢社会の健康・栄養問題」、「食料需給と自給率」の箇所を読んでくる。 「高齢社会の健康・栄養問題」、「食料需給と自給率」について復習する。	
3	江戸川区「食べきりレシピ」について1	江戸川区セミナー、「食べきりレシピ」の考案	/
	事前学習 20分 事後学習 60分	食べきりレシピを考案してくる。 食べきりレシピ案をシートに記入する。	
4	江戸川区「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 事後学習 60分	食べきりレシピ案をシートに記入してくる。 食べきりレシピ案のシート記入を仕上げる。	
5	日本の健康・栄養政策1	「公衆栄養の施策と法規」、「健康日本21（第三次）」	/
	事前学習 20分 事後学習 30分	「公衆栄養の施策と法規」、「健康日本21（第三次）」の箇所を読んでくる。 「公衆栄養の施策と法規」、「健康日本21（第三次）」について復習する。	
6	日本の健康・栄養政策2	「特定健康診査・特定保健指導」、「健康・栄養指導の指針やガイドライン」	/
	事前学習 20分 事後学習 30分	「特定健康診査・特定保健指導」、「健康・栄養指導の指針やガイドライン」の箇所を読んでくる。 「特定健康診査・特定保健指導」、「健康・栄養指導の指針やガイドライン」について復習する。	
7	栄養疫学1	「栄養疫学に必要な指標と考え方」、「栄養疫学研究の例、栄養疫学の研究デザイン」	/
	事前学習 20分 事後学習 30分	「栄養疫学に必要な指標と考え方」、「栄養疫学研究の例、栄養疫学の研究デザイン」の箇所を読んでくる。 「栄養疫学に必要な指標と考え方」、「栄養疫学研究の例、栄養疫学の研究デザイン」について復習する。	
8	栄養疫学2	「文献調査方法」、「健康食品の安全性・有効性情報の調べ方」、「食事調査方法」	/
	事前学習 20分 事後学習 30分	「食事調査方法」の箇所を読んでくる。 「文献調査方法」、「健康食品の安全性・有効性情報の調べ方」、「食事調査方法」について復習する。	
9	栄養疫学3	「国民健康・栄養調査」	/
	事前学習 20分 事後学習 30分	「国民健康・栄養調査」について調べてくる。 「国民健康・栄養調査」について復習する。	
10	公衆栄養マネジメント1	「公衆栄養活動の進め方」、「公衆栄養のマネジメントサイクル」	/
	事前学習 20分 事後学習 30分	「公衆栄養活動の進め方」、「公衆栄養のマネジメントサイクル」の箇所を読んでくる。 「公衆栄養活動の進め方」、「公衆栄養のマネジメントサイクル」について復習する。	
11	公衆栄養マネジメント2	「公衆栄養プログラム」、「自治体の健康増進計画調べ」	/
	事前学習 20分 事後学習 30分	「公衆栄養プログラム」の箇所を読んでくる。 「住んでる自治体の健康増進計画」について調べ、シートを完成させる。	
12	公衆栄養マネジメント3	「自治体の公衆栄養プログラム調べ」	/
	事前学習 20分 事後学習 30分	「住んでる自治体の公衆栄養プログラム」を調べてくる。 「住んでる自治体の公衆栄養プログラム」の提出シートを完成させる。	
13	諸外国の健康・栄養政策	「世界の健康・栄養問題の現状と課題」、「国際機関の健康・栄養施策」	/
	事前学習 20分 事後学習 30分	「世界の健康・栄養問題の現状と課題」、「国際機関の健康・栄養施策」の箇所を読んでくる。 「世界の健康・栄養問題の現状と課題」、「国際機関の健康・栄養施策」について復習する。	
14	全体の振り返り	全体の振り返り	/
	事前学習 20分 事後学習 30分	授業内容を復習してくる。 全体を復習をし、定期試験対策を行う	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
調理学（食栄）	食物栄養専攻 （栄養士、FS、FC）	卒業必修	1年 前学期	講義	2	ひらお かずこ 平尾 和子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				16
授業の概要							
<p>「食と栄養、健康の知識と高度な調理技術を活かした食事提供ができる栄養士になる」ためには、栄養性が豊かな食材や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調理することが必要である。本科目では、食事計画、おいしさの要因、食品の調理特性、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、調理の高度な知識を有する栄養士として食に関わる仕事や家庭での食生活に活かせる能力を得ることができる。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。</p>							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1) 定期試験（筆記試験）(70%) (2) 小テストの得点(10%) (3) 受講態度(20%)				再試験は(1)を実施し、点数が更新される。 再評価は(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<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】 各種食品の調理特性の代表的なものをすべてを、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や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】 各種食品の調理特性の代表的なものを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】 各種食品の調理特性を概説できる。【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】 各種食品の調理特性を概説できる。【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内容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】 							
教科書							
<ul style="list-style-type: none"> 松本美鈴、平尾和子共編者：『よくわかる調理学』朝倉書店（2024）¥ 3,080（著者割あり） 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 2026』柴田書店（2026）（購入済） 							
参考書・資料							
<ul style="list-style-type: none"> 必要に応じてプリントを配布する。 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級)』職業訓練教材研究会（2022）（履修者購入） 高橋幸資、山辺重雄編：『新ポケット食品・調理実験辞典 改定増補 第1版』幸書房（2021）（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							
・小テストなどの解答および説明は、その都度行う。							
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る。 授業中指示がない限り、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。 定期試験のための準備では、小テストの問題や授業中に指摘された所を確認するようにする。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
調理学（食栄）	食物栄養専攻(栄養士、FS、FC)	卒業必修	1年前学期	講義	2	平尾 和子	単独	16

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	調理学の意義と役割、調理文化論	調理の意義・目的、食事の役割、環境問題、日本の食事と歴史、外国の食事と歴史、行事食	/
	事前学習 10分	該当部分の教科書を読む。	
	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	植物性食品の調理特性 1	米、米粉	/
	事前学習 60分	該当部分の教科書を読む。小テストの準備	
	事後学習 120分	うるち米の炊飯過程について復習する。次回小テストの準備	
3	植物性食品の調理特性 2	小麦粉、その他の穀類、雑穀	/
	事前学習 60分	該当部分の教科書を読む。小テストの準備	
	事後学習 120分	小麦粉、雑穀の調理特性について復習する。次回小テストの準備	
4	植物性食品の調理特性 3	イモ類、豆類、種実類	/
	事前学習 60分	該当部分の教科書を読む。小テストの準備	
	事後学習 120分	イモ類、豆類、種実類の調理性について復習する。次回小テストの準備	
5	植物性食品の調理特性 4	野菜、山菜、果物類、海藻、キノコ類	/
	事前学習 60分	該当部分の教科書を読む。小テストの準備	
	事後学習 120分	野菜、果物類の保存について復習する。次回小テストの準備	
6	動物性食品の調理特性 1	食肉類	/
	事前学習 60分	該当部分の教科書を読む。小テストの準備	
	事後学習 120分	軟らかい食肉類に調理するための方法をまとめる。次回小テストの準備	
7	動物性食品の調理特性 2	魚介類	/
	事前学習 60分	該当部分の教科書を読む。小テストの準備	
	事後学習 120分	魚介類の魚臭の取り除き方について復習する。次回小テストの準備	
8	動物性食品の調理特性 3	卵類、乳類	/
	事前学習 60分	該当部分の教科書を読む。小テストの準備	
	事後学習 120分	鶏卵・乳類の調理特性について復習する。次回小テストの準備	
9	成分抽出素材の調理特性	でんぷん、油脂、ゲル化剤	/
	事前学習 60分	該当部分の教科書を読む。小テストの準備	
	事後学習 120分	でんぷん、油脂の調理特性について復習する。次回小テストの準備	
10	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	該当部分の教科書を読む。非加熱操作、加熱操作について予習する。小テストの準備	
	事後学習 120分	冷却・凍結、解凍の要点について復習する。次回小テストの準備	
11	調理操作2	加熱操作の原理と要点2	/
	事前学習 60分	該当部分の教科書を読む。加熱操作について予習する。小テストの準備	
	事後学習 120分	誘電加熱、誘導加熱、真空加熱について復習する。次回小テストの準備	
12	食事計画 /調理と嗜好性	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、おいしさの要因、客観的評価と主観的評価	/
	事前学習 60分	該当部分の教科書を読む。日常食の献立を立てる順番について予習する。小テストの準備	
	事後学習 120分	日常食の食事計画、食事バランスガイド、味の相乗効果について復習する。次回小テストの準備	
13	調味料・飲料類/調味操作	調味料、だし汁、混合調味料、香辛料、飲料類 / 調味操作	/
	事前学習 60分	該当部分の教科書を読む。調味料、混合調味料、香辛料、飲料類について予習する。小テストの準備	
	事後学習 120分	味の相互作用について復習する。次回小テストの準備	
14	調理の機器・設備、器具・エネルギー /全体の振り返り	厨房設備、非加熱・加熱用調理器具、食器、容器、エネルギー源 /全体の振り返り	/
	事前学習 30分	該当部分の教科書を読む。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 150分	食器、容器、エネルギー源についてまとめる。全体を振り返り、定期試験の準備を行う。	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
調理学実験	食物栄養専攻 (栄養士、FS)	卒業必修	1年 前学期	実験	1	みつぼし さおり 三星 沙織	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				5.9.12.15
授業の概要							
<p>「食と栄養及び健康の知識と、高度な調理技術を伴った食事提供ができる栄養士になる」ためには、調理過程に起こる物理的・化学的変化と食味特性との関連性を理解して、再現性がよい調理・調味操作を行う必要がある。本科目では、日常の調理でよく使用される食品の調理特性および基礎的な調理操作と科学的変化の結びつきを考慮して実験テーマを取り上げる。実験を通して「調理学」で学ぶ知識の理解を深め、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応用するための調理操作・調味操作の基礎を身につける。実験はグループで作業を進めるため、協調性をもって取り組む。また、実験結果をまとめること、そのプレゼンテーションを行うことで理解をさらに深めるとともに、調理学実習に結びつける。</p>							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1)実験レポート (60%) (2)プレゼンテーション (20%) (3)受講態度等 (20%)				再試験は(1)の再提出により、点数が更新される。 再評価は(1)、(2)、(3)の総合評価とする。 ただし、(1)が当初評価のために設定した締切日までに提出状況50%未満の場合は、再評価を行わない。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・各回の実験から、調理過程に起こる物理的・化学的変化と食味特性との関連性について科学的根拠をもとに論理的に説明できる。【DP1：知識・技能】 ・調理特性や調理操作が食品に与える影響を理解し、実際の調理における適切な調理法について具体例を挙げて根拠を示しながら説明できる。【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、他者を含めた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】 ・各実験で得られたデータを整理し評価して、参考文献を活用して論理的に考察し、実験レポートを適切な形式でわかりやすく作成できる。【DP1：知識・技能】 ・実験結果および考察についてわかりやすくまとめ、聞き手を意識してプレゼンテーションできる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・班員に配慮しつつ意見をまとめ、コミュニケーションをとりながら主体的に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A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・各回の実験から、調理過程に起こる物理的・化学的変化と食味特性との関連性について科学的根拠をもとに説明できる。【DP1：知識・技能】 ・調理特性や調理操作が食品に与える影響を理解し、実際の調理における適切な調理法について具体例を挙げて説明できる。【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】 ・各実験で得られたデータを整理し評価して、論理的に考察し、実験レポートを適切な形式でわかりやすく作成できる。【DP1：知識・技能】 ・実験結果および考察についてわかりやすくまとめ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主体的に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							
<ul style="list-style-type: none"> ・各回の実験から、調理過程に起こる物理的・化学的変化と食味特性との関連性について科学的根拠をもとに概説できる。【DP1：知識・技能】 ・調理特性や調理操作が食品に与える影響を理解し、実際の調理における適切な調理法について説明できる。【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概ね理解し、助言をもとに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】 ・各実験で得られたデータを整理し評価・考察し、実験レポートを適切な形式でわかりやすく作成できる。【DP1：知識・技能】 ・実験結果および考察についてまとめプレゼンテーションできる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 ・班員とコミュニケーションをとりながら役割を確認して、実験を進めることができる。【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"> ・各回の実験から、調理過程に起こる物理的・化学的変化と食味特性との関連性について概説できる。【DP1：知識・技能】 ・調理特性や調理操作が食品に与える影響を概ね理解し、実際の調理における適切な調理法について概説できる。【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概ね理解し、助言をもとに行うことができる。【DP1：知識・技能】 ・各実験で得られたデータを整理し、助言のもとで評価・考察し、実験レポートを適切な形式で作成できる。【DP1：知識・技能】 ・実験結果および考察についてまとめ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】 							
教科書							
高橋節子、平尾和子編著：『改訂調理学実習・実験―基礎から応用まで―』時事通信社（2023）¥3,630（¥2,900で販売） 松本美鈴、平尾和子編著：『よくわかる調理学』朝倉書店（2024）（「調理学」で購入済） 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（2021）¥1,650							
参考書・資料							
参考書：(社)日本フードスペシャリスト協会編：『五訂 食品の官能評価・鑑別演習』建邦社（2025）¥2,640（食品の官能評価鑑別論で購入予定） 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。 ・欠席が事前にかかる場合、当日欠席する場合ともに連絡をすること。 ・スマートフォンを実験結果の記録撮影に使用してもよい。 ・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）。 ・正確な計量ができているが、実習中にチェックを行う。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
調理学実験	食物栄養専攻 (栄養士、FS)	卒業必修	1年 前学期	実験	1	三星 沙織	単独	5.9.12.15

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	オリエンテーション、計量実験	オリエンテーション、体積の測定方法(容量と重量)	/
	事前学習 5分	体積の測定方法(容量と重量) について、教科書を読んでくる。	
	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。	
2	野菜の調理特性	生野菜の放水と吸水、野菜の加熱軟化	/
	事前学習 20分	野菜の調理特性(浸透圧の利用、加熱による野菜の軟化とペクチン)について読んでくる。	
	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	官能評価	官能評価について、食味の相互作用、五味識別テスト	/
	事前学習 20分	官能評価とは何かについて、教科書(辞典)やWEBなどで調べる。	
	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。	
4	米粉の調理特性1	しん粉の吸水状態とこね方、官能評価(順位法)	/
	事前学習 20分	米粉の調理特性について教科書を読んでくる。	
	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。	
5	米粉の調理特性2	だんごへの副材料の影響、官能評価(順位法)	/
	事前学習 20分	米粉の調理特性について教科書を読んでくる。	
	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	小麦粉の調理特性1	小麦粉の種類と性質、官能評価(2点識別試験法・2点嗜好試験法)	/
	事前学習 20分	小麦粉の種類と性質、伸展性について教科書を読んでくる。	
	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	小麦粉の調理特性2	小麦粉の膨化、官能評価(2点識別試験法)	/
	事前学習 20分	小麦粉の膨化、膨化剤について教科書を読んでくる。	
	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。	
8	鶏卵の調理特性1	卵液の熱凝固と食塩・牛乳の影響、官能評価(順位法)	/
	事前学習 20分	卵の調理特性のうち、熱凝固に対する食塩・牛乳の影響について教科書を読んでくる。	
	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	鶏卵の調理特性2	卵液の熱凝固と牛乳・砂糖の影響、官能評価(順位法)	/
	事前学習 20分	卵の調理特性のうち、熱凝固に対する砂糖の影響について教科書を読んでくる。	
	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。	
10	砂糖の調理特性	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 20分	砂糖の調理特性について教科書を読んでくる。	
	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。	
11	ゲル形成素材の調理特性1	ゼラチン・寒天(カラギーナン)の特徴、添加物の影響、離漿	/
	事前学習 20分	それぞれのゲル形成素材の特徴について教科書を読んでくる。	
	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。	
12	ゲル形成素材の調理特性2	寒天寄せの調理と分離、比重の異なる食材の添加方法	/
	事前学習 20分	寒天を用いる調理例について教科書を読んでくる。	
	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	食品の物性測定(機器測定)、振り返り	官能評価(一対比較法、SD法)、市販食品の機器測定と官能評価、実験結果の振り返り・プレゼンテーション準備	/
	事前学習 20分	嗜好の客観的評価(破断特性)について教科書を読んでくる。	
	事後学習 60分	実験結果をまとめ、発表用データの作成等の準備を行う。発表の練習をする。	
14	プレゼンテーション	実験結果の発表・質疑応答	/
	事前学習 60分	実験結果をまとめ、発表用データの作成等の準備を行う。発表の練習をする。	
	事後学習 20分	発表を振り返り、改善点や課題を把握して、今後の発表に活かす。	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
調理学実習 I	食物栄養専攻 (栄養士、FS、FC)	卒業必修	1年 後学期	実習	1	みつほしきおり 三星 沙織	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				6・ 7.9.12.15.16
授業の概要							
「食と栄養及び健康の知識と、高度な調理技術を伴った食事提供ができる栄養士になる」ためには、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)の課題に取り組む。							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1)実習ノート(40%) (2)実習テスト・レポート等課題(30%) ※テストに参加しレポート提出した場合に評価する。 (3)受講態度等(準備、片付け、主体的な取り組みを含む、30%)				再試験は(1)の再提出により、点数が更新される。 再評価は(1)～(3)の総合評価とする。 ただし、(1)が当初評価のために設定した締切日までに提出状況50%未満の場合は、再評価を行わない。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<ul style="list-style-type: none"> 食品の調理特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】 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"> 食品の調理特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】 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							
<ul style="list-style-type: none"> 食品の調理特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】 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							
<ul style="list-style-type: none"> 食品の調理特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】 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は、指定項目・内容の抜けがなく記載することができる。【DP1：知識・技能】 							
教科書							
高橋節子、平尾和子編著：『改訂調理学実習・実験―基礎から応用まで―』時事通信社(2023)('調理学実験'で購入済) 松本美鈴、平尾和子編著：『よくわかる調理学』朝倉書店(2024)('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2026』柴田書店(2026)(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(2021)('調理学実験'で購入済) (他)日本フードスペシャリスト協会編：『改訂調理学』建帛社(2026)¥2,310 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、指定の食材以外を使用する場合には各自で準備する。							
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欠席が事前にかかる場合、当日欠席する場合ともに連絡をすること。 ④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。							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
調理学実習 I	食物栄養専攻 (栄養士、FS、FC)	卒業必修	1年 後学期	実習	1	三星 沙織	単 独	6・ 7.9.12.15.16

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	オリエンテーション、油脂の調理(マヨネーズ)	シラバス記載内容や課題提出方法等の確認、実習：マセドアンサラダ	/
	事前学習 15分	シラバスを読んでくる。エマルジョン(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。ドレッシング類についてまとめる。	
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とる。	
3	日本料理2 雑穀・酢じめ・卵の調理	雑穀飯、鰯の酢じめ、清汁(卵豆腐)	/
	事前学習 20分	塩ヅ、酢ヅについて予習をしてくる。	
	事後学習 90分	三枚おろし、酢ヅ、卵の調理特性の要点をまとめる。指定した内容の調理ノートをとる。	
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とる。	
5	中国料理1 小麦粉・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とる。	
6	中国料理2 魚介・揚げ物の調理	八宝菜、炸春巻、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とる。	
7	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とる。	
8	西洋料理2 湿式加熱法、澱粉の調理	ポークシチュー、ブラマンジェ	/
	事前学習 20分	澱粉の調理特性、肉の軟化方法について調べてくる。	
	事後学習 90分	各種ルウの作り方指定した内容の調理ノートをとる。	
9	行事食2 クリスマス料理1：小麦粉の調理	かきのチャウダー、プッシュドノエル	/
	事前学習 20分	ブルマニエ、卵の起泡性について予習してくる。	
	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とる。	
10	行事食3 クリスマス料理2：鶏一羽の扱い方	ローストチキン、サラダコンポーゼ	/
	事前学習 20分	教科書で調理法を確認してくる。	
	事後学習 90分	実習テストに向けて供応食やハレの日の食事について調べる。指定した内容の調理ノートをとる。	
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	おせち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とる。	
12	行事食5 正月料理2：雑煮、煮物・酢の物の調理	関東風雑煮、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とる。	
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	味噌の種類を調べる。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とる。	
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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
調理学実習Ⅱ	食物栄養専攻 (栄養士、FS)	卒業必修	2年 後学期	実習	1	ひらお かずこ 平尾 和子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
「調理学実習Ⅰ」の成績S～Dの者(Zは含まない)			該当なし				6・ 7.9.12.15.16
授業の概要							
<p>「食と栄養、健康の知識と高度な調理技術を活かした食事提供ができる栄養士になる」ためには、その場に応じた調理の応用力が必要となる。本科目では、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、各種食材に適切で衛生的な調理・調味操作を一人で考え、実施できる知識・技能を習得する。具体的には、行事食や供応食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。実習テストおよび発表では、目的・対象に合わせた献立の立案、調理・調味操作および供食方法を一人で企画・実施し、すべての取り組みについてプレゼンテーションすることで自らの能力を高める。これら一連の学習をすることにより、調理の高度な知識・技術とその応用力をもった人材として、得られた能力を社会や家庭で活かすことができる。</p>							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(5)の項目の総合評価とする。なお、(1)実習テストの評価は、(2)が提出された時に行う。 (1)実習テスト(30%) (2)実習テストのレポート(10%) (3)ノート(35%) (4)毎回の反省・感想提出(5%) (5)授業への取り組み姿勢(20%)				再試験は(2)、(3)、(4)の再提出により、点数が更新される。再評価は(1)～(5)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・各料理様式の特徴をすべて理解し、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、供食方法及び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・調味操作、供食方法を一人で企画・実施する優れた能力をもち、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、供食方法及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・調味操作、供食方法を一人で企画・実施する能力をもち、わかりやすい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、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"> ・いくつかの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、供食方法及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・調味操作、供食方法を一人で企画・実施し、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"> ・いくつかの料理様式の特徴を把握して実習できる。【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、供食方法及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・調味操作、供食方法を一人で企画・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】 							
教科書							
<ul style="list-style-type: none"> ・高橋節子・平尾和子編著：『改訂 調理学実習・実験－基礎から応用まで－』時事通信社（2023）（購入済） ・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（2021）（購入済） 							
参考書・資料							
<ul style="list-style-type: none"> ・必要に応じてプリントを配布する。 ・松本美鈴、平尾和子共編者：『よくわかる調理学』朝倉書店（2024）（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							
<ul style="list-style-type: none"> ・食材の調達状況により授業の順番を変更する場合がある。 ・14回授業のうち3回は200分授業とするため、14回目の授業は各自で授業の振り返りを行う。 ・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。 ・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。 ・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。 ・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。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
調理学実習Ⅱ	食物栄養専攻 (栄養士、FS)	卒業必修	2年 後学期	実習	1	平尾 和子	単 独	6・ 7.9.12.15.16

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	フュージョンフード料理：巻き寿司、椀物	オリエンテーション、カリフォルニアロール、沢煮椀、実習準備(クリスマスプディング、ボルボローネ)	/
	事前学習 20分	該当部分の教科書を読む。カリフォルニアロールに使用できる適切な具材について考える。	
	事後学習 60分	世界のフュ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	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。小麦粉の調理特性について復習する。	
	事後学習 60分	春餅の適切な具材について考えた事項、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 1：さしみ、黄身酢和え、潮汁	鰯のたたき、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。	
4	フランス・中東・北アフリカ料理	オニオングラタンスープ、ピタパン、シャクシュカ、クスクス	/
	事前学習 20分	該当部分の教科書を読む。クスクス、ピタパンについて調べる。	
	事後学習 60分	中近東と北アフリカの料理の特徴、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。	
5	日本料理 2：鰹一匹の取り扱い (200分)	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、すり流し汁の素材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	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)の種類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。	
7	中国料理 2：澱粉の調理、肉の調理	涼拌粉皮、蝦仁麵包、東坡肉	/
	事前学習 20分	該当部分の教科書を読む。湿式加熱について復習する。	
	事後学習 60分	中国料理の特徴、澱粉の調理特性、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。	
8	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。	
9	日本料理 3：祝い膳、澱粉の調理 (200分)	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。もち米の調理特性について復習する。日本各地の赤飯を調べ、興味あるものを選び、その特徴を簡単に書く。	
	事後学習 60分	卵の調理特性、澱粉の特徴と調理特性、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。	
10	クリスマス料理：伊勢海老の調理	伊勢海老の冷製、クネールとエビの煮込み、X'masプディング	/
	事前学習 20分	該当部分の教科書を読む。いくつかの国のクリスマス料理について調べる。	
	事後学習 60分	各国のクリスマスケーキ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(200分)	辣汁青瓜、糖醋鯉魚、桂花西紅柿湯、刀削麵	/
	事前学習 20分	該当部分の教科書を読む。刀削麵などの中国の特徴的な麺について調べる。	
	事後学習 60分	中国料理の大葉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。	
12	フランス料理：Buffet Partyについて	ブイヤベース、鶏のパビヨット、スコーン	/
	事前学習 20分	Buffet Partyについて調べ、実習内容と共にノートに書く。	
	事後学習 60分	実習テストの準備と対策、提出するレポートの準備を行う。実習の反省・感想の提出準備を行う。	
13	実習テスト/実習テストに関するプレゼンテーション	実習テスト「世界の料理」の実施/実習テストのプレゼンテーション	/
	事前学習 60分	実習テストおよびレポート提出の準備を行う。	
	事後学習 20分	実習テストの反省と指摘された解決策を考え、レポートを書く。提出するレポートおよびノートの準備・確認を行う。	
14	授業の振り返り	20分授業×3回行うため、14回目は各自でノート・レポートの確認を行う。	/
	事前学習 80分	提出するノート、レポートを確認する。	
	事後学習 0分	ノートおよびレポートを提出する。	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
給食計画・実務論Ⅰ	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	1年 前学期	講義	2	きとう さやか 佐藤 清香	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
「調理学」「給食計画・実務論実習Ⅰ」を履修登録している者			該当なし				14、16
授業の概要							
「食と栄養及び健康の知識と、高度な調理技術を伴った栄養士」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				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1) 定期試験(50%) (2) 課題・小テスト(30%) (3) 取り組み姿勢(20%)				再試験は(1)の筆記試験及び(2)で不足のあった課題の再提出により点数が更新される。 再評価は(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
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・技能】 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・技能】【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・技能】【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・技能】							
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・技能】 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・技能】【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・技能】【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・技能】							
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・技能】 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・技能】【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・技能】【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・技能】							
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・技能】 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・技能】【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・技能】【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・技能】							
教科書							
逸見幾代他著：『Nブックス 三訂 給食の運営 一栄養管理・経営管理一』建帛社(最新版) ¥2,640 医歯薬出版編：『日本食品成分表2026 八訂 栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版(2026) ¥1,870							
参考書・資料							
女子栄養大学調理学研究室：『調理のためのベーシックデータ 第6版』日本栄養大学出版部(最新版) ¥2,200 全国栄養士養成施設協会(編)：『2026年版 栄養士実力認定試験過去問題集』建帛社(2026) ¥1,430 必要な資料は適宜配布する。							
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							
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、次の授業までに連絡事項や提出物について聞きに來ること。 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. 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。 4. 毎回電卓を持参する。							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
給食計画・実務論Ⅰ	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	1年 前学期	講義	2	佐藤 清香	単独	14、16

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、給食栄養目標量の設定	
	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 60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 60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 60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 60分	課題を完成させる。	
8	給食の栄養・食事管理7	食品成分表の使い方2	
	事前学習 15分	食品成分表の指定ページを読む。	
	事後学習 60分	課題を完成させる。	
9	給食の栄養・食事管理8	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	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 60分	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	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	給食における栄養指導・栄養教育の運営について復習する。	
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	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	HACCPと安全・衛生教育について復習する。	
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	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 60分	大量調理施設衛生管理マニュアルを覚える。	
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	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 60分	食物アレルギーへの対応について復習する。	
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	学習内容を振り返り、復習を行う。	
	事後学習 240分	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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
給食計画・実務論Ⅱ	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	1年 後学期	講義	2	きとう きやか 佐藤 清香	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
「調理学」「給食計画・実務論Ⅰ」の履修者(成績S～D、Zは含まない)			該当なし				14、16
授業の概要							
給食現場において、「食と栄養及び健康の知識と、高度な調理技術を伴った食事提供ができる栄養士」になるためには、生産工程を理解したうえで、衛生的・安全な業務を所定の時間内に決められた費用で遂行することが必要となる。本授業では、「給食計画・実務論Ⅰ」に続く内容として、給食の調理、施設・設備、組織・人事、会計・原価等の面から給食管理(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を理解する。							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1)定期試験(50%) (2)課題・小テスト(30%) (3)取り組み姿勢(20%)				再試験は(1)の筆記試験及び(2)で不足のあった課題の再提出により点数が更新される。 再評価は(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
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・技能】【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・技能】 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・技能】							
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・技能】【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・技能】 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できるようになる。【DP1: 知識・技能】							
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・技能】【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・技能】 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・技能】							
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・技能】【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概ねわかるようになる。【DP1: 知識・技能】 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・技能】							
教科書							
逸見幾代他著:『Nブックス 三訂 給食の運営 一栄養管理・経営管理一』建帛社(最新版) ¥2,640 医歯薬出版編:『日本食品成分表2026 八訂 栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版(2026) ¥1,870							
参考書・資料							
女子栄養大学調理学研究室:『調理のためのベーシックデータ 第6版』日本栄養大学出版部(最新版) ¥2,200 全国栄養士養成施設協会(編):『2026年版 栄養士実力認定試験過去問題集』建帛社(2026) ¥1,430 必要な資料は適宜配布する。							
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							
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、次の授業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. 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。 4. 毎回電卓を持参する。							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
給食計画・実務論Ⅱ	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	1年 後学期	講義	2	佐藤 清香	単独	14、16

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	授業の復習を行う。	
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	適温給食、大量調理の特徴・品質	/
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習を行い、実習計画に活用する。	
4	給食の調理管理4	調味の標準化	/
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	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	作業工程計画	/
	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	授業の復習を行う。	
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	授業の復習を行い、実習計画に活用する。	
8	給食の施設・設備管理2	環境・関連設備、レイアウト	/
	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	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。	
10	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。	
11	各特定給食施設の特徴3	児童福祉施設・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。	
12	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。	
13	給食の組織・人事管理	給食の組織、人事・労務管理	/
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
給食計画・実務論実習Ⅰ	食物栄養専攻 (栄養士、FC)	選択	1年 前学期	実習	1	きとう さやか 佐藤 清香	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
「調理学」「給食計画・実務論実習Ⅰ」を履修登録している者			該当なし				6・7、9、15、16
授業の概要							
<p>「食と栄養及び健康の知識と、高度な調理技術を伴った栄養士」になるために、本授業では「給食計画・実務論Ⅰ」で学修した内容と連動し、給食業務を円滑かつ安全に行うための運営方法を実践的に学ぶ。</p> <p>校内の実習室で大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、主食、主菜、副菜、汁物、デザートの調理を行うとともに、大量調理機器の使用など厨房運営に関する基礎知識を修得し、給食施設の特性について体験的に理解を深める。主食調理には、製パン技術の修得も含む。</p>							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1)大量調理への理解(40%) (2)課題、実習レポート(40%) (3)取り組み姿勢(20%)				再試験課題により、(1)(2)の点数が更新される。 再評価は(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<p>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。</p> <p>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り、実習に応用できるようになる。【DP1：知識・技能】</p> <p>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・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】</p> <p>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】</p>							
到達(成績評価A)目標							
<p>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。</p> <p>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・技能】</p> <p>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・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】</p> <p>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】</p>							
到達(成績評価B)目標							
<p>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。</p> <p>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・技能】</p> <p>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・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】</p> <p>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】</p>							
単位取得(成績評価C)目標							
<p>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。</p> <p>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・技能】</p> <p>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・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】</p> <p>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】</p>							
教科書							
<p>逸見幾代他著：『Nボックス 三訂 給食の運営 ー栄養管理・経営管理ー』建帛社(最新版) ¥2,640</p> <p>医歯薬出版編：『日本食品成分表2026 八訂 栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版(2026) ¥1,870</p> <p>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2026 3級資格 認定試験対応テキスト』柴田書店(2026) ¥3,520</p>							
参考書・資料							
<p>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</p> <p>必要な資料は適宜配布する。</p>							
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							
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>3. 課題の提出期限は厳守する。</p>							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
給食計画・実務論実習Ⅰ	食物栄養専攻 (栄養士、FC)	選択	1年前学期	実習	1	佐藤 清香	単独	6・7,9、 15、16

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	オリエンテーション	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	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。	
10	スチームコンベクションオープン活用の活用	スチームコンベクションオープンを用いた調理の実践	/
	事前学習 30分	スチームコンベクションオープンの様々な調理機能について調べる。	
	事後学習 60分	課題に取り組む。	
11	レシピの書き方 学生メニューの考案1	レシピの書き方の基本 給食に適したオリジナルパンのレシピ作成	/
	事前学習 30分	好みのパンのベーカーズ%を計算してみる。	
	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	3・1・2弁当箱法セミナー 学生メニューの考案2	3・1・2弁当箱法セミナー	/
	事前学習 30分	日常の昼食摂取量について考えてみる。	
	事後学習 60分	課題に取り組む。	
14	主食、主菜、副菜、汁物の揃った給食調理	大量調理の実践	/
	事前学習 60分	これまで学習した大量調理の知識を復習しておく。	
	事後学習 60分	課題を完成させるとともに、授業での学びを振り返り、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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
給食計画・実務論実習Ⅱ	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	1年 後学期	実習	1	きとう さやか 佐藤 清香	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
「調理学」「給食計画・実務論Ⅰ」「給食計画・実務論実習Ⅰ」の単位修得者(成績S～C)、かつ「給食計画・実務論Ⅱ」を履修登録している者			該当なし				6・7,9、 15、16
授業の概要							
<p>「食と栄養及び健康の知識と、高度な調理技術を伴った栄養士」になるために、「給食計画・実務論Ⅰ」「給食計画・実務論実習Ⅰ」における学修内容、及び「給食計画・実務論Ⅱ」での学びと運動して、給食業務を円滑・安全に行うための運営を校内で実践する。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。</p>							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1)大量調理への理解(40%) (2)課題、実習レポート(40%) (3)取り組み姿勢(20%)				再試験は(1)の筆記試験および実技試験、(2)の不足箇所を補い提出することにより点数が更新される。 再評価は(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<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十分に発揮できるようになる。【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】</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・技能】【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・技能】【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・技能】【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・技能】【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・技能】【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>							
単位取得(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】【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・技能】【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>							
教科書							
逸見幾代他著:『Nブックス 三訂 給食の運営 一栄養管理・経営管理一』建帛社(最新版) ¥2,640 医歯薬出版編:『日本食品成分表2026 八訂 栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版(2026) ¥1,870							
参考書・資料							
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 女子栄養大学調理学研究室:『調理のためのベーシックデータ 第6版』(最新版) 日本栄養大学出版部 ¥2,200 必要な資料は適宜配布する。							
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。							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
給食計画・実務論実習Ⅱ	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	1年 後学期	実習	1	佐藤 清香	単独	6・7,9, 15,16

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	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、実施献立のまとめと評価	/
	事前学習 60分	実習を振り返り改善点をまとめておく。	
	事後学習 90分	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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
校外実習	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	2年 後学期	実習	1	きとう さやか 佐藤 清香	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
栄養士課程履修規程第5条に記載のとおり			管理栄養士免許を有する教員のサポートのもと、各実習先指導者より栄養士として備えるべき知識及び技能を習得する。				12, 14, 17
授業の概要							
食と栄養及び健康の知識と、高度な調理技術を有し、培った能力や適切な判断力を社会で活かせる栄養士になるために、本授業では病院・学校・福祉施設等の特定給食施設における実践的な学習である校外実習を実施する。各施設の管理栄養士又は栄養士の指導のもと、PDCAサイクルに則った給食の運営及び栄養士業務の実際について学び、栄養士に必要な知識、技術、態度及び考え方の総合的能力を身につける。学内においては、校外実習の効果を高めるための事前学習及び事後学習を行う。実習後は報告会において学修成果をプレゼンテーションする。							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1)実習先の評価(30%) (2)課題、実習ノート(30%) (3)実習報告会でのプレゼンテーション(20%) (4)取り組み姿勢(20%)				再評価は行わない			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
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。 1. 給食管理業務に必要な食事の計画、衛生管理を含めた調理の実際、給食サービスの提供に関する総合的な知識・技能を習得し、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】 2. 他者と円滑なコミュニケーションをとりながら、実習テーマ・課題に対して積極的に取り組み、責任ある行動や言動ができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】 3. 本学で学んだ専門知識・技能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活用できるようになる。 1. 給食管理業務に必要な食事の計画、衛生管理を含めた調理の実際、給食サービスの提供に関する総合的な知識・技能を習得し、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】 2. 他者と円滑なコミュニケーションをとりながら、実習テーマ・課題に対して取り組み、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】 3. 本学で学んだ専門知識・技能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十分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概ね活用できるようになる。 1. 給食管理業務に必要な食事の計画、衛生管理を含めた調理の実際、給食サービスの提供に関する知識・技能を習得し、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】 2. 他者とコミュニケーションをとりながら、実習テーマ・課題について取り組むことができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】 3. 本学で学んだ専門知識・技能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習得し、対応できるようになる。 1. 給食管理業務に必要な食事の計画、衛生管理を含めた調理の実際、給食サービスの提供に関する知識・技能を概ね習得し、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】 2. 他者とコミュニケーションをとりながら、実習テーマ・課題について取り組む姿勢が認められるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】【DP3：主体性、多様性、協働性】 3. 本学で学んだ専門知識・技能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、活用に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】							
教科書							
逸見幾代他著：『Nブックス 三訂 給食の運営 一栄養管理・経営管理一』建帛社（最新版）¥2,640 （1年次で購入済）							
参考書・資料							
医歯薬出版編：『日本食品成分表2025 栄養計算ソフト・電子版付 八訂』医歯薬出版（2025）¥1,760 必要な資料は適宜配布する。							
教科書以外にかかる費用（自己負担）							
基本的になし。 ただし、実習施設より抗体価検査及びワクチン接種が必要な場合がある。							
課題に対するフィードバック							
提出課題は、添削後各自に返却する。							
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自覚をもち、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、服装、実習着、靴等の細かな身だしなみは、基本的なマナーに配慮し、さらに担当指導者の指示に従う。 3. 実習ガイダンス欠席者、必要な提出物の未提出者は、原則として実習資格を与えない。							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
校外実習	食物栄養専攻 (栄養士)	選択	2年 後学期	実習	1	佐藤 清香	単独	12, 14, 17

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での課題点や疑問点をまとめておく。	
	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(校外)	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	課題に取り組む。	
7	校外実習 各実習施設における実習の基本業務(1) (給食運営)	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実習の基本業務(2) (給食運営)	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実習の基本業務(3) (給食運営)	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実習の基本業務(4) (給食運営)	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実習の基本業務(5) (給食運営)	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実習の基本業務(6) (給食運営)	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	プレゼンテーション資料の作成準備を行う。	
	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	実習報告及び全体の振り返り	/
	事前学習 120分	効果的なプレゼンテーションの準備を行う。	
	事後学習 60分	報告会の反省、感想をまとめ、自分以外の実習報告から得られた情報を整理し、各施設における実習内容と栄養士業務についての理解を深める。	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
基礎調理学実習	食物栄養専攻	選択	1年前学期	実習	1	おおにし みねこ 大西 峰子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				6・7, 14
授業の概要							
<p>本科目では、焼く・茹でる・煮る・蒸す・揚げるなどの基本的な加熱調理操作を、日本料理・西洋料理・中国料理の実習を通して体系的に学ぶ。日常の献立を題材に、食材や調理器具の適切な取扱い方や衛生管理について理解を深め、調理および調味操作の基礎を身につけるとともに、調理学で学ぶ食品の調理特性との関連を理解する。実習を通して調理技術の向上を図り、自身の食生活や今後の学修に活かすことを目的とする。</p>							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(4)の項目の総合評価とする。 (1)実習ノート・提出物(40%) (2)実習テスト(30%) (3)包丁技術テスト(10%) (4)受講態度(準備、片付け、主体的な取り組みを含む、20%)				(1)の再提出および(3)の包丁技術テストを実施し、(1)および(3)の得点を更新する。 再評価の成績は、更新後の(1)(3)の得点と、当初の(2)(4)の得点を用いて総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<ul style="list-style-type: none"> 基本的な食品素材、調理器具の特徴や取扱い方を理解し、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・内容の抜けがなく記載することができる。【DP1：知識・技能】 							
教科書							
高橋節子、平尾和子編著：『改訂調理学実習・実験－基礎から応用まで－』時事通信社（2023）（「調理学実験」で購入済） 松本美鈴、平尾和子編著：『よくわかる調理学』朝倉書店（2024）（「調理学」で購入済）							
参考書・資料							
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（2021）（「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							
提出物は添削し、講評や改善点を示したうえで各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> 食材の調達状況により、授業内容や実施順を変更する場合がある。 欠席が事前に判明している場合および当日欠席する場合は、必ず連絡する。 前日に爪を切る。授業開始前に手洗いを済ませて入室し、身支度を整えたうえで実習準備を行う。 調理技術の習得のためには、自宅で実践する。 第14回授業終了時に、実習ノートおよび実習テストのレポートを提出する。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
基礎調理学実習	食物栄養専攻	選択	1年前学期	実習	1	大西 峰子	単独	6・7,14

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、計量操作とさまざまな切り方	
	事前学習 15分	シラバスを読んでくる。	
	事後学習 30分	本科目で学ぶ目標を立てる。さまざまな切り方を覚える。	
2	西洋料理1 茹でる、煮る、解凍（冷凍食品）	魚介のトマトスパゲティ、野菜サラダ	
	事前学習 15分	教科書（pp. 160, 196）の該当レシピを読み、材料・分量および調理手順を確認する。	
	事後学習 40分	実習で行った調理操作や加熱条件、仕上がりの特徴と調理上のポイントを実習ノートにまとめる。	
3	日本料理1 炊く、焼く（肉）、出汁をとる（煮干し）	白飯、豚肉の生姜焼き、味噌汁、りんごの皮むき	
	事前学習 15分	教科書（pp. 82, 89, 188）の該当レシピを読み、材料・分量および調理手順を確認する。	
	事後学習 40分	実習で行った調理操作や加熱条件、仕上がりの特徴と調理上のポイントを実習ノートにまとめる。	
4	西洋料理2 焼く（肉・オープン）、煮る	鶏もも肉の香草焼き、ミネストローネ	
	事前学習 15分	教科書（pp. 148, 191）の該当レシピを読み、材料・分量および調理手順を確認する。	
	事後学習 40分	実習で行った調理操作や加熱条件、仕上がりの特徴と調理上のポイントを実習ノートにまとめる。	
5	日本料理2 煮る（魚）、出汁をとる（かつお）	白飯、さばの味噌煮、即席香の物、かきたま汁	
	事前学習 15分	教科書（pp. 121, 193, 197）の該当レシピを読み、材料・分量および調理手順を確認する。	
	事後学習 40分	実習で行った調理操作や加熱条件、仕上がりの特徴と調理上のポイントを実習ノートにまとめる。	
6	日本料理3 茹でる（野菜）、出汁をとる（貝）	親子丼、ほうれん草のお浸し、あさりの潮汁	
	事前学習 15分	教科書（pp. 93, 115, 185）の該当レシピを読み、材料・分量および調理手順を確認する。	
	事後学習 40分	実習で行った調理操作や加熱条件、仕上がりの特徴と調理上のポイントを実習ノートにまとめる。	
7	中国料理1 炒める、煮る（とろみ）	炒飯、麻婆豆腐	
	事前学習 15分	教科書（pp. 140, 196）の該当レシピを読み、材料・分量および調理手順を確認する。	
	事後学習 40分	実習で行った調理操作や加熱条件、仕上がりの特徴と調理上のポイントを実習ノートにまとめる。	
8	中国料理2 蒸す、煮る、切る（細切り）	白飯、焼売、涼拌三絲、奶湯火腿	
	事前学習 15分	教科書（pp. 127, 189, 198）の該当レシピを読み、材料・分量および調理手順を確認する。	
	事後学習 40分	実習で行った調理操作や加熱条件、仕上がりの特徴と調理上のポイントを実習ノートにまとめる。	
9	日本料理4 揚げる、出汁をとる（昆布）	白飯、鶏のから揚げ、けんちん汁	
	事前学習 15分	教科書（pp. 130, 197）の該当レシピを読み、材料・分量および調理手順を確認する。	
	事後学習 40分	実習で行った調理操作や加熱条件、仕上がりの特徴と調理上のポイントを実習ノートにまとめる。	
10	日本料理5 焼く（魚）、和える、出汁をとる（混合）	白飯、鯔の塩焼き、胡瓜の酢の物、合わせ味噌汁（高野豆腐）	
	事前学習 15分	教科書（pp. 95, 100, 110）の該当レシピを読み、材料・分量および調理手順を確認する。	
	事後学習 40分	実習で行った調理操作や加熱条件、仕上がりの特徴と調理上のポイントを実習ノートにまとめる。	
11	西洋料理3 煮る、凝固（カラギーナン）	ホワイトシチュー、トマトサラダ、コーヒーゼリー	
	事前学習 15分	教科書（pp. 160, 191）の該当レシピを読み、材料・分量および調理手順を確認する。	
	事後学習 40分	実習で行った調理操作や加熱条件、仕上がりの特徴と調理上のポイントを実習ノートにまとめる。	
12	西洋料理4 焼く（挽肉）、炒める、煮る	ハンバーグ、キャベツソテー、にんじんのグラッセ、りんごの皮むきテスト	
	事前学習 15分	教科書（p. 152）の該当レシピを読み、材料・分量および調理手順を確認する。	
	事後学習 40分	実習で行った調理操作や加熱条件、仕上がりの特徴と調理上のポイントを実習ノートにまとめる。	
13	包丁研ぎ講習	外部講師による包丁に関する講義・包丁の研ぎ方講習	
	事前学習 30分	包丁の扱い方や手入れ方法について事前に調べ、質問事項を準備する。	
	事後学習 10分	講義で学んだことや気づいた点について感想をまとめる。	
14	実習テスト	調理技術確認テスト（計量、包丁技術、課題調理、口頭試問）	
	事前学習 60分	計量方法を確認するとともに、包丁技術テストおよび課題調理に向けた練習を行う。	
	事後学習 30分	テストで不十分であった内容を復習し、確実に理解・実践できるようにする。実習ノートおよび実習テストのレポートの提出準備を行う。	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
パティシエ実習Ⅰ	生活デザイン専攻/ 食物栄養専攻	選択	1年 前学期	実習	1	よねやま ようこ 米山 陽子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				6・ 7, 9, 12, 15, 16 17
授業の概要							
食生活に関する専門的技能を仕事や家庭生活での実践に活かせるようになるために、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）							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
①プリントのまとめ方(40%)、 ②課題10%、 ③学修成果のための試験（実技テスト）20%、 ④平常点（学修意欲、履修態度、復習状況等）30%の総合評価。				再試験 ①8回以上提出済みの場合、未提出分の再評価を行う 再評価 ①および②～④の総合評価			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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. パティシエ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論理的に理解し習得し、それを応用して実践できる。【DP1：知識・技能】 2. 安全・衛生面に配慮しながら、正確にスムーズに操作、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、原因を分析することができ、問題解決を論理的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】 4. 失敗することなくおいしく、一人で作ることが、計画立てて実行することができる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 5. メンバーを尊重・協力し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。【DP3：主体性、多様性、協働性】 6. ノートに全ての実習回・実習テストの内容を正確にまとめ、過程で生じた疑問点についてもまとめ提出できる。【DP1：知識・技能】							
到達（成績評価A）目標							
1. パティシエ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、それを応用して実践できる。【DP1：知識・技能】 2. 安全・衛生面に配慮しながら、スムーズに操作、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、原因を分析することができ、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、実行することができる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 5. 役割に応じた責任を果たし、実習を進めることができる。【DP3：主体性、多様性、協働性】 6. ノートに全ての実習回・実習テストの内容を正確にまとめ提出できる。【DP1：知識・技能】							
到達（成績評価B）目標							
1. パティシエ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、実践できる。ノートに内容を概ねまとめることができ提出することができる。【DP1：知識・技能】 2. 安全・衛生面に配慮しながら、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. おいしく、一人で作ることができる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】 5. 役割に応じた責任を概ね果たし、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】 6. ノートに全ての実習回・実習テストの内容をまとめ提出することができる。【DP1：知識・技能】							
単位取得（成績評価C）目標							
1. パティシエ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。ノートをまとめ提出することができる。【DP1：知識・技能】 2. サポートを得ながら、衛生面・安全に注意しながら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. 班員の協力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ない。【DP3：主体性、多様性、協働性】 6. ノートに全ての実習回・実習テストの内容を概ねまとめ提出できる。【DP1：知識・技能】							
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：『調理学実習・実験－基礎から応用まで－』時事通信社（2021）購入済み 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 (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)							
実習着（コックコート）、帽子、エプロン、上靴着用 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。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
パティシエ実習Ⅰ	生活デザイン専攻/食物栄養専攻	選択	1年前学期	実習	1	米山 陽子	単独	7,9,12,15,16.

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	オリエンテーション	注意事項伝達、材料の取り扱い方、道具・オーブンの扱い方、スコーン	
	事前学習 10分	自分の家のオーブン・電動ミキサーを知る（メーカーおよび型番、全体を写真に記録してくる）	
	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	パータビスキュイ、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：マフィン	
	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。	
6	パートシュクレ・サブレ	クッキー生地：絞りだし・型抜き・ラングドシャ・アイスボックス	
	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	
	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	
	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	
	事前学習 10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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
パティシエ実習Ⅱ	生活デザイン専攻 食物栄養専攻	選択	2年 前学期	実習	1	もりさき 梨か 森崎 蘭香	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
<p>本科目は「パティシエ実習Ⅰ」で習得した基礎を土台とする、応用科目である。受講にあたっては、以下の条件を満たしている必要がある。</p> <p>対象者：「パティシエ実習Ⅰ」の単位取得者、または調理師・製菓衛生師の免許を保有し、相応の基礎技術を有する者。</p> <p>実技確認：第1回授業にて「スポンジケーキ（ジェノワーズ）」の実技試験を行い、現在の習得レベルを確認する。</p> <p>受講の承認：本科目は高度な技術習得を目的とした上級クラスである。授業の質を維持し、かつ安全に実習を遂行するため、試験の結果、基礎技術が著しく不足していると判断された場合は、受講を承認しない。</p>			<p>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、高度な製菓技術を学ぶ。</p>				6・7, 9, 12, 15, 16, 17
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、自在に応用できる力を身につける。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ことで、知識や技能のみならず、判断力や表現力を身につける。 授業スケジュールは材料手配の都合などにより前後することがある。							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1)実習レポート(40%)：毎回の実習成果(作品写真)と、それに対する自己分析(客観的評価)、改善策の記述。 (2)期末レポート(40%)：全11回を通じた技術の定着度と、応用知識に関する課題。 (3)授業態度(20%)：準備、衛生管理、片付けの励行。				再評価は行わない			
成績評価基準 S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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)実習に使用する食品材料の性質、加工特性を理解し、自分の言葉でわかりやすく説明できるようになる。【DP1:知識・技能】 (2)製菓に関する基礎知識と技術を身につける。失敗しないコツを学び、仕上がりの美しさに配慮しながら一人でオリジナリティのある菓子を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】 (3)失敗してもあきらめずに原因を分析し、他者の優れた点や工夫を客観的に取り入れながら、制作過程を見直して再チャレンジできるようになる。PDCAを回すことで、根拠に基づいた技術向上と作品の改善を継続できる。【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性・協調性】 (4)主体的に実習に取り組み、準備から片付けまで時間管理にも配慮し、効率よく作業を進められるよう段取りを工夫できるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性・協調性】							
到達(成績評価A)目標 (1)実習に使用する食品材料の性質、加工特性を理解し、自分の言葉で説明できるようになる。【DP1:知識・技能】 (2)製菓に関する基礎知識と技術を身につける。失敗しないコツを学び、仕上がりの美しさに配慮しながら一人で作ることが出来るようになる。【DP1:知識・技能】 (3)失敗しても、あきらめずに失敗の原因を分析し、仮説を立てながら制作過程を見直して再チャレンジできるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】 (4)主体的に実習に取り組み、準備から片付けまで効率よく作業を進められるよう段取りを工夫できるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性・協調性】 (1)実習に使用する食品材料の性質、加工特性を理解し、自分の言葉で説明できるようになる。【DP1:知識・技能】 (2)製菓に関する基礎知識と技術を身につける。失敗しないコツを学び、仕上がりの美しさに配慮しながら一人で作ることが出来るようになる。【DP1:知識・技能】 (3)失敗しても、あきらめずに失敗の原因を分析し、仮説を立てながら制作過程を見直して再チャレンジできるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】 (4)主体的に実習に取り組み、準備から片付けまで効率よく作業を進められるよう段取りを工夫できるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性・協調性】							
到達(成績評価B)目標 (1)実習に使用する食品材料の性質、加工特性を理解できるようになる。【DP1:知識・技能】 (2)製菓に関する基礎知識と技術を身につける。失敗しないコツを学び、一人で作ることが出来るようになる。【DP1:知識・技能】 (3)失敗の原因を指摘されることで理解し、制作過程を見直すことができる。【DP2:思考力・判断力・表現力】 (4)主体的に実習に取り組み、効率よく作業を進められるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性・協調性】							
単位取得(成績評価C)目標 (1)実習に使用する食品材料の性質、加工特性を概ね理解できるようになる。【DP1:知識・技能】 (2)製菓に関する基礎知識と技術を身につける。【DP1:知識・技能】 (3)失敗しても、あきらめずに最後まで制作できるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】 (4)主体的に実習に取り組み、効率よく作業を進められるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性・協調性】							
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) 材料費の徴収あり(詳細は授業内で説明する)							
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(メールまたはSlackにてコメント)する。 授業冒頭で前回の共通課題を解説する。							
履修上の注意・備考・メッセージ ①材料の発注の都合で授業内容の順番、内容を変更する場合がある。 ②授業開始時間までに身支度を整えて入室し、実習の準備をおこなう。貴重品は責任を持って管理すること。 ③配布プリントを整理し、ファイルに保管する。 ④欠席が事前にわかる場合は欠席届を出し、当日欠席する場合は担当教員に連絡を入れる。 ⑤毎回授業後、実習成果(作品写真)とそれに対する自己分析、改善策等をメールまたはSlackにて担当教員に送る。これを「実習レポート」とする。							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
パティシエ実習Ⅱ	生活デザイン専攻 食物栄養専攻	選択	2年 前学期	実習	1	森崎 繭香	単 独	6・7,9,12, 15,16,17

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	オリエンテーション/スポンジケーキ（スキルチェック）	注意事項伝達/製菓製パン実習Ⅰの復習：スポンジケーキ（100分） 4月10日	
	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 10分	実習内容をまとめる。（初回授業で解説する）	
2	チョコレートのお菓子	生チョコ、トリュフ（200分） 4月17日	
	事前学習 10分	生チョコ、トリュフの作り方を調べておく。	
	事後学習 10分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する。	
3	フライパンで作れるケーキ	ミルクレープ（200分） 4月24日	
	事前学習 10分	ミルクレープの作り方を調べておく。	
	事後学習 10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	ゼラチンを使ったケーキ①	レアチーズケーキ/パイのタルト生地（200分） 5月8日	
	事前学習 10分	レアチーズケーキの作り方を調べておく。	
	事後学習 10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	パイ生地を使ったタルト	アプリコットタルト/クッキーのタルト生地（200分） 5月15日	
	事前学習 10分	パイ生地を使ったタルトの作り方を調べておく。	
	事後学習 10分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する。	
6	クッキー生地を使ったタルト	フルーツタルト（200分） 5月22日	
	事前学習 10分	クッキー生地を使ったタルトの作り方を調べておく。	
	事後学習 10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	小さな焼菓子①	フィナンシェ/ムースのスポンジ生地（200分） 5月29日	
	事前学習 10分	フィナンシェの作り方を調べておく。	
	事後学習 10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	小さな焼菓子②	レモンケーキ（200分） 6月12日	
	事前学習 10分	レモンケーキの作り方を調べておく。	
	事後学習 10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	スポンジ生地（共立て）のデコレーション①	ロールケーキ（200分） 6月19日	
	事前学習 10分	ロールケーキの作り方を調べておく。	
	事後学習 10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	スポンジ生地（共立て）のデコレーション②	ショートケーキ（200分） 6月26日	
	事前学習 10分	ショートケーキの作り方を調べておく。	
	事後学習 10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	ゼラチンを使ったケーキ②	キャラメルムース（200分） 7月3日	
	事前学習 10分	ムースの作り方を調べておく。	
	事後学習 10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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
食品加工学実習	食物栄養専攻 (FS)	選択	2年 後学期	実習	1	みつほし さおり 三星 沙織	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				6・7, 9, 12
授業の概要							
<p>「食と栄養及び健康の知識と、高度な調理技術を伴った食事提供ができる栄養士」および「食と栄養及び健康に関する情報を的確に判断し、食を通して社会に役立つ栄養士」になるために、食品の開発・流通から消費までの分野を担う専門職であるフードスペシャリスト (FS) 科目を学修することで、より幅広い知識を身につけることができる。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、食のコーディネート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				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1) レポート・課題 (60%) (2) 成果発表 (15%) (3) 受講態度 (準備、片付け、主体的な取り組みを含む、25%)				再試験は(1)の再提出により、点数が更新される。 再評価は(1)～(3)の総合評価とする。 ただし、(1)が当初評価のために設定した締切日までに提出状況50%未満の場合は、再評価を行わない。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<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理論的に適切にできる。【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的確に説明できる。【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わかりやすくまとめ、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】 班員に配慮しつつ意見をまとめ、コミュニケーションをとりながら主体的に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							
<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】 							
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操作が助言のもとでできる。【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助言のもとに実習を進めることができる。【DP3：主体性、多様性、協働性】 							
教科書							
谷口亜樹子編著：『よくわかる食品加工学 -理論・実習・実験-』朝倉書店（2024）¥2,970							
参考書・資料							
参考書 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)（「食品学各論」で購入済） 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（2021）（「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)							
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							
<ul style="list-style-type: none"> 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)。 材料発注等の都合で授業の順番を変更する場合がある。 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。 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。 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。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
食品加工学実習	食物栄養専攻 (FS)	選択	2年 後学期	実習	1	三星 沙織	単 独	6・7,9,12

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	オリエンテーション、味噌の仕込み	授業の概要、シラバスの説明、味噌の仕込み	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる。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	野菜類の加工、いも類の加工	トマトケチャップ、こんにゃく	
	事前学習 30分	トマトケチャップの製造原理を調べてくる。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 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、種実類の加工	ソーセージ、ピーナッツクリーム	
	事前学習 30分	ソーセージの製造原理、JAS規格を調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	
	事後学習 70分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。JASマーク付の市販食肉製品を売り場で確認する。	
6	豆類の加工1	納豆、豆腐(おからドーナツ)	
	事前学習 30分	大豆の加工品の種類、豆腐の製造原理を調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	
	事後学習 70分	市販豆腐の凝固剤の種類を売り場で確認する。市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。	
7	果物の加工と保存2 缶詰、製品開発2	実習、果物のシラップ漬(缶詰)；製品開発準備、全体デザインの確認	
	事前学習 30分	缶詰が長期保存可能な理由を調べてくる。開発する製品の全体の企画案を考えてくる。	
	事後学習 90分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。	
8	製品開発3(試作1)	製品の試作、改善点の検討	
	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	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	試作を振り返り、問題点の改善法を考案して提出する。	
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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
食品の官能評価・鑑別論	食物栄養専攻(FS)	選択	2年前学期	講義	2	よねやま ようこ 米山 陽子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				16
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。</p> <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科目。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				再評価の成績評価方法			
<p>以下①～③の項目の総合評価とする。</p> <p>①定期試験（筆記試験）50%</p> <p>②单元ごと確認のための課題・小テスト30%、</p> <p>③平常点（学修意欲、履修態度、予習復習状況等）20%の総合評価。</p>				<p>再試験は①の筆記試験を実施し、点数が更新される。</p> <p>再評価①～③の総合評価とする。</p>			
成績評価基準							
<p>S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点)</p> <p>D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない</p> <p>Z：評価対象資格失格</p>							
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							
<p>1. 食品の品質評価法としての官能評価法、化学的評価法、物理的評価法等を論理的に理解し、適切な方法で実践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】</p> <p>2. 食品の性質や鮮度を正確に評価することを論理的に説明することができる。【DP1:知識・技能】</p> <p>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論理的に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】</p> <p>4. フードスペシャリスト3級の過去問題（該当箇所）を間違えずに解答することができ、さらに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。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力等】</p>							
到達（成績評価A）目標							
<p>1. 食品の品質評価法としての官能評価法、化学的評価法、物理的評価法等を理解し、実践することができる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力等】</p> <p>2. 食品の性質や鮮度を正確に評価することを説明することができる。【DP1:知識・技能】</p> <p>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】</p> <p>4. フードスペシャリスト3級の過去問題（該当箇所）を間違えずに80%解答することができ、さらに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。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力等】</p>							
到達（成績評価B）目標							
<p>1. 食品の品質評価法としての官能評価法、化学的評価法、物理的評価法等を概ね理解し、実施できる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力等】</p> <p>2. 食品の性質や鮮度を正確に評価することを説明することが概ねできる。【DP1:知識・技能】</p> <p>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説明できる。【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】</p> <p>4. フードスペシャリスト3級の過去問題（該当箇所）を間違えずに70%解答することができ、さらに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。【DP1:知識・技能】【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. 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概ね説明することができる。【DP1:知識・技能】</p> <p>2. 食品の性質や鮮度の評価方法の基本的事項について概ね説明することができる。【DP1:知識・技能】</p> <p>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学び、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概ね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】</p> <p>4. フードスペシャリスト3級の過去問題（該当箇所）を解くことができる。【DP2:思考力・判断力・表現力等】</p>							
教科書							
<p>（公社）日本フードスペシャリスト協会編：『五訂 食品の官能評価・鑑別演習』 建帛社（2025）¥2,640</p> <p>※発行年に注意（初回に説明あり）</p>							
参考書・資料							
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・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							
<p>①授業進行上、講義項目の順番を変更する場合がある。</p> <p>②授業中、私語やスマートフォンの操作を原則禁じる。</p> <p>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。</p> <p>④官能評価、その他の演習の一部は、調理学実験で行う。</p>							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
食品の官能評価・鑑別論	食物栄養専攻(FS)	選択	2年前学期	講義	2	米山 陽子	単独	16

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	食品の品質、官能評価の概要	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 10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、テストの管理、手法の選択	
	事前学習 20分	教科書p. 6～38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)	食品成分と品質 (水分と保存、食品の外観と成分)	
	事前学習 20分	教科書p39～P58を読んで予習する。	
	事後学習 20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)	化学的品質評価、【糖度と酸度、魚の鮮度、油脂、新しい評価法】	
	事前学習 20分	教科書p. 59～67を読んで予習する。	
	事後学習 20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、レオロジーとテクスチャー	
	事前学習 20分	教科書p. 69～79を読んで予習する。	
	事後学習 20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)	物理的性質の評価方法、色の評価方法、非破壊検査法	
	事前学習 20分	教科書p. 79～95読んで予習する。	
	事後学習 20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p98～112を読んで予習する。	
	事後学習 20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. 112～128を読んで予習する。	
	事後学習 20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. 128～152を読んで予習する。	
	事後学習 20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. 153～188を読んで予習する。	
	事後学習 20分	授業で学んだ食材の選択法や保存法を実践する。	
11	個別食品の鑑別 (5)、	乳と乳製品、油脂、菓子類	
	事前学習 20分	教科書p. 189～208を読んで予習する。	
	事後学習 20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、	
	事前学習 20分	教科書p. 209～243を読んで予習する。	
	事後学習 20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 20分	教科書p. 243～265を読んで予習する。	
	事後学習 20分	香辛料、インスタント食品、冷凍食品、弁当、機能性食品	
14	まとめと振り返り	全体の学習内容を振り返る。	
	事前学習 20分	小テストを復習し、全体を復習する。	
	事後学習 60分	全体を振り返り、疑問点を解決しておく。	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
フードスペシャリスト論	食物栄養専攻(FS)	選択	1年前学期	講義	2	おおにし みねこ 大西 峰子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				4, 16
授業の概要							
<p>「食と栄養及び健康の知識と、高度な調理技術を伴った食事提供ができる栄養士」および「食と栄養及び健康に関する情報を的確に判断し、食を通して社会に役立つ栄養士」としての専門性を高めるうえでも、フードスペシャリスト資格に関する学修は有効である。食品の開発・流通から消費までの分野を担う専門職であるフードスペシャリストについて学び、資格の意義や責務、活躍分野を理解する。本科目では、生産者と消費者をつなぎ食生活をコーディネートする役割や栄養士との違いを理解するとともに、食品の開発調査、官能評価・鑑別、顧客への情報提供、販売促進、供食時の快適な食事のコーディネート、食育活動のほか、健康で快適な食生活、健全な食産業、地球環境について学ぶ。</p>							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1)小テスト(50%) (2)課題(40%) (3)受講態度(10%)				再試験は(1)および(2)のうち、単位取得目標に達していないものについて実施し、点数が更新される。 再評価は(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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、例を挙げて説明できる。【DP1：知識・技能】 ・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、自分の言葉で説明できる。【DP1：知識・技能】 ・フードスペシャリスト資格認定試験の過去問題を用いたフードスペシャリスト論の分野に関する小テストに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"> ・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・技能】 ・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・技能】 ・フードスペシャリスト資格認定試験の過去問題を用いたフードスペシャリスト論の分野に関する小テストに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"> ・フードスペシャリストの概念、専門性の意義と活躍分野、責務について、不足があるものの説明できる。【DP1：知識・技能】 ・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、消費者保護などについて、不足があるものの説明できる。【DP1：知識・技能】 ・フードスペシャリスト資格認定試験の過去問題を用いたフードスペシャリスト論の分野に関する小テストに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"> ・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・技能】 ・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・技能】 ・フードスペシャリスト資格認定試験の過去問題を用いたフードスペシャリスト論の分野に関する小テストに60%以上の正答を出すことができる。【DP1：知識・技能】 							
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							
(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(2026) 必要に応じて資料を配布する。							
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。 ・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。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
フードスペシャリスト論	食物栄養専攻科目 (FS)	選択	1年後学期	講義	2	大西 峰子	単独	4,16

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	フードスペシャリストとは1	フードスペシャリストの概念、業務と専門性、養成と資格、活躍分野	
	事前学習 15分	教科書のp. 1～16を読む。	
	事後学習 20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 15分	教科書のp. 17～26を読む。	
	事後学習 30分	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 20分	教科書第2章を読む。	
	事後学習 30分	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 20分	教科書第3章を読む。	
	事後学習 30分	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 15分	教科書第4章p. 61～71を読む。	
	事後学習 30分	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 15分	教科書第4章p. 71～78を読む。	
	事後学習 30分	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 15分	教科書第5章p. 79～90を読む。	
	事後学習 30分	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 15分	教科書第5章p. 90～102を読む。	
	事後学習 30分	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1	フードシステムと食品産業、食品製造業の規模と動向、食品製造業の目的と特徴	
	事前学習 20分	教科書第6章、食品製造業の部分までを読む。	
	事後学習 20分	フードシステムとは何か、再度振り返って確認しておく。	
10	食品産業の役割2	食品流通業、外食産業、調理システム	
	事前学習 20分	教科書第6章、食品流通業、外食産業、調理システムの部分を読む。	
	事後学習 30分	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。	
11	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 15分	教科書第7章p. 123～135を読む。	
	事後学習 30分	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。	
12	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 15分	教科書第7章p. 135～156を読む。	
	事後学習 30分	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。	
13	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 15分	教科書第7章p. 156～172を読む。	
	事後学習 30分	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。	
14	食情報と消費者保護	情報の役割と管理	
	事前学習 15分	教科書第7章p. 173～189を読む。	
	事後学習 30分	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。	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
フードマーケティング論	食物栄養専攻(FS)	選択	2年前学期	講義	2	えぎのぶこ 江木 伸子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				16
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				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1) 定期試験(筆記試験)(65%) (2) 授業内確認課題とフードスペシャリスト資格認定試験過去問題集より(25%) (3) 受講態度(10%)				再試験は(1)の筆記試験を実施し、点数が更新される。 再評価は(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<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、自ら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】 ・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の消費と流通を提案する任務があることを理解したうえで、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、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の消費と流通を提案する任務があることを知り、実行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、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】 ・フードビジネスの動向とそれに伴う課題を知り、食の専門家としてより良い食の消費と流通を提案する任務があることを知り、概ね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、問題に概ね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概ね知り、不足するところもあるが食の消費と流通について話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】 ・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、問題に答えようと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】 							
教科書							
日本フードスペシャリスト協会編：『四訂 食品の消費と流通』建帛社(2021) 2,200 円 https://www.kenpakusha.co.jp							
参考書・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							
授業内確認課題を実施し、理解度を確認し、解説する。授業内確認課題の繰り返しやフードスペシャリスト資格認定試験過去問題集を解くことにより学修成果の定着を促す。							
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。 ・授業項目ごとに内容と覚えるべき用語を授業内確認課題で提示し、これらの理解と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学修の定着を促す。定期試験は配布した授業内確認課題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ので配布物は紛失しない。 ・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。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
フードマーケティング論	食物栄養専攻(FS)	選択	2年前学期	講義	2	江木 伸子	単独	16

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	食市場の変化(1)	食生活を支える食市場	
	事前学習 10分	教科書1～11ページを読む。	
	事後学習 10分	指示する課題を解き、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	指示する課題を解き、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	指示する課題を解き、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	指示する課題を解き、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	指示する課題を解き、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	指示する課題を解き、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	指示する課題を解き、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	指示する課題を解き、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	指示する課題を解き、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	指示する課題を解き、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	指示する課題を解き、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	指示する課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	指示する課題を解き、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	指示する課題を解き、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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
フードコーディネータ論	食物栄養専攻(FS)	選択	1年後学期	講義	2	おおにし みねこ 大西 峰子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				12, 16
授業の概要							
<p>「食と栄養及び健康の知識と、高度な調理技術を伴った食事提供ができ、食と栄養及び健康に関する情報を的確に判断し、食を通して社会に役立つ栄養士」としての専門性を高めるうえでも、食に関する多様な場面で満足できる環境を効果的に演出する視点は重要である。そのためには、食物自体のおいしさに関する科学的知識や技術に加え、人の心に内在する食への充足感を満たす心理的・文化的側面についての教養や感性が求められる。本科目では、食に関するコーディネータを行う際に必要な基礎知識および専門用語を学ぶ。具体的には、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ぶとともに、5)メニュープランニングのための基礎的手法、6)食空間のコーディネータ法、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				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(4)の項目の総合評価とする。 (1)定期試験(筆記試験)(50%) (2)小テスト(30%) (3)提出物(10%) (4)受講態度(10%)				再試験は(1)の筆記試験を実施し、点数が更新される。 再評価は(1)～(4)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<ul style="list-style-type: none"> 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TPO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タ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】 フードスペシャリスト資格認定試験の過去問題を用いたフードコーディネータ論の分野に関する小テストに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TPO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タ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】 フードスペシャリスト資格認定試験の過去問題を用いたフードコーディネータ論の分野に関する小テストに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タ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】 フードスペシャリスト資格認定試験の過去問題を用いたフードコーディネータ論の分野に関する小テストに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タ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】 フードスペシャリスト資格認定試験の過去問題を用いたフードコーディネータ論の分野に関する小テストに60%以上の正答を出すことができる。【DP1：知識・技能】 							
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タ論』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：『改訂調理学実習・実験－基礎から応用まで－』時事通信社(2023)(「調理学実験」で購入済) 松本美鈴、平尾和子編著：『よくわかる調理学』朝倉書店(2024)(「調理学」で購入済) (資料)必要に応じて資料を配布する。							
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。 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。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
フードコーディネータ 論	食物栄養専攻科 目(FS)	選択	1年 後学期	講義	2	大西 峰子	単 独	12,16

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 15分	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 30分	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 15分	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 20分	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、外国の食事	
	事前学習 15分	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 30分	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 15分	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 20分	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 15分	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 30分	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 15分	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 20分	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 15分	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 30分	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 15分	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 30分	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 15分	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 30分	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 15分	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 30分	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 15分	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 30分	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 15分	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 30分	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 15分	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 30分	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 60分	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 30分	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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
フードコーディネーター 実習	生活デザイン専攻 (FC/RS) 食物栄養専攻(FC)	選択	2年 前学期	実習	1	まじま 久美	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			ホテル・レストランでのサービスマン、シニアソムリエ、パリスト、3 級レストランサービス技能士、フードコーディネーター3級				3.6・ 7.9.16
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基礎知識を習得していきます。コーディネーターのための資料収集の仕方、プレゼンテーションについて考察し、実践していきます。合わせて、レストランサービスに必要な知識やマナーについて学び、サービス技能士として基本的な接客ができるよう知識と技能を身につけていきます。							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
授業内課題・レポート(60%) 授業の取り組み姿勢(40%)の総合評価				再評価は行わない			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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. 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つけて考え、他者にわかりやすく自身の表現で説明できる。テーブルマナーとサービスについて積極的に学び、様々な状況や場面を十分に考慮し、主体的に実践できる。 【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】 2. 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積極的に学び、正しい接客を身につけ、主体的にかつ率先し業務に携わることができる。【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】 3. フードコーディネーターやレストランサービスを通じ、食についてより一層興味を深め、周囲と協力しながらグループワークを率先して進めることができる。【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】							
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つけて考え、他者に説明することができる。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。【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. 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、主体的に業務に携わることができる。【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】 3. フードコーディネーターやレストランサービスを通じ、食についてより一層興味を深め、周囲と協力しながらグループワークを進めることができる。【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】							
到達(成績評価B)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について理解し、概ね説明することができる。テーブルマナーとサービスについて学び、状況や場面を考慮し、概ね実践できる。【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】 2. 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、概ね業務に携わることができる。【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】 3. フードコーディネーターやレストランサービスを通じ、食について興味を深め、グループワークを概ね進めることができる。【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】							
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について概ね理解し、説明することができるようになる。テーブルマナーとサービスについて学び、状況や場面を考慮し、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】【DP3：主体性、多様性、協働性】 2. 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、業務に携わろうという心構え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. フードコーディネーターやレストランサービスを通じ、食について興味を深め、グループワークに参加できるようになる。【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】							
教科書							
日本フードコーディネーター協会 『2026 新・フードコーディネーター教本 3級資格認定試験対応テキスト』 柴田書店 3,520円(本体価格3,200+税) ※1年生は2026、2年生は2025							
参考書・資料							
『3級レストランサービス技能検定実技試験 課題と解説DVD』監修：日本ホテル・レストランサービス技能協会 ¥5,500							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
白手袋、テープのり							
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. 授業中のスマートフォン操作は指定するときのみとする。(電卓、検索機能及び記録のための撮影機能は可とする。) 2. 私語は慎む。 3. 授業の順番、内容が進行により変わることがある。 4. 授業は200分/2コマ。 5. 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。							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
フードコーディネート 実習	生活デザイン専攻 (FC/RS) 食物栄養専攻	選択	2年 前学期	実習	1	真島 久美	単 独	3.6・7.9.16

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 / 食空間の分類 / 家庭の食空間	
	事前学習 15分	シラバスを読んでおく。教科書の該当箇所を読んでおく。	
	事後学習 30分	授業の復習。	
2	第10章：テーブルマナーとサービス①	マナーの基本/西洋料理・日本料理・中華料理/席次、パーティー/サービス実習	
	事前学習 30分	教科書の該当箇所を読んでおく。	
	事後学習 30分	授業の復習。	
3	第10章：テーブルマナーとサービス②	マナーの基本/西洋料理・日本料理・中華料理/席次、パーティー/サービス実習	
	事前学習 30分	教科書の該当箇所を読んでおく。	
	事後学習 30分	授業の復習。	
4	第10章：テーブルマナーとサービス③	マナーの基本/西洋料理・日本料理・中華料理/席次、パーティー/サービス実習	
	事前学習 30分	教科書の該当箇所を読んでおく。	
	事後学習 30分	授業の復習。	
5	第9章：食空間とテーブルコーディネート①	食空間の構成～テーブルセッティングの基本～（洋・和・中）カラー・器・デザインなど	
	事前学習 30分	教科書の該当箇所を読んでおく。	
	事後学習 30分	授業の復習。	
6	第9章：食空間とテーブルコーディネート②	食空間の構成～テーブルセッティングの基本～（洋・和・中）カラー・器・デザインなど	
	事前学習 30分	教科書の該当箇所を読んでおく。	
	事後学習 30分	授業の復習。	
7	第9章：食空間とテーブルコーディネート③	食空間の構成～テーブルセッティングの基本～（洋・和・中）カラー・器・デザインなど	
	事前学習 30分	教科書の該当箇所を読んでおく。	
	事後学習 30分	授業の復習。	
8	第9章：食空間とテーブルコーディネート④	食空間の構成～テーブルセッティングの基本～（洋・和・中）カラー・器・デザインなど	
	事前学習 30分	教科書の該当箇所を読んでおく。	
	事後学習 30分	授業の復習。	
9	第9章：食空間とテーブルコーディネート⑤	食空間の構成～テーブルセッティングの基本～（洋・和・中）カラー・器・デザインなど	
	事前学習 30分	教科書の該当箇所を読んでおく。	
	事後学習 30分	授業の復習。	
10	第9章：食空間とテーブルコーディネート⑥	テーブルコーディネート企画と実習 企画立案	
	事前学習 30分	教科書の該当箇所を読んでおく。	
	事後学習 30分	授業の復習。	
11	第9章：食空間とテーブルコーディネート⑦	テーブルコーディネート企画と実習 企画書・資料作成/プレゼン準備	
	事前学習 30分	教科書の該当箇所を読んでおく。	
	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⑧	テーブルコーディネート企画と実習 企画書・資料作成/プレゼン準備	
	事前学習 30分	教科書の該当箇所を読んでおく。	
	事後学習 30分	授業の復習。	
13	第9章：食空間とテーブルコーディネート⑨	テーブルコーディネート企画と実習 企画書・資料作成/プレゼン準備	
	事前学習 30分	教科書の該当箇所を読んでおく。	
	事後学習 30分	授業の復習。	
14	全体の振り返り	学習成果確認のためのプレゼンテーション/総評	
	事前学習 30分	実習内容をまとめておく。	
	事後学習 30分	授業への取り組みが今後の社会生活に活かせるよう、自己評価をきちんと行う。	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
フードデザイン・マネジメント論	生デ専攻 (FC/RS) 食業専攻 (FC)	選択	1年 後学期	講義	2	よねやま ようこ 米山 陽子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				16
授業の概要							
<p>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。</p> <p>豊かで持続可能な食生活をデザインし、適切な食生活を提案できるようになるための科目である。フードサービスビジネスに必要な食空間と内装デザインや施設管理、現代の食事形態と食市場を学び、フードマネジメントの基本を飲食店の経営にフォーカスし、マーケティングや計数管理についての基礎的知識や手法を学習する。</p>							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
①定期試験（筆記試験）（50%） ②小テスト（30%） ③平常点（学習意欲・履修態度等）（20%）の総合評価				再試験は①の筆記試験を実施し、点数が更新される。 再評価①～③の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<p>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マネジメントを総合的に理解することができる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】</p> <p>2. 施設管理の知識を総合的に理解し説明できる。【DP1：知識・技能】</p> <p>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。【DP1：知識・技能】</p> <p>4. マーケティングや計数管理についての基礎的知識や手法を論理的に理解し、説明できる。</p> <p>5. レストランサービス技能検定過去問題（該当箇所）を90%間違えずに解答できる【DP1：知識・技能】</p> <p>6. 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できる。【 DP1：知識・技能】</p>							
到達（成績評価A）目標							
<p>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マネジメントを理解することができる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】</p> <p>2. 施設管理の知識を理解し説明できる。【DP1：知識・技能】</p> <p>3. 食空間のデザイン、空間プランニングを説明できる。【DP1：知識・技能】</p> <p>4. マーケティングや計数管理についての基礎的知識や手法を理解し、説明することができる。</p> <p>5. レストランサービス技能検定過去問題（該当箇所）を80%間違えずに解答することができる【DP1：知識・技能】</p> <p>6. 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】</p>							
到達（成績評価B）目標							
<p>1. 経営的立場に立って、フードサービス事業について概ね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】</p> <p>2. 施設管理の知識を概ね説明できる。【DP1：知識・技能】</p> <p>3. 食空間のデザイン、空間プランニングを概ね説明できる。【DP1：知識・技能】</p> <p>4. マーケティングや計数管理についての基礎的知識を概ね説明することができる。</p> <p>5. レストランサービス技能検定過去問題（該当箇所）を70%間違えずに解答することができる【DP1：知識・技能】</p> <p>6. フードコーディネーター3級過去問題を70%間違えずに解答することができる。【 DP1：知識・技能】</p>							
単位取得（成績評価C）目標							
<p>1. 経営的立場に立ってのフードサービス事業について論理的な理解は乏しいが、関連する用語は述べられる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】</p> <p>2. 施設管理の基本的知識について関連する用語は述べられる。【DP1：知識・技能】</p> <p>3. 食空間のデザイン、空間プランニングの関連する用語は述べられる。【DP1：知識・技能】</p> <p>4. フードコーディネーター3級の過去問題の該当箇所を解答することができる。【DP1：知識・技能】</p>							
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2025 3級資格認定試験対応テキスト』 柴田書店（2025）¥3,520（購入済み）							
参考書・資料							
<p>※RS資格取得希望者のみ 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(4版)』 職業訓練教材研究会（2026）（レストランサービス論購入済み）</p> <p>※必用に応じてプリントを配布する</p>							
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							
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							
<p>1. 単元ごとに小テストを行う</p> <p>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）</p> <p>3. 私語厳禁</p>							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
フードデザイン・マネジメント論	生デ専攻 (FC/RS) 食栄専攻 (FC)	選択	1年 後学期	講義	2	米山 陽子	単独	16

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	食空間のあり方	食空間とは、食空間の分類、家庭の食空間	
	事前学習 5分	シラバスを読んでおく	
	事後学習 15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 (1)	食空間の意義、外食産業の歴史に見る食空間の歴史	
	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、復習しておく教科書を読んでくる	
3	食空間と内装デザイン (2)	今後の食空間、レストランの空間の設計実務	
	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 (3)	レストランの空間の設計実務、防災、施設の維持管理	
	事前学習 15分	教科書該当箇所を読んでくる	
	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	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	苦情対応について調べておく	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
6	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	遺失物の取扱いについて調べておく	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
7	フード・マネジメント (1)	フードコーディネーターとフードマネジメント、現代の食事形態と食市場	
	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	フード・マネジメント (2)	内食と内食市場の動向、中食と中食市場の動向、外食と外食市場の動向	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる	
	事後学習 30分	内食、中食、外食についてまとめておく	
9	フード・マネジメント (3)	食市場全体、飲食業の特性	
	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 (4)	マーケティングの基礎知識	
	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 (5)	経営の基礎知識、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 (6)	経営の計数管理	
	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 (7)	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	
	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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
フードプランニング論	生活デザイン専攻 攻食物栄養専攻	選択	2年 前学期	講義	2	もりさき まゆか 森崎 繭香	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			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。				3, 6・7, 16
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不可欠な基礎知識を体系的に修得し、それらを企画として具現化するためのスキルを学ぶ。将来、レストラン経営、ケータリング、商品開発などの現場で必要とされる「伝える力」と「形にする力」を養うことを目的とする。ケーススタディを通じて、「食」に関するさまざまなシーンにおける複雑な条件を調整し、他者にその魅力を論理的に伝えるためのプランニングシートを作成する。実習等で培った感性を、ビジネスやサービスに活用するための「思考の言語化」を重点的に行う。							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1) 期末レポート (40%)：講義全体の集大成として作成する総合企画書。最終回でのプレゼンテーションへの取り組みも含む。 (2) 授業内課題 (40%)：授業内レポート、ケーススタディの提出内容。 (3) 授業態度 (20%)：ワークショップや議論への積極的な参加意欲				再評価は行わない			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
C							
到達（成績評価S）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・フードプランニングに必要な知識を深く理解し、その歴史的背景や根拠を含めて他者に分かりやすく解説できる。【DP1：知識・技能】 ・ケーススタディにおいて、提示された条件を的確に調整し、独自の創意工夫と説得力のある根拠を盛り込んだ実効性の高いプランニングシートを完成させることができる。【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・自らの企画に対し、プロの視点から客観的な自己分析を行い、論理的なプレゼンテーションができる。また、他者の意見を柔軟に取り入れ、企画の質を向上させることができる。【DP2：思考力・判断力・表現力】 【DP3：主体性・多様性・協調性】 ・ワークショップや議論にリーダーシップを持って積極的に参画し、クラス全体の学びを深めるような受講姿勢を維持できる。【DP3：主体性・多様性・協調性】 							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・フードプランニングに関する基本的な知識を習得し、自らの言葉で説明できる。【DP1：知識・技能】 ・ケーススタディにおいて、提示された条件を的確に調整し、必要な条件を満たした上で、自分の考えを反映させた内容のプランニングシートを期限内に作成できる。【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・自らの企画の意図を明確に言語化し、他者に伝えることができる。【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・ワークショップや議論に主体的に取り組み、周囲と協力しながら課題を遂行できる。【DP3：主体性・多様性・協調性】 							
到達（成績評価B）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・フードプランニングにおいて、講義で扱った基本的な専門用語や概念を理解し、適切に用いることができる。【DP1：知識・技能】 ・ケーススタディにおいて、基本的な企画書の構成に従い、指示された内容をまとめたシートを作成できる。【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・自らの企画について、概ね論理的な文章で企画内容を記述し、提出できる。【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・ワークショップや議論に参加し、真摯な態度で受講できる。【DP3：主体性・多様性・協調性】 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・フードプランニングに関する最低限の知識を習得している。【DP1：知識・技能】 ・ケーススタディにおいて、基本的な項目を埋め、最低限の内容が記述されたシートを提出できる。【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・指定された形式に従って、企画内容を文章にまとめることができる。【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・講義を継続的に受講し、期限内に指定されたフォーマットで課題を提出できる。【DP3：主体性・多様性・協調性】 							
教科書							
以下2冊を参考書とするが、購入は必須ではない。 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2026 3級資格 認定試験対応テキスト』 柴田書店（2025） ¥3,520 ②日本ホテル・レストランサービス技能協会 監修：『西洋料理料飲接客サービス技法 4版』 職業訓練教材研究会（2025） ¥4,840							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ①授業内容の順番、内容を変更する場合がある。 ②欠席が事前にわかる場合は欠席届を出し、当日欠席する場合は担当教員に連絡を入れる。 ③授業中の私語を禁ずる（スマートフォンを活用する場合は指示する）。 ④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。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
フードプランニング論	生活デザイン専攻 攻食物栄養専攻	選択	2年 前学期	講義	2	森崎 繭香	単 独	3,6・7,16

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	オリエンテーション/教科書② 第1章 第5節： メニュー	注意事項伝達/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 10分	教科書②P. 62～P. 73を読んでおく	
	事後学習 10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 10分	教科書②P. 62～P. 73を読んでおく	
	事後学習 10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 10分	教科書②P. 148～P. 156を読んでおく	
	事後学習 10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 10分	教科書②P. 148～P. 156を読んでおく	
	事後学習 10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 10分	教科書① P. 280～P. 284を読んでおく	
	事後学習 10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 10分	教科書① P. 284～P. 286を読んでおく	
	事後学習 10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 10分	教科書① 12章を復習しておく	
	事後学習 10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 10分	教科書① 12章を復習しておく	
	事後学習 10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 10分	教科書① 12章を復習しておく	
	事後学習 10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 10分	教科書① P. 288～P. 293を読んでおく	
	事後学習 10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 10分	教科書① P. 294～P. 299を読んでおく	
	事後学習 10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):全体構成とターゲット選定	
	事前学習 10分	今までの復習をしておく	
	事後学習 10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):内容のブラッシュアップと仕上げ	
	事前学習 10分	今までの復習をしておく	
	事後学習 10分	授業の復習	
14	まとめ	最終プレゼンテーションおよび全体の振り返り	
	事前学習 10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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
食文化論	生デ専攻 (FC/RS) 食業専攻 (FC)	選択	1年 前学期	講義	2	よねやま ようこ 米山 陽子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
特になし			該当なし				16
授業の概要							
<p>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。</p> <p>食生活に関する専門的知識を仕事や家庭生活での実践に活かせるようになるために、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				再評価の成績評価方法			
①定期試験（筆記試験）40% ②学修成果のための試験（小テスト、プレゼンテーション）40% ③受講態度・取組み姿勢20% の総合評価とする				再試験は①の筆記試験を実施し、点数が更新される。 再評価①～③の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<p>1. 食の歴史、文化、風土について日本だけでなく世界の国々の食文化を論理的に理解し、自分の表現で説明できる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】</p> <p>2. 食文化についての知識を実生活に活用し、食品や料理を食文化と結びつけて総合的に説明することができ、食生活を豊かにすることに結びつけ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】</p> <p>3. 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、特徴を具体的に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】</p> <p>4. プレゼンテーションを課題を十分理解し、テーマを選んだ理由、背景が明確であり、調査内容が十分にまとめて発表ができています。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】</p> <p>5. レストランサービス技能検定過去問題（該当箇所）を間違えずに解答することができる【DP1：知識・技能】</p>							
到達（成績評価A）目標							
<p>1. 食の歴史、文化、風土について日本だけでなく世界の国々の食文化を総合的に説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】</p> <p>2. 食文化についての知識を実生活に活用し、食品や料理を食文化と結びつけて総合的に説明することができ、食生活を豊かにすることができるようになる。【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】</p> <p>3. 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】</p> <p>4. プレゼンテーションを課題を理解し、テーマを選んだ理由、背景が明確であり、調査内容をまとめて発表ができています。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】</p> <p>5. レストランサービス技能検定過去問題（該当箇所）に90%間違えずに解答することができる【DP1：知識・技能】</p>							
到達（成績評価B）目標							
<p>1. 食の歴史、文化、風土について日本だけでなく世界の国々の食文化を説明できる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】</p> <p>2. 食文化についての知識を実生活に活用し、食品や料理を食文化と結びつけて説明することができ、食生活を豊かにすることができる。【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】</p> <p>3. 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、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】</p> <p>4. プレゼンテーションを課題を理解し、テーマを選んだ理由、背景が明確であるが、調査内容が不十分であるが発表ができています。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】</p> <p>5. レストランサービス技能検定過去問題（該当箇所）に70%間違えずに解答することができる【DP1：知識・技能】</p>							
単位取得（成績評価C）目標							
<p>1. 食の歴史、文化、風土について日本だけでなく世界の国々の食文化の基本的事項について説明できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】</p> <p>2. 食文化についての知識を実生活に活用し、食品や料理を食文化と結びつけて基本的事項について説明できるようになる。【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】</p> <p>3. 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】</p> <p>4. プレゼンテーションの課題を十分理解せず、テーマを選んだ理由、背景が不十分であり、発表内容が十分ではない。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力等】</p>							
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2026 3級資格 認定試験対応テキスト』柴田書店（2026）¥3,520（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(4版)』職業訓練教材研究会（2026）（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							
小テストは確認後返却する							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<p>1. 単位ごとに小テストを行う</p> <p>2. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる</p> <p>3. 私語厳禁</p>							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
食文化論	生デ専攻 (FC/RS) 食栄専攻 (FC)	選択	1年 前学期	講義	2	米山 陽子	単独	16

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	食文化とは何か	食文化とは何か	
	事前学習 5分	食文化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	
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①	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る	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
5	西洋料理の食文化②	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る	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
6	中国の食文化の歴史	中国の食文化についてしらべておく	
	事前学習 20分	自分の知っている中国料理について調べてみる	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
7	中国の食文化	中国料理の特徴、各地域の料理の特徴nado	
	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	
8	日本料理①	行事食	
	事前学習 20分	行事食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	
9	日本料理②	本膳料理 懐石料理 会席料理	
	事前学習 20分	教科書、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	日本料理③	精進料理 卓袱料理 普茶料理 袱紗料理	
	事前学習 20分	教科書、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	
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	世界各地の食文化を学ぶ 食のタブー	
	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食文化の現状	
	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。発表のテーマをリサーチし、発表の準備をする	
	事前学習 20分	興味のあるお菓子について、背景を調べてみる。	
	事後学習 20分	発表の準備をする	
14	発表 授業の振り返り	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 20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	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
栄養士実力養成演習	食物栄養専攻	選択	2年 後学期	演習	1	えぎのぶこ 江木 伸子	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
栄養士資格取得見込み者が望ましい			該当なし				16
授業の概要							
<p>栄養士実力認定試験科目である 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。栄養士の必要とする科目内容を総合的に確認し繰り返し学習することにより、栄養士実力認定試験の受験に備える。</p>							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1) 定期試験は栄養士実力認定試験に準ずる(70%) (2) 栄養士実力認定試験過去問題集の取り組み(25%) (3) 受講態度(5%)				再評価は行わない			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<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、進んで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、進んで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、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・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力等】 							
教科書							
(社) 全国栄養士養成施設協会 編：『2025栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社 (2025) (一年時に購入したもの)							
参考書・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							
栄養士実力認定試験過去問題集の各科目について同じ内容の問題を集め提示し、これらを繰り返し解き、解説しながら学修成果の定着を促す。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・『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、最新版を購入する。2025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。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
栄養士実力養成演習	食物栄養専攻	選択	2年 後学期	演習	1	江木 伸子	単 独	16

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	演習問題試験	自分の学力を知る	
	事前学習 10分	過去問題集を読む。	
	事後学習 10分	解答を確認する。	
2	食品学総論	栄養士実力認定試験問題・食品学総論	
	事前学習 10分	過去問題集を読む。	
	事後学習 10分	解答を確認する。	
3	食品学各論	栄養士実力認定試験問題・食品学各論	
	事前学習 10分	過去問題集を読む。	
	事後学習 10分	解答を確認する。	
4	解剖生理学	栄養士実力認定試験問題・解剖生理学	
	事前学習 10分	過去問題集を読む。	
	事後学習 10分	解答を確認する。	
5	生化学	栄養士実力認定試験問題・生化学	
	事前学習 10分	過去問題集を読む。	
	事後学習 10分	解答を確認する。	
6	栄養学総論	栄養士実力認定試験問題・栄養学総論	
	事前学習 10分	過去問題集を読む。	
	事後学習 10分	解答を確認する。	
7	栄養学各論	栄養士実力認定試験問題・栄養学各論	
	事前学習 10分	過去問題集を読む。	
	事後学習 10分	解答を確認する。	
8	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	
	事前学習 10分	過去問題集を読む。	
	事後学習 10分	解答を確認する。	
9	食品衛生学	栄養士実力認定試験問題・食品衛生学	
	事前学習 10分	過去問題集を読む。	
	事後学習 10分	解答を確認する。	
10	調理学	栄養士実力認定試験問題・調理学	
	事前学習 10分	過去問題集を読む。	
	事後学習 10分	解答を確認する。	
11	給食管理論	栄養士実力認定試験問題・給食管理論	
	事前学習 10分	過去問題集を読む。	
	事後学習 10分	解答を確認する。	
12	公衆栄養学概論	栄養士実力認定試験問題・公衆栄養学概論	
	事前学習 10分	過去問題集を読む。	
	事後学習 10分	解答を確認する。	
13	栄養指導論	栄養士実力認定試験問題・栄養指導論	
	事前学習 10分	過去問題集を読む。	
	事後学習 10分	解答を確認する。	
14	公衆衛生学、社会福祉学概論、総合力	栄養士実力認定試験問題・公衆衛生学、社会福祉学概論、総合力	
	事前学習 10分	過去問題集を読む。	
	事後学習 10分	解答を確認する。	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
フィールドワーク演習	食物栄養専攻	卒業必修	2年 後学期	演習	4	おだしま 小田島、みつほし 三星、ふるたに 古谷、きとう 佐藤	複数・ クラス分け
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
①卒業予定年次に履修すること ②卒業予定年次の前年度終了時点で、卒業要件単位を31単位以上修得していること			該当なし				4, 5, 6・7, 11, 12, 16
授業の概要							
本科目では、卒業年次までに修得した食・栄養・健康に関する専門知識・技能を活用し、それらの情報を的確に判断して課題を発見・解決・発信できる能力を養い、他者への配慮と豊かなコミュニケーション能力を身につけることを目的とした探究活動を行う。担当教員の指導のもと、自ら選んだ課題について考察し、見解をレポートにまとめ提出し、最終発表をおこなう。演習のプロセスにはPDCAサイクルを取り入れ、計画・実践・フィードバックを経て最終成果に反映させる。							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
下記の項目について総合的に評価する。 (1) 研究への取組み姿勢・研究遂行能力：30% (2) レポート（結果のまとめと考察力）：40% (3) プレゼンテーション：30%				再試験は、当該学生の達成状況に応じて(2)(3)の一部または全部を課し点数が更新される。 再評価は、(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<ul style="list-style-type: none"> 食と健康の高度な知識と技術を応用し、自らの研究に積極的に取り組み、発展させることができる。【DP1：知識・技能】 研究の結果を的確に考察し、論理的で完成度の高いレポートを作成し、説得力のある発表することができる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 担当教員と積極的にディスカッションを重ねながら、主体的に演習を進めることができる。【DP3：主体性、多様性、協働性】 他者の研究を尊重し、建設的な質問や的確な助言を積極的にすることができる。【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】 							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 食と健康の高度な知識と技術を身につけ、自らの研究に主体的に取り組むことができる。【DP1：知識・技能】 研究の結果を考察し、完成度の高いレポートを作成し、発表することができる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 担当教員とディスカッションを重ねながら主体的に演習を進めることができる。【DP3：主体性、多様性、協働性】 他者の研究に対して、建設的な質問や的確な助言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】 							
到達（成績評価B）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 食と健康の知識と技術を身につけ、自らの研究に主体的に取り組むことができる。【DP1：知識・技能】 研究の結果を考察し、形式の整ったレポートを作成し、発表することができる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 担当教員とディスカッションを重ねながら演習を進めることができる。【DP3：主体性、多様性、協働性】 他者の研究に関心を持ち、質問や助言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】 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 食と健康の基本的な知識と技術を身につけ、自らの研究に取り組むことができる。【DP1：知識・技能】 研究の結果が不十分であるため、サポートを受けながら規定の形式を満たしたレポートを作成し、発表することができる。【DP2：思考力・判断力・表現力等】 担当教員の助言を受けながらも演習を進めることができる。【DP3：主体性、多様性、協働性】 他者の研究に関心を持ち、質問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】 							
教科書							
教員の指示による。							
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)							
実験・実習を行うにあたり、自己負担が発生する場合がある（一部補助あり）。							
課題に対するフィードバック							
担当教員とのディスカッションにより、適宜フィードバックを行う。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ol style="list-style-type: none"> 活動日は担当教員と相談し、200分×14回の時間を確保すること。 取り組み姿勢や卒業要件単位修得状況に問題があると判断された場合、専攻教員間の協議を経て、履修の中止を指導することがある。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
フィールドワーク演習	食物栄養専攻	卒業必修	2年 後学期	演習	4	おだしま 小田島、みつほし 三星、ふるたに 古谷、きょう 佐藤		4, 5, 6・7, 11, 12, 16

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	オリエンテーション・研究テーマの選定	シラバス説明、研究の進め方、テーマの選び方、過去の卒業研究紹介。	複数
	事前学習 20分	これまでの学習内容を振り返り、興味のある研究分野を考える。	
	事後学習 60分	興味のあるテーマについて先行研究を調査し、簡単な要約を作成する。	
2	研究テーマの決定と研究計画の作成	研究テーマの具体化、研究目的・方法の検討。	クラス分け
	事前学習 20分	第1回で調べた先行研究をもとに、テーマ候補を選ぶ。	
	事後学習 60分	決定したテーマに基づき、研究計画書を作成する。	
3	文献レビューと研究計画のブラッシュアップ	予備実験・実習または論文収集方法を指導し、研究計画を精査。	クラス分け
	事前学習 20分	予備実験・実習や調査の方法を調べ、要点をまとめる。	
	事後学習 60分	実験・実習の結果または文献収集内容をまとめ、研究仮説を明確にする。	
4	データ収集1	実験・実習、調査の実施1	クラス分け
	事前学習 20分	研究の具体的な手順を確認し、準備を行う。	
	事後学習 60分	収集したデータを整理し、データ解析を試みる。	
5	データ収集2	実験・実習、調査の実施2	クラス分け
	事前学習 20分	研究の具体的な手順を確認し、準備を行う。	
	事後学習 60分	収集したデータを整理し、データ解析を試みる。	
6	データ収集3	実験・実習、調査の実施3	クラス分け
	事前学習 20分	研究の具体的な手順を確認し、準備を行う。	
	事後学習 60分	収集したデータを整理し、データ解析を試みる。	
7	データ分析1	データの視覚化、仮説との比較1	クラス分け
	事前学習 20分	収集したデータを見直し、どのような分析が適切か検討する。	
	事後学習 60分	分析結果をまとめ、考察の方向性を考える。	
8	データ分析2	データの視覚化、仮説との比較2	クラス分け
	事前学習 20分	収集したデータを見直し、どのような分析が適切か検討する。	
	事後学習 60分	分析結果をまとめ、考察の方向性を考える。	
9	レポート執筆1	論文執筆、図表の作成1	クラス分け
	事前学習 60分	これまでの研究記録をもとに、レポートをまとめる。	
	事後学習 60分	問題点あるいは実験・実習の結果をまとめる。	
10	レポート執筆2	論文執筆、図表の作成2	クラス分け
	事前学習 20分	これまでの研究記録をもとに、レポートをまとめる。	
	事後学習 60分	問題点あるいは実験・実習の結果をまとめる	
11	レポート執筆3	論文執筆、図表の作成3	クラス分け
	事前学習 20分	これまでの研究記録をもとに、レポートをまとめる。	
	事後学習 60分	問題点あるいは実験・実習の結果をまとめる	
12	最終発表の準備1 発表練習とフィードバック	発表練習。構成や効果的なスライド作成方法、話し方等のフィードバック。	複数
	事前学習 20分	レポートの内容を簡潔にまとめ、プレゼンテーション用のスライドを作成する。	
	事後学習 60分	フィードバックに基づいて、指摘箇所を改善するための検討を行なう。	
13	最終発表の準備2 指摘箇所改善・発表練習	前回のフィードバックに基づいて、指摘箇所の改善。	クラス分け
	事前学習 20分	フィードバックに基づいて、指摘箇所を改善する。	
	事後学習 60分	フィードバックに基づいて、指摘箇所を改善する。スライドを仕上げ、発表の練習を行う。	
14	研究成果のまとめと振り返り	学修成果確認。最終発表。	複数
	事前学習 60分	最終発表の準備、レポートの確認を行い、必要な修正を加える。	
	事後学習 20分	自分自身がこの演習を通してどれだけの能力が身についたか、今後の課題も含めて振り返る。	

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態
英語基礎演習	支援科目	—	1年 前学期	講義	1	オステン・リチャード	単独
履修条件			実務経験のある教員による科目				AL
入学時の英語能力スピーキングテストで基準点に至らなかった者			該当なし				6・ 7, 8, 9, 16
授業の概要							
この授業は、英語の基礎を復習し、特にスピーキング能力の向上を目的とした授業である。口頭練習を中心に、次学期の「英語コミュニケーション」などの授業に必要な基礎力を身につけるため、繰り返し学習を行う。							
成績評価方法				再評価の成績評価方法			
以下(1)～(3)の項目の総合評価とする。 (1) 定期試験(筆記試験) (40%) (2) 口頭試験(40%) (3) 授業中の態度(20%)				再試験は(1)の筆記試験を実施し、点数が更新される。 再評価は(1)～(3)の総合評価とする。			
成績評価基準							
S(100-90点)、A(89-80点)、B(79-70点)、C(69-60点) 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							
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							
<ul style="list-style-type: none"> 「英語コミュニケーション」で必要とされる基礎的な英語コミュニケーション能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】 英語でコミュニケーションを取ることを楽しみ、自分が思うこと、感ずることを積極的に英語で表現することができる。【DP4：関心・意欲・態度】 							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 「英語コミュニケーション」で必要とされる基礎的な英語コミュニケーション能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】 英語でコミュニケーションを取ることを楽しみ、自分が思うこと、を英語で表現することができる。【DP4：関心・意欲・態度】 							
到達（成績評価B）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 「英語コミュニケーション」で必要とされる基礎的な英語コミュニケーション能力が大方修得できている。【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】 英語でコミュニケーションを取ることを楽しむ【DP4：関心・意欲・態度】 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 「英語コミュニケーション」で必要とされる基礎的な英語コミュニケーション能力がある程度修得できている。【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】 英語でコミュニケーションを取ることを楽しむ【DP4：関心・意欲・態度】 							
教科書							
なし							
参考書・資料							
授業毎に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							
<ul style="list-style-type: none"> 授業の最後にワークシートを確認し、フィードバックを提供する。 授業毎にロールプレイを行い、英語コミュニケーション能力を築くため、個々にアドバイスを提供する。 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"> 積極的な発言が期待され、授業中の質問を歓迎する。 授業中に遊びでの携帯電話の使用は、減点対象とする。 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 — 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。 英語コミュニケーション能力を築き上げるため、「English Corner」に参加することを薦める。 							

科目名	科目区分	必修・選択	開講時期	形式	単位	担当教員	形態	AL
英語基礎演習	支援科目	—	1年前学期	講義	1	オステン・リチャード	単独	6・7,8,9,16

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	Introduction Class — meeting new people	自己紹介・授業の流れになれる・英語能力テストの復習	
	事前学習 15分	シラバスを読んでくる	
	事後学習 60分	ワークシートの復習・宿題	
2	Food and drink	好みについて学ぶ (I like / I don't like)	
	事前学習 15分	I like / I don't like を予習する	
	事後学習 60分	ワークシートの復習・宿題	
3	Hobbies and interests	趣味について (My hobby is)	
	事前学習 15分	My hobby is を予習する	
	事後学習 60分	ワークシートの復習・宿題	
4	Countries and culture	行きたい国について (I want to) ・英語の国名	
	事前学習 15分	I want to を予習する	
	事後学習 60分	ワークシートの復習・宿題	
5	Family and friends	自分の人間関係について (He is / She is / They are)	
	事前学習 15分	He is / she is / they are を予習する	
	事後学習 60分	ワークシートの復習・宿題	
6	Appearance	人の外見について (He is / She has / He looks)	
	事前学習 15分	He is / she has / he looks を予習する	
	事後学習 60分	ワークシートの復習・宿題	
7	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 15分	料理に関する英単語を予習する	
	事後学習 60分	ワークシートの復習・宿題	
8	Weather	天気について (It is / was / will be)	
	事前学習 15分	It is / was / will be を予習する	
	事後学習 60分	ワークシートの復習・宿題	
9	Jobs	仕事について (I want to be)	
	事前学習 15分	I want to be を予習する	
	事後学習 60分	ワークシートの復習・宿題	
10	Making friends and inviting	疑問文の作り方 (What / When / Who) ・誘い方	
	事前学習 15分	What / when / who / Do you want to ? を予習する	
	事後学習 60分	ワークシートの復習・宿題	
11	Customs and habits	自分の習慣について (I sometimes / I never など)	
	事前学習 15分	How often を予習する	
	事後学習 60分	ワークシートの復習・宿題	
12	Review and practice (1)	復習	
	事前学習 15分	ワークシートの復習 ・口頭テストの練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習・宿題 ・口頭テストの練習	
13	Review and practice (2) ・口頭テスト	復習	
	事前学習 15分	ワークシートの復習 ・口頭テストの練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習・宿題 ・筆記テストの練習	
14	まとめ ・筆記テストの復習		
	事前学習 15分	ワークシートの復習 ・筆記テストの練習	
	事後学習 60分	ワークシートの復習する ・筆記テストの練習	

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 なかの みやこ 江木 伸子・中野 都	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
<p>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。</p>

教科書・参考書・参考資料	
教科書	(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 (2026) ¥1,540
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
<p>食品の開発製造、流通、販売、外食などの食品産業に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。</p>