

# 講義概要(シラバス)

2015 年度入学生

科目名称		担当教員	
生活基礎演習Ⅰ		細谷 圭助/三宅 統/桐村 ます美/ 野間 智子/大串 美沙	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1回生／前期	講義1単位	必修	15回／30時間
授業の目的／概要			
<p>本学での学習過程として、栄養士資格の取得以前に「人」としての教養を身につける。その上で、大学生としてふさわしいマナーやコミュニケーション力、プレゼンテーション能力を身に付ける。このことは今後の就職活動や栄養士や食の専門家としての業務に携わる上で必要不可欠である。そこでこの演習では、まず、建学の精神について学び、人間生活の基本になる衣食住についても学ぶ。さらに考えを文章にまとめ人前で発表したり、自己を見つめ直すことを繰り返し、自分の将来について考える機会を設け、実習や就職活動を円滑に行えるようにする。また、本や新聞を読み読解力や作文能力を高め、社会人としての基礎力を養う。各ゼミに分かれて、授業や学生生活の進め方についても話し合う。このような取り組みの中で、各自の目的意識をしっかりと持ち、学生生活を送るようにする。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<ol style="list-style-type: none"> <li>自分自身が目的意識を持ち学生生活を送るようになる。</li> <li>社会人としてふさわしいマナーを身につけ、人前で自分の考えを説明でき、また、グループの中で討論できるようになる。</li> <li>社会情勢などを読み取る中で読解力やそれを文章化する能力を養う。</li> </ol>			
履修上の注意と準備			
<ol style="list-style-type: none"> <li>積極的に授業に取り組むこと。</li> <li>学習の成果を日々の生活の中で実践していくこと。</li> </ol>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第1回	ガイダンス：演習内容の説明と本学の建学の精神や本学の目指していることの説明		
第2回	各ゼミに分かれて、学生生活上困ったことへの相談、授業の受け方、教員への質問、予習と復習、調べ方、メディアセンター、関心のあることに対する研究の仕方、そして目的意識の明確化などについて話し合う。		
第3回	生活の基本的事項—衣食住生活について		
第4回	最低限のマナーや言葉使いのマナーについて：身だしなみ、心配りや敬語の基本知識		
第5回	1分間スピーチ1（スピーチ方法の説明と体験や関心事項についての発表原稿を作成する。）		
第6回	グループに分かれて1分間スピーチ1（作成した原稿内容を発表し、話し方で良いところを評価する）グループ討論1（提示されたテーマの討論の目標と内容を検討する）		
第7回	グループ討論1（提示されたテーマについて討論を行い、まとめと評価を行う。）		
第8回	グループ討論2（2回目の討論テーマと内容や目標を検討する）		
第9回	グループ討論2（2回目の討論を行う。討論のまとめと評価を行う） 1分間スピーチ2（2回目のテーマとして、自分の目的意識についての発表原稿を作成する。）		
第10回	1分間スピーチ2（目的意識についての発表と話し方のよいところの評価をする）		
第11回	本や新聞の社説等を読んで理解し、概要を作成する。概要内容の評価を行う。		
第12回	府立農業大学校での収穫体験（予定）		
第13回	本や新聞の社説等を読んで理解し、概要を作成する。概要内容の評価を行う。		
第14回	本や新聞の社説等を読んで理解し、概要を作成する。それをグループで討論し評価する。		
第15回	本や新聞の社説等を読んで理解し、概要を作成する。概要内容の評価を行う。全体のまとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】 【著者】 【出版社】	【書名】 【著者】 【出版社】	【定期試験】 【受講態度】 【課題提出】 【その他】	0 % 80 % 20 % 0 %

科目名称		担当教員	
生活基礎演習Ⅱ		足立 まり子/三宅 統/桐村 ます美/ 野間 智子/大串 美沙	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1回生／後期	演習1 単位	必修	15回／30時間
授業の目的／概要			
<p>生活基礎演習Ⅰに引き続き後期は、学習したことを知識として覚えるだけでなく自分の考えを自らの文章で書き伝える方法を身に付けることと学びから活動へと一步踏み出す力を付けることを目的とする。「言葉の力」をつけるため授業開始時に読書の時間を設ける。読書や新聞を読むことで活字に触れ、語彙力を養う。就職活動に対しての事前学習なども取り入れ、各種の実践活動を推し進める。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>社会人として働くために必要とされる基本的な知識や能力を身につける。自分を見つめ直し、自分自身の適性を見極めるとともに人間力も高め、進むべき方向を見つけ出す。</p> <p>人間としての豊かさや教養を深めるため読書の習慣をつける。</p>			
履修上の注意と準備			
<ol style="list-style-type: none"> <li>授業開始時に一定時間の読書時間を設け、読書の習慣を身につける。</li> <li>文章力を養うため多くの課題の提出を求める。期日までに必ず仕上げておくこと。</li> <li>授業での学びを学生生活の中で実践することが重要である。</li> </ol>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第1回	ガイダンス	生活基礎演習Ⅱの授業内容の説明	
第2回	各ゼミに分かれて（後期の目標を立てる）		
第3回	文章の書き方講座		
第4回	新聞の読み方講座	新聞を読み、内容を理解する。新聞記事を自分の言葉でまとめ、考えを述べる	
第5回	文章を読みグループで討論をする		
第6回	就職活動についての事前学習(1)	ビジネスコミュニケーション講座	
第7回	就職活動についての事前学習(2)	履歴書の書き方講座	
第8回	就職活動についての事前学習(3)	面接の受け方講座	
第9回	就職活動についての事前学習(4)	卒業生来訪講座	
第10回	社会人基礎力講座① 前に踏み出す力		
第11回	社会人基礎力講座② 考え抜く力とは チームで働く力とは		
第12回	推薦図書の紹介		
第13回	文章の書き方練習 エントリーシートを作成する		
第14回	2回生のゼミナール総合の視聴		
第15回	自分の将来目標の設定 授業の振り返り		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
適宜プリント、資料を配布する		【書名】 【著者】 【出版社】	【定期試験】 30 % 【課題提出】 40 % 【受講態度】 30 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員									
計算演習Ⅰ		三宅統/桐村ます美/野間智子/大串美沙									
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数								
1回生／前期	演習1単位	必修	15回／30時間								
授業の目的／概要											
給食管理実習や調理実習では発注量、栄養価、食塩濃度、損益計算などの計算が必要になる。そのために小数や分数、割合の表し方(百分率、比、歩合)、比の分け方、単位換算、平均と単位当りの大きさ、密度、原価と売価などの意味を理解し、正しく計算できるように学習する。											
授業修了時の達成課題(到達目標)											
食の専門家として不可欠な小数や分数、廃棄率、原価と利益計算、食塩や砂糖の濃度計算、比例と反比例の計算などを復習し、専門科目や実習時に必要な計算基礎能力を身につける。ただし、各回のテーマと授業内容は理解度に応じて変動する。											
履修上の注意と準備											
計算能力は自分で考え、実践して初めて習得できるものです。本講では基本問題の計算方法を説明した後、各自で練習問題に取組みます。分からぬ箇所をそのままにしておかないで、友人や担当教員に尋ね、完全な理解が得られるまで反復練習して下さい。分からぬまま友人の解答を、そのまま書き写していると、何時まで経っても計算能力が養われません。今なら何を聞いても恥ずかしいことはありません。新聞広告の白紙裏面を利用して計算練習する習慣をつけて下さい。これが計算納能力を向上させます。											
各回のテーマ・内容・授業方法											
第1回	計算演習No.1—調理の学習に必要な基礎計算										
第2回	計算演習No.2—正・負の数の意味と加減乗除(1)										
第3回	同上(2)										
第4回	計算演習No.3—正負の数の四則混合計算(1)										
第5回	同上(2)										
第6回	計算演習No.4—割合の表し方、廃棄率、分数計算、単位変換計算										
第7回	一比例計算、指数計算、値段と利益、実力問題										
第8回	計算演習No.5—百分率と割合、比と比を簡単にする、										
第9回	一比の値と方程式、比で分ける、比例式で解く、うでだめし問題										
第10回	中間試験(学習内容の理解度を把握する)										
第11回	計算演習No.6—損益計算に使う用語の理解(原価、定価、売価、、売上、利益)										
第12回	一利益率と割引率、代金の支払い										
第13回	計算演習No.7—未知数Xを使った式の計算、未知数Xを使った比の計算で溶質重量を求める										
第14回	計算演習No.8—数量を表す式の練習										
第15回	計算演習No.9—方程式の応用問題										
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準								
テーマ毎にプリントを用意		中学、高校の数学の教科書を利用する	<table> <tr> <td>【定期試験】</td><td>30%</td></tr> <tr> <td>【中間試験】</td><td>30%</td></tr> <tr> <td>【受講態度】</td><td>40%</td></tr> <tr> <td>【その他】</td><td>0%</td></tr> </table>	【定期試験】	30%	【中間試験】	30%	【受講態度】	40%	【その他】	0%
【定期試験】	30%										
【中間試験】	30%										
【受講態度】	40%										
【その他】	0%										

科目名称		担当教員	
計算演習Ⅰ		三宅統/桐村ます美/野間智子/大串美沙	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1回生／前期	演習1 単位	必修	15回／30時間
授業の目的／概要			
<p>義務教育で学習した内容をはじめからもう一度復習し、専門科目の学習や就職試験に備えることが本科目の目的である。</p> <p>前半（第1回～7回）では分数や小数などについて順を追って説明する。中間試験後の後半（第9回～15回）は、割合、比、速さを使った問題に取り組む。演習を中心に授業を進めていくので、各人が真剣に取り組むようにすることが大事である。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 分数や小数の四則計算ができるようになる。</li> <li>2. 割合と比、速さを使った問題ができるようになる。</li> </ol>			
履修上の注意と準備			
<p>1. 基本事項の修得には継続が必要である。授業を絶対に欠席しないようにし、出された課題は必ず次回授業までに自分の力でやってくる。</p> <p>2. 配付したプリントなどをなくさないようにすること。全員ではないが、授業の後半になってくると、前半に配ったプリントをなくしてしまうケースもでてくる。配付された物を整理して、科目ごとに保管しておくことは、この計算演習Ⅰだけではなくすべての科目にわたって必要である。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第1回	分数の足し算・引き算		
第2回	小数の足し算・引き算1		
第3回	小数の足し算・引き算2		
第4回	整数と小数の関係		
第5回	小数のかけ算		
第6回	小数の割り算		
第7回	分数と小数の関係		
第8回	中間試験		
第9回	割合		
第10回	百分率と歩合		
第11回	割合を使った問題		
第12回	比とその利用		
第13回	比を使った問題		
第14回	速さ		
第15回	速さを使った問題		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
テーマ毎にプリントを準備		陰山英男の真の学力がつくシリーズ 考える算数 式と数量関係	<p>【定期試験】85%（うち中間試験30%）            【課題提出】0 %            【受講態度】15 %            【その他】0 %</p>

科目名称		担当教員									
計算演習Ⅱ		三宅統/桐村ます美/野間智子/大串美沙									
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数								
1回生／後期	演習1単位	選択	15回／30時間								
<b>授業の目的／概要</b>											
<p>計算演習Ⅰの続きとして文字を使った計算練習、食品中の細菌数や食中毒を発症させる細菌数など大きい数字の計算方法を学習する。また、物質を構成する粒子の取扱いではモル単位で換算し、計算する方法について学習する。一方、人体中の血液や醤油・味噌溶液の水素イオン濃度を表すのに用いる対数換算についても学習する。さらに、食品の官能評価試験に必要な統計計算の基礎知識とその分析法について習得する。</p>											
<b>授業修了時の達成課題（到達目標）</b>											
<p>この科目では食塩濃度の計算に必要な文字式を使った方程式の計算、また、大きな数の計算に必要な指數計算、モル計算ではアボガドロ定数を1単位とて換算する計算方法、小さな数の対数計算（常用対数計算）に習熟することを目標としているので、各回のテーマと授業内容は理解度によって変動する。</p>											
<b>履修上の注意と準備</b>											
<p>計算力は繰返し練習によって養われます。分からぬ箇所をそのままに放置しないで、友人や先生に尋ね、理解することが必要です。今なら何を聞いても恥ずかしいことはありませんが、卒業後に計算方法を教えてもらうのは難しいと思います。分からぬまま友人の解答をそのまま書き写すことをせず、思い切って聞いて下さい。教員は何時でも皆さんからの質問を歓迎しています。モル計算、溶液濃度の計算、吸光光度法の測定原理、水素イオン濃度からpHを求める計算は是非、マスターしてもらいたいと考えています。</p>											
<b>各回のテーマ・内容・授業方法</b>											
第1回	文字式の計算—単項式の四則(1)										
第2回	同上 (2)										
第3回	文字式の計算—多項式の四則(1)										
第4回	同上 (2)										
第5回	大きい数字(細菌数)表し方と計算方法(1)										
第6回	同上 (2)										
第7回	モルとモル濃度の計算(1)—酸、塩基のモル濃度、										
第8回	同上 (2)—食塩および蔗糖のモル濃度と浸透圧の関係、塩蔵と糖蔵の効果										
第9回	溶液濃度の測定法(1)—吸光光度法の測定原理(ランパート・ペールの法則と検量線の作り方)										
第10回	溶液濃度の測定法(2)—液体クロマトグラフィーの測定原理(各成分分離と濃度測定)										
第11回	小さい数字(pH)の計算方法(1)—対数計算										
第12回	同上 (2)—水素イオン濃度とpH計算方法										
第13回	統計計算の基礎(1)—比較法(二項分布、正規分布、確率、平均と分数の計算)										
第14回	同上 (2)—順位法( $\chi^2$ 分布、偏差平方和の計算)										
第15回	同上 (3)—分散分析法(平方和、分散比、不偏分散の計算)										
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準								
テーマ毎にプリントを用意します。		<p>【書名】やさしい統計学            【著者】片平利彦            【出版社】桐書房</p>	<table> <tr> <td>【定期試験】</td><td>30 %</td></tr> <tr> <td>【中間試験】</td><td>30 %</td></tr> <tr> <td>【受講態度】</td><td>40 %</td></tr> <tr> <td>【その他】</td><td>0 %</td></tr> </table>	【定期試験】	30 %	【中間試験】	30 %	【受講態度】	40 %	【その他】	0 %
【定期試験】	30 %										
【中間試験】	30 %										
【受講態度】	40 %										
【その他】	0 %										

科目名称		担当教員									
計算演習Ⅱ		三宅統/桐村ます美/野間智子/大串美沙									
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数								
1回生／後期	演習1単位	選択	15回／30時間								
授業の目的／概要											
<p>前期計算演習Ⅰに引き続き、専門科目の学習や就職試験に備えることが本科目の目的である。</p> <p>授業前半（第1回～9回）は、前期計算演習Ⅰの復習に重点を置き授業を進めていく。割合や比、速さなどの主に文章問題に取り組む。加えて、cmをmmに、あるいはリットルをデシリットルにするなど単位換算の問題ができるようになることも大事である。これら問題を解くことは就職試験への備えになる。中間試験の後、後半（第11回～15回）は、前期計算演習Ⅰと後期計算演習Ⅱの前半で学んだ内容や考え方方が活かされる、廃棄率、発注量、栄養価、塩分、調味パーセントの問題に成分表や食材も使いながら取り組んでいく。これら計算（廃棄率など）は、特に調理実習や給食管理実習などの栄養士専門科目に必要な内容である。</p>											
授業修了時の達成課題（到達目標）											
<ol style="list-style-type: none"> <li>割合や比、速さなどの文章問題ができるようになる。</li> <li>単位換算の問題ができるようになる。</li> <li>廃棄率、発注量、栄養価、塩分、調味パーセントの計算ができるようになる。</li> </ol>											
履修上の注意と準備											
<ol style="list-style-type: none"> <li>基本事項の修得には継続が必要である。授業を絶対に欠席しないようにし、出された課題は必ず次回授業までに自分の力でやってくる。</li> <li>配付したプリントなどをなくさないようにすること。全員ではないが、授業の後半になってくると、前半に配ったプリントをなくしてしまうケースもでてくる。配付された物を整理して、科目ごとに保管しておくことは、すべての科目にわたって必要である。</li> <li>第11回からは、成分表を忘れないように持ってくる。</li> </ol>											
各回のテーマ・内容・授業方法											
第1回	分数や小数の足し算・引き算										
第2回	整数と小数の関係										
第3回	小数のかけ算・割り算										
第4回	百分率と歩合										
第5回	割合を使った問題										
第6回	比を使った問題										
第7回	速さを使った問題										
第8回	いろいろな単位										
第9回	単位換算										
第10回	中間試験										
第11回	廃棄率の計算										
第12回	発注量の計算										
第13回	栄養価の計算										
第14回	塩分の計算										
第15回	調味パーセントの計算										
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準								
テーマ毎にプリントを準備		陰山英男の「真の学力がつくシリーズ」 考える算数 式と数量関係など	<table> <tr> <td>【定期試験】</td><td>85% (うち中間試験 30%)</td></tr> <tr> <td>【課題提出】</td><td>0 %</td></tr> <tr> <td>【受講態度】</td><td>15 %</td></tr> <tr> <td>【その他】</td><td>0 %</td></tr> </table>	【定期試験】	85% (うち中間試験 30%)	【課題提出】	0 %	【受講態度】	15 %	【その他】	0 %
【定期試験】	85% (うち中間試験 30%)										
【課題提出】	0 %										
【受講態度】	15 %										
【その他】	0 %										

科目名称		担当教員							
基礎化学		高澤 弘明							
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数						
1回生／前期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間						
<b>授業の目的／概要</b>									
<p>本講は栄養学、生化学、食品学などの専門科目の理解をより確かなものにするために、高校で学習した「化学Ⅰ」および「化学Ⅱ」の中の原子量・分子量、モル濃度と質量パーセント、酸と塩基、溶液濃度の表し方、酸化と還元などを復習すると共に、今後、専門科目の学習で必要となる有機化合物、官能基の構造と化学的性質、脂肪族化合物とその誘導体、食品の三大栄養素、糖質の種類と性質、飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸、必須脂肪酸、脂質の酸敗、タンパク質の基本構造と必須アミノ酸および核酸などについて学習する。</p>									
<b>授業修了時の達成課題（到達目標）</b>									
<p>これから2年間の専門科目で学習する糖質（炭水化物）、脂質（脂肪）、タンパク質、ビタミン類、ミネラルなどの構造式とその性質、分解生成物の機能性、生体内での化学変化の学習に必要な基礎知識を確実にマスターすることを目標にしている。期間中に数回の課題提出と中間テストを実施して理解度を確認し、理解不十分な箇所についてはフォローアップして化学の基礎知識を完全に習得する。</p>									
<b>履修上の注意と準備</b>									
<p>私たちは日々の活動エネルギーを得るために毎日、食事を摂っている。この食品が体の中で分解・吸収されていく過程を理解するには糖質、脂質、タンパク質などの化学構造式とその性質を充分に理解しておく必要がある。平易な授業を心がけていくが、化学の学習には覚えなければならないことが多い。このため定期試験の直前になって勉強するのでは間に合わない。短時間で良いので復習を行って理解できなかったことは次回の授業で質問するなど積極的に取組んで下さい。</p>									
<b>各回のテーマ・内容・授業方法</b>									
第 1 回	物質と原子—物質の構成要素、原子の構造、原子の構造、元素の周期表、原子量・分子量・式量								
第 2 回	化学結合—原子間結合（イオン、共有、配位、金属）、分子間結合（水素結合、分子間結合）								
第 3 回	物質に三態—物質量、溶液濃度（パーセント、モル濃度、規定濃度）								
第 4 回	酸・塩基と中和—酸、塩基の定義、酸・塩基の強弱、水素イオン濃度と pH 測定、中和反応								
第 5 回	酸化還元反応—化学反応式、酸素・水素の授受、電子の授受、酸化数、酸化剤と還元剤、酸化還元反応								
第 6 回	有機の化学(1)—有機化学とは、基本骨格、構造式、有機化合物の分類、官能基								
第 7 回	同 上 (2)—非環式化合物と環式化合物、アルコール、エーテル、アルデヒド、ケトン、カルボン酸、アミン								
第 8 回	糖質の化学(1)—化学構造式の表し方、化学的性質、单糖類（グルコース、フルクトース）とその誘導体								
第 9 回	同 上 (2)—オリゴ糖類（麦芽糖、乳糖、ショ糖、セロビオース）とその種類、シクロデキストリン								
第 10 回	同 上 (3)—多糖（グルカン）類、デンプン、セルロース、チキン、キトサン、ムコ多糖類								
第 11 回	タンパク質の化学(1)—タンパク質の機能、構成成分、アミノ酸の分類、ペプチド結合、電気的性質								
第 12 回	同 上 (2)—主鎖と側鎖、等電点、電気泳動、立体構造とタンパク質の変化								
第 13 回	脂質の化学(1)—脂質の分類、必須脂肪酸、單純脂質と複合脂質、誘導脂質、消化吸收と劣化・酸敗								
第 14 回	同 上 (2)—ヨウ素価、けん化価、酸価、過酸化物価、脂質の劣化・酸敗、自動酸化、脂質の消化・吸收								
第 15 回	核酸の化学—基本構造、デオキシリボ核酸(DNA)、リボ核酸(RNA)、アデノシン三リン酸(ATP)								
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準						
<p>【書名】「基礎からのやさしい化学」 ヒトの健康と栄養を学ぶために 【著者】田嶋 真 【出版社】建帛社</p>		<p>【書名】「化学基礎」、「化学」 【著者】高等学校理科用 【出版社】数研出版</p>	<table> <tr> <td>【定期試験】</td><td>70 %</td></tr> <tr> <td>【中間試験】</td><td>20 %</td></tr> <tr> <td>【受講態度】</td><td>10 %</td></tr> </table>	【定期試験】	70 %	【中間試験】	20 %	【受講態度】	10 %
【定期試験】	70 %								
【中間試験】	20 %								
【受講態度】	10 %								

科目名称		担当教員	
基礎生物		三宅 統	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1回生／前期	講義 2 単位	選択	15回／30時間
授業の目的／概要			
基礎生物の目的は、生物であるヒトと紙や机などの無生物との違いを知ることである。生物の特徴である遺伝や代謝などについて学習し、ヒトを含む生物と紙や机などの無生物との違いを理解する。また、すべての生物に共通の特徴ではないが、食欲調節や食物アレルギーを引き起こす免疫など、特に栄養士に必要な項目についても説明する。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
1. 生物と無生物の違いを説明できる。 2. 食欲調節や免疫の基本的な仕組みについて理解している。			
履修上の注意と準備			
1. 家での復習のため、毎回の授業の終わりにその日説明した内容に関する小テストを配付するので、次回授業までにその問題に取り組む。 2. 次の授業で前に（ホワイトボードに）解答を書いてもらい、答え合わせをする。 3. 小テストの問題の多くが中間試験や定期試験に出題される。 4. 授業プリントや小テストなどをなくさないようにする。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	生物と無生物:生物と無生物の違い		
第 2 回	細胞:細胞小器官の働き（動物）		
第 3 回	細胞:細胞小器官の働き（植物と微生物）		
第 4 回	代謝:異化と同化について		
第 5 回	代謝:生体内のエネルギー通貨である ATP について		
第 6 回	代謝:解糖系		
第 7 回	代謝:クエン酸回路、電子伝達系と酸化的リン酸化		
第 8 回	中間試験		
第 9 回	遺伝:染色体と遺伝子		
第 10 回	遺伝情報とその発現:遺伝子と DNA		
第 11 回	遺伝情報とその発現:DNA の塩基配列		
第 12 回	免疫:体液性免疫		
第 13 回	免疫:細胞性免疫		
第 14 回	免疫:種々のアレルギー		
第 15 回	摂食調節：肥満とホルモン		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
教科書は使用せず、テーマごとにプリントを配付する。		<p>【書名】1. 基礎栄養学第3版（栄養学I教科書） 2. 人体の構造と機能II 生化学（メディアセンターにあり）</p> <p>【著者】1. 倉田忠男 他 2. 近藤和雄 他</p> <p>【出版社】1と2共に東京化学同人</p>	<p>【定期試験】85%（うち中間試験30%） 【課題提出】 0 % 【受講態度】 15 % 【その他】 0 %</p>

科目名称		担当教員	
生活情報処理 I		村上 賢治	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1回生／通年	演習 2 単位	選択	30 回／60 時間
授業の目的／概要			
社会において広く求められる情報活用能力を養うために、その基礎となるパソコンの基本的な知識や操作技能を習得することを目的とする。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
Windows の基本操作から日本語ワープロ及び表計算ソフトの基本操作までの演習を行う。日本語ワープロはタッチタイプの習得と基本文書の作成、表計算ソフトは基礎計算操作とグラフ作成などの基礎的実技の習得を目指す。			
履修上の注意と準備			
実習した内容を他教科の授業や実生活で活用できるよう、各ソフトウェアやOSの機能・操作を理解しておく。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	諸注意とタイピング練習	ネットワークへの接続方法など	
第 2 回	かなづかいと漢字変換	漢字変換の注意と文節入力	
第 3 回	文字の書式設定	フォント、網掛けなどの書式設定	
第 4 回	社内文書	社内文書の作成とページ設定	
第 5 回	表の作成	表の作成と表内文字の書式設定	
第 6 回	表作成の応用	セルの結合など種々の表の作成	
第 7 回	段組み	段組み文書の作成	
第 8 回	社外文書	社外文書の作成	
第 9 回	デザイン文字	デザイン文字を使った見出し作成	
第 10 回	図の挿入	写真・イラストの挿入	
第 11 回	ページ罫線	ページ罫線の設定	
第 12 回	チラシ作成	PR用チラシの作成	
第 13 回	通信文書の復習	通信文書書式の復習	
第 14 回	段組み文書の復習	段組みなどの設定の復習	
第 15 回	前期実技試験模擬演習	前期内容のまとめ	
第 16 回	表計算の基本操作	数式入力と基本関数の使用	
第 17 回	COUNT 関数・IF 関数	IF 関数による条件処理	
第 18 回	RANK 関数	RANK 関数による順位付け	
第 19 回	ROUND 関数	ROUND, ROUNDUP, ROUNDDOWN 関数	
第 20 回	論理演算子	AND, OR, NOT を使った条件式	
第 21 回	グラフ作成 (1)	棒グラフ、円グラフの作成	
第 22 回	グラフ作成 (2)	グラフ作成の練習	
第 23 回	SUMIF 関数	SUMIF 関数による条件付き合計	
第 24 回	COUNTIF 関数	COUNTIF 関数による条件付き集計	
第 25 回	統計関数	STDEV, STDEVP 関数などによる統計	
第 26 回	ワイルドカード	特殊適合文字を使った集計	
第 27 回	SQRT 関数、復習	べき乗、平方根などの計算	
第 28 回	相関係数	相関係数と散布図の作成	
第 29 回	表示形式	セルの表示形式の設定	
第 30 回	後期実技試験模擬演習	後期内容のまとめ	
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
なし	なし	【定期試験】 【課題提出】 【受講態度】 【その他】	80 % 0 % 20 % 0 %

科目名称		担当教員									
外国語		池田 広子									
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数								
1回生／通年	演習 2 単位	選択	30回／60時間								
<b>授業の目的／概要</b>											
<p>TOEFL よりも TOEIC を授業科目に取り入れる大学が、最近急増している。その理由は、1. 学生が就職する際の資格としても活用できる、2. 学生の英語能力がどの程度向上したかなど測定できる、3. 学生の英語のレベルが全国的にみた場合、どの程度なのかを測ることができる、など英語教育上で利点があるためである。授業では、「TOEIC I」の継続ではあるが、よりスコアアップを図るために、多くの TOEIC 形式の練習問題を学習することで、出題される問題の内容、傾向と対策を把握し英語力の強化トレーニングを行う。</p>											
<b>授業修了時の達成課題（到達目標）</b>											
<p>英語力を身につけるための不可欠な学習要素として、1. 英語学習は楽しく、2. 英語がよくわかる、3. 英語ができるようになったという達成感・満足感が必要である。そこで一方向的音声受信型の演習ではなく、双方向的音声発信型の演習を行う。英語力の向上と自分の意見を明確に述べ、そして社会的、文化的状況を理解し深める。</p>											
<b>履修上の注意と準備</b>											
<ol style="list-style-type: none"> <li>初回の授業時にガイダンスを実施し、評点基準・注意事項・授業計画・準備物等に関する説明をするので必ず出席すること。</li> <li>毎回必ず辞書を持参すること（電子辞書可）。</li> <li>予習として本文の語彙を調べ、英文内容を読んでくること。</li> <li>教科書は必ず購入し、ノート・筆記用具を持参すること。テキスト他持参しない場合は、評価の減点対象とする。</li> </ol> <p>各 Unit 終了後、復習として授業内容をノートに整理すること。</p>											
<b>各回のテーマ・内容・授業方法</b>											
第 1 回	ガイダンス 小テスト	予習、復習									
第 2 回	Unit 1 旅行・出張[文の構成要素]	warm-up	Unit 1, 2 での関連語彙帳の作成								
第 3 回	Unit 2 電話対応[8品詞]	warm-up	Unit 2, 3 での関連語彙帳の作成								
第 4 回	Unit 3 銀行・金融[5文型]	warm-up	Unit 3, 4 での関連語彙帳の作成								
第 5 回	Unit 4 看板・標識[自動詞と他動詞]	warm-up	Unit 4, 5 での関連語彙帳の作成								
第 6 回	Unit 5 健康・病気[名詞]	warm-up	Unit 5, 6 での関連語彙帳の作成								
第 7 回	Unit 6 料理・レストラン[代名詞]	warm-up	Unit 6, 7 での関連語彙帳の作成								
第 8 回	Unit 7 天候[形容詞]	warm-up	Unit 7, 8 での関連語彙帳の作成								
第 9 回	Unit 8 コンピュータ[副詞]	warm-up	Unit 8, 9 での関連語彙帳の作成								
第 10 回	Unit 10 広告[前置詞-2]	warm-up	Unit 9, 10 での関連語彙帳の作成								
第 11 回	Unit 10 広告[前置詞-2]	warm-up	Unit 10, 11 での関連語彙帳の作成								
第 12 回	Unit 11 交渉・取引[冠詞]	warm-up	Unit 11, 12 での関連語彙帳の作成								
第 13 回	Unit 12 組織・人事[助動詞-1]	warm-up	Unit 12, 13 での関連語彙帳の作成								
第 14 回	Unit 13 オフィスワーク[助動詞-2]	warm-up	Unit 13, 14 での関連語彙帳の作成								
第 15 回	Unit 14 政治・社会 [接続詞]										
第 16 回	後期ガイダンス 小テスト										
第 17 回	Unit 1 Travel [接尾辞による品詞の見極め]	warm-up	Unit 1, 2 での関連語彙帳の作成								
第 18 回	Unit 2 Daily Life [注意すべき主語と動詞の一致]	warm-up	Unit 2, 3 での関連語彙帳の作成								
第 19 回	Unit 3 Health [動詞の後の動名詞・不定詞の選択]	warm-up	Unit 3, 4 での関連語彙帳の作成								
第 20 回	Unit 4 Eating Out [分詞の叙述用法と限定用法]	warm-up	Unit 4, 5 での関連語彙帳の作成								
第 21 回	Unit 5 Events [関係詞の制限用法と非制限用法]	warm-up	Unit 5, 6 での関連語彙帳の作成								
第 22 回	Unit 6 Entertainment [注意すべき受動態]	warm-up	Unit 6, 7 での関連語彙帳の作成								
第 23 回	Unit 7 Media [同形の单語の品詞の見極め]	warm-up	Unit 7, 8 での関連語彙帳の作成								
第 24 回	Unit 8 Office [3つの完了形の違い]	warm-up	Unit 8, 9 での関連語彙帳の作成								
第 25 回	Unit 9 Personnel [比較を使った慣用表現]	warm-up	Unit 9, 10 での関連語彙帳の作成								
第 26 回	Unit 10 Finance [前置詞・接続詞いずれにも使える語]	warm-up	Unit 10, 11 での関連語彙帳の作成								
第 27 回	Unit 11 Sales Promotion [従属節における主語の省略]	warm-up	Unit 11, 12 での関連語彙帳の作成								
第 28 回	Unit 12 Purchasing [代名詞の特殊な用法]	warm-up	Unit 12, 13 での関連語彙帳の作成								
第 29 回	Unit 13 Employment [名詞を修飾する語句の位置]										
第 30 回	全体のまとめ										
<b>使用テキスト</b>		<b>参考文献</b>	<b>単位認定方法／成績評価基準</b>								
<p>【前半 書名】The Next Stage to the TOEIC Test  <b>【著 者】</b>鈴木、青谷ほか  <b>【出版社】</b>金星堂  <b>【後半 書名】</b>THE NEXT STAGE TO THE TOEIC TEST Pre-intermediate  <b>【著 者】</b>鈴木、青谷ほか  <b>【出版社】</b>金星堂</p>		<p>TOEIC テスト 新公式問題集 Vol. 4</p>	<table> <tr> <td>【定期試験】</td><td>60 %</td></tr> <tr> <td>【課題提出】</td><td>20 %</td></tr> <tr> <td>【受講態度】</td><td>10 %</td></tr> <tr> <td>【その他】</td><td>10 %</td></tr> </table>	【定期試験】	60 %	【課題提出】	20 %	【受講態度】	10 %	【その他】	10 %
【定期試験】	60 %										
【課題提出】	20 %										
【受講態度】	10 %										
【その他】	10 %										

科目名称		担当教員										
健康スポーツ実技												
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数									
1回生／通年	演習 2 単位	選択	30回／60時間									
<b>授業の目的／概要</b>												
<p>生涯スポーツの視点から、様々なスポーツを世代や性別を越えて経験し、仲間と共にスポーツを楽しむ技術や態度を身に付ける。特に屋内スポーツやニュースポーツなど生涯にわたって楽しめるスポーツを紹介し、それらを通じて自分達で実施する展開方法や留意点を学習する。また既存のスポーツが変化しながら新たなスポーツが生まれる過程を体験する。</p>												
<b>授業修了時の達成課題（到達目標）</b>												
<p>1. 生涯にわたってスポーツを実践するための知識や技能、ルールや方法を修得する。</p> <p>2. スポーツ活動を運営するための基本的な知識、実践的な能力を身に付ける。</p>												
<b>履修上の注意と準備</b>												
<p>選択授業を行うため実施場所は種目に応じて異なる。(初回授業は体育館に集合：更衣不要)</p> <p>実施場所に準じた靴を用意すること。(体育館なら必ず体育館専用シューズを用意すること)</p> <p>スポーツに適した服装で参加すること。またピアスやネックレス等装飾品は危険が伴うため身に付けない。</p>												
<b>各回のテーマ・内容・授業方法</b>												
第 1 回	オリエンテーション／ガイダンス、授業の受け方・取り組み方、進め方など											
第 2 回	ゲームの体験①実技：バレーボール／基礎技術の習得（パス、サーブなど）、ゲーム											
第 3 回	ゲームの体験②実技：バレーボール／試合における技術の習得（スパイク、トス、ブロックなど）、ゲーム											
第 4 回	ゲームの体験③実技：バレーボール／ルールや審判法の確認、6人制ゲーム											
第 5 回	ゲームの体験④実技：バドミントン／基礎技術の習得（打ち方、サーブなど）、ゲーム											
第 6 回	ゲームの体験⑤実技：バドミントン／ルールや審判法の確認、シングルスゲーム											
第 7 回	ゲームの体験⑥実技：バドミントン／ダブルスゲーム											
第 8 回	ニュースポーツ種目の実践 1①実技：ソフトバレーボール／種目の成り立ち、ルールの学習、ゲーム											
第 9 回	ニュースポーツ種目の実践 1②実技：ソフトバレーボール／基礎練習、ゲーム											
第 10 回	ニュースポーツ種目の実践 2①実技：インディアカ／種目の成り立ち、ルールの学習、ゲーム											
第 11 回	ニュースポーツ種目の実践 2②実技：インディアカ／基礎練習、ゲーム											
第 12 回	バリエーションづくり①実習：ネット型スポーツの企画と運営／グループ発表／方法、練習、試合											
第 13 回	バリエーションづくり②実習：ネット型スポーツの企画と運営／グループ発表／ルール、練習、試合											
第 14 回	バリエーションづくり③実習：ラケット型スポーツの企画と運営／グループ発表／方法、練習、試合											
第 15 回	バリエーションづくり④実習：ラケット型スポーツの企画と運営／グループ発表／ルール、練習、試合											
第 16 回	ゲームの体験⑩実技：バスケットボール／基礎技術の習得（パス、サーブなど）、ゲーム											
第 17 回	ゲームの体験⑪実技：バスケットボール／試合における技術の習得（パスワークや3on3など）、ゲーム											
第 18 回	ゲームの体験⑫実技：バスケットボール／ルールや審判法の確認、ゲーム											
第 19 回	ニュースポーツ種目の実践 3①実技：ドッヂビー／種目の成り立ち、ルールの学習、ゲーム											
第 20 回	ニュースポーツ種目の実践 3②実技：ドッヂビー、アルティメット／基礎練習、ゲーム											
第 21 回	ニュースポーツ種目の実践 4実技：ペタンク、ターゲットゴルフ、カーリングなど／ルールの学習、ゲーム											
第 22 回	ニュースポーツ種目の実践 5①実技：ユニホッケー／ルールの学習、ゲーム											
第 23 回	ニュースポーツ種目の実践 5②実技：ユニホッケー／基礎練習、ゲーム											
第 24 回	ニュースポーツ種目の実践 6①実技：ラクロス／ルールの学習、ゲーム											
第 25 回	ニュースポーツ種目の実践 6②実技：ラクロス／基礎練習、ゲーム											
第 26 回	バリエーションづくり⑤実習：ゴール型スポーツの企画と運営／グループ発表／方法、練習、試合											
第 27 回	バリエーションづくり⑥実習：ゴール型スポーツの企画と運営／ルール、練習、試合											
第 28 回	バリエーションづくり⑦実習：ターゲット型スポーツの企画と運営／グループ発表／方法、練習、試合											
第 29 回	バリエーションづくり⑧実習：ターゲット型スポーツの企画と運営／ルール、練習、試合											
第 30 回	ニュースポーツの社会的役割、実習の総評											
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準									
テキストは使用しない		ルール等必要な時には適宜プリントを配布する。	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">【定期試験】</td><td style="padding: 2px;">0 %</td></tr> <tr> <td style="padding: 2px;">【課題提出】</td><td style="padding: 2px;">30 %</td></tr> <tr> <td style="padding: 2px;">【受講態度】</td><td style="padding: 2px;">50 %</td></tr> <tr> <td style="padding: 2px;">【その他の評価】</td><td style="padding: 2px;">20 %</td></tr> </table>	【定期試験】	0 %	【課題提出】	30 %	【受講態度】	50 %	【その他の評価】	20 %	
【定期試験】	0 %											
【課題提出】	30 %											
【受講態度】	50 %											
【その他の評価】	20 %											

科目名称		担当教員									
食文化論		桐村 ます美									
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数								
1回生／後期	講義2単位	選択	15回／30時間								
授業の目的／概要											
<p>人間の食の問題を論ずる場合、人体を個体レベルで人間丸ごとの状態で取り扱うことが必要になる。医学・生物学の問題として把握することも重要であるが、精神・心理的要因や行動科学要因さらに社会・文化的要因や経済的要因なども考慮し、人間を総括的に把握することが必要となる。其々の地域で生活する人間を中心とし、食生活のあり方を考えていく。</p>											
授業修了時の達成課題（到達目標）											
<p>1. 人の食生活を考える時、食品の栄養成分・人体の栄養生理の側面からだけでなく、其々の地域で生活する「人間」として捉え考えることができるようになる。</p> <p>2. 食に関する情報を敏感に捉え、「食」に関しての意見を持つことができるようになる。</p>											
履修上の注意と準備											
<p>食について様々な面から考える授業にしていきたい。常に食に関しての問題意識を持って授業に臨むこと。「食」に関して自分なりの意見を持ち発言できるように、新聞やニュースに目を通し新しい情報を得ること。</p> <p>配布プリントにより授業を進めるため各自ファイルの準備をし、プリントを整理すること。</p>											
各回のテーマ・内容・授業方法											
第1回	食生活の概念	食べることの意義について									
第2回	食べ物と料理	日本人と食べ物の歴史的変遷									
第3回	調理と食文化	世界の食の歴史、食形態の特徴を知る									
第4回	調理と食文化	和・洋・中国・その他の地域の料理様式と特徴									
第5回	国民健康・栄養調査I	国民健康・栄養調査結果をもとに日本の現状を知る									
第6回	国民健康・栄養調査II	日本における健康・栄養問題を考える									
第7回	食料需給表 I	食料需給表をもとに日本の現状を知る									
第8回	食料需給表 II	食の問題、供給側と需要側の要因との相互関係									
第9回	食をめぐる諸問題	世界の食料問題を考える									
第10回	食をめぐる諸問題	世界の水需給の現状と展望									
第11回	食べ物と生活環境	食生活と環境問題									
第12回	和食・洋食の基本マナーの学習	食事作法の学習（ビデオ）									
第13回	調理環境	食情報、外食産業、エコ・クッキング、調理と衛生									
第14回	食生活の現状	子どもの食生活の現状と問題点									
第15回	これからの食生活	現代の食卓の課題									
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準								
適宜プリントを配布する。 一部「調理学」のテキストを使用する。		<p>【書名】①国民栄養の現状 ②食料需給表</p> <p>【著者】①厚生労働省 ②農林水産省</p> <p>【出版社】①第一出版</p>	<table> <tr> <td>【定期試験】</td><td>60 %</td></tr> <tr> <td>【課題提出】</td><td>20 %</td></tr> <tr> <td>【受講態度】</td><td>20 %</td></tr> <tr> <td>【その他】</td><td>0 %</td></tr> </table>	【定期試験】	60 %	【課題提出】	20 %	【受講態度】	20 %	【その他】	0 %
【定期試験】	60 %										
【課題提出】	20 %										
【受講態度】	20 %										
【その他】	0 %										

科目名称		担当教員	
公衆衛生学		足立 まり子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1回生／後期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>公衆衛生とは、地域社会の組織的な努力によって疾病を予防し、寿命の延長を図り、身体的ならびに精神的能力を増進するための技術と科学である。具体的な内容としては、環境衛生の改善、感染症の予防、心身の疾病予防、学校保健、産業保健、母子保健、食品保健、健康教育、健康を維持していく上で必要な社会制度の改善、高齢化対策、健康の指標等である。現在では、人口の高齢化が進み、生活習慣病予防、環境汚染の人体への影響、社会の変化に基づく精神疾患等の予防が公衆衛生では、重要な課題である。その課題を提示しながら授業を進め、学んでいく。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>公衆衛生に関する幅広い知識を身につけ、社会の一員としてまた栄養士として地域社会で、「健康教育・増進」を実践していくように専門職としての態度を養うことを目標とする</p>			
履修上の注意と準備			
<p>重要な事項の要約を聞き逃さず、しっかりと ノートにとるか教科書を読んでくること。日頃から、健康や環境問題に关心を持つようにこころがける。授業に3分の2以上出席しなければ、定期試験は受験できません。</p>			
<p>グループ討議を予定しています。積極的な発言や質問をし、自分でも課題を学習する</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	授業全体のオリエンテーション		
第 2 回	公衆衛生とは	公衆衛生の定義 健康の定義・概念・要因 予防の概念 公衆衛生の歴史	
第 3 回	健康と環境、疫学的方法	健康と環境 集団の健康被害の理解 集団検診 疫学など	
第 4 回	健康の指標	人口問題 人口静態 人口動態統計 生命表他	
第 5 回	感染症とその予防	感染症とは 感染症の要因・種類 予防と対策など	
第 6 回	食品保健と栄養	食品の安全 食品の衛生管理 国民の栄養など	
第 7 回	生活環境の安全	環境の問題 環境保全対策 生活環境の安全 廃棄物など	
第 8 回	医療の制度	医療保障・保険 高齢者医療制度 公費負担 介護保険	
第 9 回	地域保健活動(ヘルスサービスの構造)	地域保健法と保健所の役割 医療サービスの供給体制等	
第 10 回	母子保健	母子保健とサービスの現状など これからの母子保健	
第 11 回	学校保健	学校保健制度の歩み 学校の保健管理業務 学校給食等	
第 12 回	生活習慣病・難病	生活習慣病の概念と予防・対策 老人保健法 難病対策	
第 13 回	健康教育とヘルスプロモーション	健康教育 ヘルスプロモーションの進め方	
第 14 回	精神保健福祉、産業保健	精神保健福祉の変遷 こころの健康づくり 自殺者の特徴	
第 15 回	まとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】わかりやすい公衆衛生学 【著者】清水 忠彦 【出版社】ヌーベルヒロカワ		【書名】国民衛生の動向 【著者】 【出版社】厚生労働統計協会	【定期試験】 70 % 【課題提出】 10 % 【受講態度】 20 % 【その他】 0 %

子科目名称		担当教員									
社会福祉概論		足立 真理子									
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数								
1回生／前期	講義 2 単位	選択	15回／30時間								
授業の目的／概要											
<p>過去に前例のない少子高齢社会と経済不況は、日本の社会福祉政策に大きな影響を与えている。児童虐待、高齢者介護、障害者自立支援、ひとり親家庭問題、就労・生活保護と福祉の話題には事欠かない状況にある。私たちが安心して毎日生活していくためには、社会福祉について理解し活用する必要がある。</p> <p>本講では、日本における社会福祉制度を自分たちの身近な生活との関連において学んでいく。</p>											
授業修了時の達成課題(到達目標)											
<p>1・日本の現状と社会福祉の課題・問題点が理解できる。</p> <p>2・自分たちの生活に必要な様々な社会福祉制度の仕組みが理解できる。</p>											
履修上の注意と準備											
<p>1・社会福祉主事任用資格修得のために必須な学習である。</p> <p>2・社会福祉に関する法律や制度など複雑であるため、教科書を事前に読んで授業に臨む</p> <p>3・配布資料などは、整理してファイルする</p>											
各回のテーマ・内容・授業方法											
第 1 回	社会福祉の基礎概念	私たちにとって社会福祉とは何か									
第 2 回	社会福祉をとりまく状況	私たちをとりまく社会の現状と問題点									
第 3 回	社会福祉の歴史と展開	日本と世界の社会福祉の歴史									
第 4 回	社会福祉の仕組みと運営	主な社会福祉の法律とシステム									
第 5 回	社会福祉の機関と施設	厚生労働省をはじめとする社会福祉関係機関と施設									
第 6 回	社会福祉の援助と方法	ケースワーク・グループワークの展開家庭 スーパービジョン エンパワメント視点									
第 7 回	社会保障の機能	社会保障とは何か 公的年金制度 医療保障制度									
第 8 回	公的扶助	生活保護の実施体制・種類と内容、生活保護の原理・原則 保護の施設の体系									
第 9 回	子ども家庭福祉	児童虐待と子どもの権利	ビデオ学習								
第 10 回	児童福祉法	児童に関する福祉政策とサービス 女性への福祉的支援									
第 11 回	高齢者福祉	介護保険制度の仕組みとサービス									
第 12 回	障害者福祉	自立支援とは何か 支援制度とサービス	ビデオ学習								
第 13 回	障害者福祉の法律と実施体制	障害者支援の現状と課題									
第 14 回	地域福祉	地域福祉の概念 ボランティア NPO 成年後見制度 社会福祉主事									
第 15 回	まとめ										
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準								
<p>【書名】よくわかる社会福祉 第10版  【著者】山縣文治 岡田忠克 編  【出版社】ミネルヴァ書房</p>		必要時に資料などを配布する	<table> <tr> <td>【定期試験】</td><td>70 %</td></tr> <tr> <td>【課題提出】</td><td>0 %</td></tr> <tr> <td>【受講態度】</td><td>30 %</td></tr> <tr> <td>【その他】</td><td>0 %</td></tr> </table>	【定期試験】	70 %	【課題提出】	0 %	【受講態度】	30 %	【その他】	0 %
【定期試験】	70 %										
【課題提出】	0 %										
【受講態度】	30 %										
【その他】	0 %										

科目名称		担当教員	
身体の仕組み		高澤 弘明	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1回生／前期	講義 2 単位	必修	15回／30時間
授業の目的／概要			
栄養士の資格取得には厚生労働省が定めた一定の指定科目・単位を取得しなければならないが、この中には解剖学、生理学、生化学などの難しい専門科目がある。しかし、これらの科目は高校で生物を履修しなかったり、履修しても苦手であった学生には難解な科目で単位取得が難しい科目となっている。本講は、このような学生に対する入門科目として設定したもので、人体を系統別に分け、カラー印刷した図や模型により人体各部位の構造とその働きについて学習する。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
人体の構造、骨・関節、消化・吸収器官、血液循環と心臓血管、生体防御と免疫機構、肺と呼吸器官、腎臓と泌尿器、骨格筋と平滑筋、感覚器官などを学び、栄養士資格取得に必要な人体の「解剖学」や「生理学」の学習に役立つ基礎知識を習得することを目標にしている。			
履修上の注意と準備			
高校の「生物Ⅰ」で学習した“刺激の受容と反応”や“内部環境の恒常性”、「生物Ⅱ」の“遺伝子情報とその発現”について復習しておくことが望ましい。授業で用意するプリントは人体を模式的にカラー印刷しているので分かり易くなっているが、確実に覚えなければならない専門用語が多いので、毎週必ず復習するようにして下さい。学習効果を上げるため期間の途中で中間試験を行います。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	生体の基本構造—恒常性、人体区分、方位と面、細胞と組織、器官と器官系		
第 2 回	骨・関節を司る器官—姿勢保持、カルシウムの貯蔵、人体各部の骨格		
第 3 回	環を司る器官—心臓血管系、循環の調節、心電図、リンパ系		
第 4 回	造血器と血液の働き—血液組成とその働き、血液型		
第 5 回	生体の防御機構—ホメオスタシス、生体防御機構、内分泌の調整機構		
第 6 回	消化・吸収器官(1)—口腔、咽頭、食道、胃		
第 7 回	同 上 (2)—小腸、大腸、肝臓、胆のう、脾臓		
第 8 回	中間試験(学習理解度の確認)		
第 9 回	呼吸を司る器官—鼻、咽頭、気管支、肺の働き		
第 10 回	栄養素の代謝を司る器官—糖質、脂質、タンパク質の消化と吸收		
第 11 回	尿の生成と排泄—腎臓の働き、膀胱と排尿、体液の調節		
第 12 回	運動を司る器官—骨格筋、心筋、平滑筋		
第 13 回	意思決定を司る器官—中枢神経系と末梢神経系		
第 14 回	感覚を司る器官—感覚の分類、視覚、聴覚、臭覚、味覚、平衡覚		
第 15 回	皮膚の機能とその付属器官—表皮と真皮、皮下組織、毛と爪、皮膚の温度調節		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
プリントを用意する		【書名】絵で分かる身体の仕組み 【著者】松村 譲児 【出版社】講談社サイエンティフィック	【定期試験】 45 % 【中間試験】 35 % 【受講態度】 20 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
解剖学		藤田 佳宏	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1回生／後期	講義 2 単位	選択	15回／30時間
<b>授業の目的／概要</b>			
器官系別に人体構造の基礎的知識を習得し、専門科目の理解を深めることを目的とする。「解剖学」のテキストを中心に必要に応じて人体模型、スライド、ビデオなどを活用して講義を行う。			
<b>授業修了時の達成課題（到達目標）</b>			
コメディカルの栄養士として必要な解剖学的知識を習得し、その中でも特に消化器系、内分泌系について重点的に理解を深める。			
<b>履修上の注意と準備</b>			
予習として指定されたテキストのテーマ箇所に目を通し、疑問点を把握しておく。また、毎回テキストを持参すること。授業中はあらかじめ個々に指定された席に座ること。			
<b>各回のテーマ・内容・授業方法</b>			
第 1 回	人体概観、細胞と組織	方向、部位を示す用語 細胞と各組織の構造と化学的組成	スライド
第 2 回	骨格系	骨格の概要、身体各部位の骨格	スライド
第 3 回	筋肉系	骨格筋の概要、身体各部位の骨格筋	スライド
第 4 回	循環器系 I (心臓と血管)	心臓の構造、刺激伝導系、心電図、血管構造	スライド
第 5 回	循環器系 II (血液)	赤血球、白血球、血小板、血漿組成、リンパ系	スライド
第 6 回	免疫系	生体防御機構、リンパ性器官	スライド
第 7 回	呼吸器系	呼吸器系の構造、気道、肺、胸腔	スライド
第 8 回	消化器系 I (消化管)	口腔、咽頭、食道、胃、小腸、大腸、肛門	スライド
第 9 回	消化器系 II (消化腺)	唾液腺、肝臓、胆嚢、脾臓	スライド
第 10 回	泌尿器系	腎臓、尿管、膀胱、尿道	スライド
第 11 回	生殖器系	男女の生殖器、性周期、乳腺	スライド
第 12 回	内分泌系	下垂体、松果体、甲状腺、上皮小体、脾臓、副腎	スライド
第 13 回	神経系	脳、脊髄神経、自律神経系、シナップス	スライド
第 14 回	感覚器系 I	皮膚 視覚器	スライド
第 15 回	感覚器系 II	聴覚器、嗅覚器、味覚器	スライド
<b>使用テキスト</b>		<b>参考文献</b>	<b>単位認定方法／成績評価基準</b>
【書名】解剖生理学テキスト 【著者】岩堀修明 【出版社】分光堂		【書名】 【著者】 【出版社】	【定期試験】 80 % 【課題提出】 0 % 【出席点】 20 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
生化学 I		大串 美沙	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1回生／後期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
栄養学 I や基礎生物で概略を学んだ代謝について更に詳しく学習していく。体内における主要な代謝経路について理解することが最終的な目標であるが、この生化学 I では糖質と脂質の代謝経路から学習していく。タンパク質・アミノ酸などの代謝経路は、生化学 II で学習する。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
糖質と脂質の主要な代謝経路について理解している。			
履修上の注意と準備			
1. 毎回の授業の始め、もしくは終わりに、講義内容に関する小テストを配付するので、その問題に取り組む。 2. 授業で答え合わせをする。 3. 小テストの問題の多くが中間試験や定期試験に出題される。 4. 授業プリントや小テストなどをなくさない。 5. 基礎化学、基礎生物、栄養学 I 、栄養学 II との関連が特に深い科目である。これら科目を履修していることが望ましい。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	代謝の概要:同化と異化について		
第 2 回	糖質の代謝:解糖系について		
第 3 回	糖質の代謝:クエン酸回路について		
第 4 回	糖質の代謝:電子伝達系について		
第 5 回	糖質の代謝:酸化的リン酸化について		
第 6 回	糖質の代謝:解糖系から酸化的リン酸化のまとめとペントースリン酸回路について		
第 7 回	糖質の代謝:糖新生について		
第 8 回	糖質の代謝:グリコーゲンの合成について		
第 9 回	糖質の代謝:グリコーゲンの分解について		
第 10 回	中間試験		
第 11 回	脂質の代謝:リポタンパク質について		
第 12 回	脂質の代謝・脂肪酸の酸化について		
第 13 回	脂質の代謝・脂肪酸の合成について		
第 14 回	脂質の代謝・ケトン体の生成について		
第 15 回	脂質の代謝・コレステロールの合成について		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】人体の構造と機能 II 生化学 【著者】近藤和雄 他 【出版社】東京化学同人		【書名】1. イラスト生化学入門第3版 易 2. レーニンジャーの新生化学第5 版上下 難 【著者】1. 相原英孝 他 2. 山科都男 他 【出版社】1. 東京教学社 2. 廣川書店	【定期試験】 70 % (うち中間試験 30 %) 【課題提出】 10 % 【受講態度】 20 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
食品加工学		吉田 千秋	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1回生／前期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
食品加工の目的は主に付加価値をつけることにある。本教科の目的は食品のもつ成分特性を理解して加工の原理や工程、及び保存のための種々の技術について知ることにある。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
1. 食品加工の原理や加工の工程、食品の保存方法について理解できる。 2. 食品材料の成分特性に基づいた加工特性について理解できる。			
履修上の注意と準備			
食品加工学は食品のもつ栄養特性よりは加工特性に重点を置いたものであるから、栄養面については食品学総論、栄養学で十分理解しておく必要がある。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	加工学の意義		
第 2 回	食品保存（貯蔵）の原理		
第 3 回	食品加工の原理		
第 4 回	穀類（米、トウモロコシ）の加工		
第 5 回	穀類（雑穀）の加工		
第 6 回	豆類（大豆、小豆）の加工		
第 7 回	イモ類の加工		
第 8 回	野菜類の加工		
第 9 回	食肉の加工		
第 10 回	水産物の加工		
第 11 回	調味料（みそ、しょう油、みりん、食酢）		
第 12 回	嗜好食品（茶、コーヒー、ココア）		
第 13 回	発酵食品（清酒、ビール、ウィスキー）		
第 14 回	包装（材料と方法）		
第 15 回	まとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】食品加工学 【著者】小川正、的場輝佳 【出版社】南江堂		【書名】 【著者】 【出版社】	【定期試験】 60 % 【課題提出】 10 % 【受講態度】 30 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員									
食品学総論		細谷圭助									
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数								
1回生／後期	講義 2 単位	必修	15 回／30 時間								
授業の目的／概要											
<p>食品学総論の目的は、食品に含まれる五大栄養素（タンパク質、脂質、糖質、ミネラル、ビタミン）や水分、食物繊維の構造、化学的性質、生理機能について学び、それらを含む各食品の特性との関係を理解する。各成分の化学的性質や生理機能を知り、それを多く含む食品を知ることにより、食品の特性に応じた利用の方向を考える。これら五大栄養素等に加えて、味、色、香りといった食品の嗜好性、機能性、成分変化についても学ぶ。</p>											
授業修了時の達成課題（到達目標）											
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品の主要な成分の構造や化学的性質、生理機能について理解する。</li> <li>2. 嗜好性や機能性を持つ成分の種類や特徴について理解する。</li> <li>3. 食品成分の化学的特性、栄養的特性、嗜好特性を知ることにより、それを多く含む食品の利用法を考える。</li> </ol>											
履修上の注意と準備											
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品学実験、栄養学 I、食品加工学、栄養学 II と関連づけて学習するのが望ましい。</li> <li>2. 復習を行い、理解を深めることを繰り返す。</li> </ol>											
各回のテーマ・内容・授業方法											
第 1 回	食品の定義・食品の分類・成分表										
第 2 回	水分・水の特性と水分活性										
第 3 回	タンパク質・アミノ酸とペプチド										
第 4 回	タンパク質・構造										
第 5 回	タンパク質・栄養										
第 6 回	脂質・種類										
第 7 回	脂質・脂肪酸の種類と構造										
第 8 回	脂質・油脂の化学的性質										
第 9 回	糖質・単糖										
第 10 回	糖質・少糖										
第 11 回	糖質・多糖と食物繊維										
第 12 回	ミネラル・栄養と機能										
第 13 回	ビタミン・種類と構造と機能										
第 14 回	嗜好成分・色素、味、香り										
第 15 回	食品成分の変化										
使用テキスト		参考文献									
<b>【書名】</b> 標準食品学総論 第2版 第14刷 <b>【著者】</b> 青柳康夫・筒井知己 <b>【出版社】</b> 医歯薬出版		<b>【書名】</b> 1. 食べ物と健康！食品の科学と技術 2. 食品学 食品成分と機能性 <b>【著者】</b> 1. 菅野道廣 他 2. 久保田紀久枝 他 <b>【出版社】</b> 1. 南江堂 2. 東京化学同人									
		単位認定方法／成績評価基準									
		<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">【定期試験】</td> <td style="width: 70%;">60 %</td> </tr> <tr> <td>【課題提出】</td> <td>10 %</td> </tr> <tr> <td>【受講態度】</td> <td>30 %</td> </tr> <tr> <td>【その他】</td> <td>0 %</td> </tr> </table>		【定期試験】	60 %	【課題提出】	10 %	【受講態度】	30 %	【その他】	0 %
【定期試験】	60 %										
【課題提出】	10 %										
【受講態度】	30 %										
【その他】	0 %										

科目名称		担当教員	
食品学実験		細谷 圭助/三宅 統	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1回生／後期	実験2単位	選択	15回／60時間
授業の目的／概要			
<p>近年、食品に含まれている生理機能成分の有用性が認知されるにつれて、栄養表示基準に基づいた成分記載が義務づけられ、食品中の成分分析が重要視されるようになってきた。本講では栄養士として必要な食品成分の諸性質と分析方法・原理について学ぶと共に、これらの実験を通じて食品中に含まれている有効成分の分析技術を修得する。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>食品の様々な成分の諸性質、測定原理および分析方法を学ぶとともに、分析の基本操作を学習する。食品成分の化学的特徴とそれを生かした測定方法との関係を理解する。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>食品成分の諸性質や測定原理と分析法を学習することは食品学総論や食品加工学、栄養学などの専門科目の理解を大いに助けることになるので、それぞれの教科書の内容と関連して学習を深めることが望ましい。また、実験内容の理解を深めるためにペーパーテストも行う。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第1回	食品分析法の原理(I) —重量分析と試薬の作り方、実験についての諸注意、レポートの書き方、実験器具の使い方、洗浄の仕方		
第2回	食品分析法の原理(II) —容量分析と試薬の作り方、実験器具の使い方、洗浄の仕方、保存法、レポートの書き方		
第3回	食品分析法の原理(III) —クロマトグラフィ(薄層、高速液クロ、ガスクロ)と試薬の作り方、実験器具の使い方、洗浄の仕方		
第4回	食品の水分定量(I)、試料の調製、水分測定(直接法、乾燥助剤添加法) 食品の灰分分析-乾式灰化法		
第5回	食品の水分定量(II)、食品の灰分定量(I)-乾式灰化法		
第6回	食品の灰分定量(II)、食品中の脂質定量(I) —ソックスレー抽出、酸分解法、クロロホルム・メタノール法、		
第7回	食品中の脂質定量(II)、食品中のタンパク質定量(I) —ケルダール法とロリー法の原理		
第8回	食品中のタンパク質定量(II) —ケルダール法での試料の分解		
第9回	食品中のタンパク質定量(III) —ケルダール法での試料の水蒸気蒸留		
第10回	食品中のタンパク質定量(IV) —ケルダール法での試料の滴定と計算法 分解食物中の糖質分析		
第11回	食品中のビタミン類分析(I) —吸光光度分析法の分析原理と分析		
第12回	食品中のビタミン類分析(II) —ビタミンの分析原理とビタミンCの分析		
第13回	食品中のビタミン類分析(III) —果実中のビタミンCの分析		
第14回	食品中の無機物分析(I) —前処理、ナトリウム、鉄、銅の定量原理と鉄分の分析		
第15回	食品中の無機物分析(II) —野菜中の鉄分の分析		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】健康を考えた食品学実験 【著者】渡辺 達夫 【出版社】アイ・ケイコーポレーション	【書名】食品学実験法 【著者】和田 敬三 【出版社】朝倉書店	【定期試験】 0 % 【レポート提出】 60 % 【受講態度】 40 % 【その他】 0 %	

科目名称		担当教員	
食品衛生学		堀 祥子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1回生／前期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
<b>授業の目的／概要</b>			
食品は生命を維持し、健康を保つために必要なものである一方、健康に障害を与える因子をも体内に取り込む可能性を持ち合わせている。食品衛生学では、「農場から食卓まで」すなわち食品の生育・栽培、加工から販売、最終消費に至るまでのあらゆる過程で発生しうる危害要因について学び、栄養士としては勿論であるが、消費者の一人としても、食中毒その他の健康障害を予防するために必要な基本的知識を習得する。			
<b>授業修了時の達成課題（到達目標）</b>			
1. 食中毒を中心に、食に関する健康危害や予防方法を学び、その発生を防止する実践力を養う。 2. 安全・安心な食を提供する立場である栄養士としての倫理観や責任感を身につけることも目標とする。			
<b>履修上の注意と準備</b>			
食品衛生は、公衆衛生学の一分野を受け持つ科学・技術・制度・活動の総体であり、その取り組みを理解するためには、生物学、化学といった自然科学の知識だけでなく、法律学など社会科学的な知識も必要である。単元終了ごとに確認テストを行うので、講義をしっかりと聞き知識の定着を図る事。			
<b>各回のテーマ・内容・授業方法</b>			
第 1 回	食品衛生行政 食品衛生関係法規		
第 2 回	食品と微生物 食品の変質 変質の防止		
第 3 回	食中毒		
第 4 回	食中毒		
第 5 回	食中毒		
第 6 回	経口的寄生虫疾患		
第 7 回	食品と感染症		
第 8 回	有害物質による食品汚染		
第 9 回	食品添加物		
第 10 回	食品添加物		
第 11 回	食品中の発がん物質 食品の器具・容器包装		
第 12 回	台所用洗浄剤 農産食品の衛生		
第 13 回	畜産食品の衛生 水産食品の衛生		
第 14 回	食品衛生対策		
第 15 回	食品衛生対策 食品の安全性		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】食べ物と健康・食品と衛生 新 食品衛生学要説 2014 年版 【著者】細貝祐太郎・松本昌雄・ 廣末トシ子 編 【出版社】医歯薬出版株式会社		【書名】N ブックス 新版 食品衛生学 【著者】伊藤 武・古賀信幸 著 【出版社】建帛社	【定期試験】 60 % 【課題提出】 25 % 【受講態度】 15 % 【その他の】 0 %

科目名称		担当教員									
栄養学Ⅰ		大串 美沙									
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数								
1回生／前期	講義2単位	必修	15回／30時間								
授業の目的／概要											
<p>ヒトは食事をせずに生きていくことはできない。それは、食べ物に含まれている栄養素が消化・吸収・代謝を経て、心臓を動かすためのエネルギー源や体を作る材料になるからである。三大栄養素(糖質、脂質、タンパク質)の消化・吸収の過程とその後の代謝の概要について学習する。</p> <p>栄養学Ⅰでは、三大栄養素の消化・吸収・代謝の過程を理解することが目的である。ただし、代謝については、その概要を栄養学Ⅰとともに基礎生物で、その詳細を生化学Ⅰと生化学Ⅱで学習する。</p>											
授業修了時の達成課題(到達目標)											
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 三大栄養素の消化・吸収の過程について理解する。</li> <li>2. 代謝の概要を理解する。</li> </ol>											
履修上の注意と準備											
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 栄養学ⅠとⅡは、専門科目の中でも中心となる科目の一つであり、他の多くの専門科目との関連が深い。例えば、身体の仕組み、生化学、食品学総論等の科目との関連も見ていくと理解が深まる。</li> <li>2. 代謝については、生化学Ⅰと生化学Ⅱで更に詳しく学習する。</li> <li>3. 必ず復習をすること。</li> </ol>											
各回のテーマ・内容・授業方法											
第1回	栄養学Ⅰで学んでいくこと・栄養とは?・栄養と健康										
第2回	食生活と健康、栄養史										
第3回	摂食の調節										
第4回	消化と吸収・消化器官の構造と機能										
第5回	消化と吸収・吸収の機構										
第6回	消化と吸収・吸収の機構										
第7回	糖質の消化と吸収・糖質の構造と種類										
第8回	糖質の消化と吸収・糖質の消化										
第9回	糖質の消化と吸収・糖質の吸収と輸送										
第10回	脂質の消化と吸収・脂質の消化と吸収										
第11回	脂質の消化と吸収・コレステロールの代謝										
第12回	脂質の消化と吸収・脂肪酸の生理作用										
第13回	タンパク質の消化と吸収・アミノ酸、タンパク質の種類と機能										
第14回	タンパク質の消化と吸収・たんぱく質の吸収と代謝										
第15回	タンパク質の消化と吸収・たんぱく質の栄養価										
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準								
【書名】基礎栄養学 第3版 【著者】倉田忠男 他 【出版社】東京化学同人		<p>【書名】1. イラスト栄養学総論 2. 基礎栄養学改訂第2版</p> <p>【著者】1. 城田知子 他 2. 奥恒行 他</p> <p>【出版社】1. 東京教学社 2. 南江堂</p>	<table> <tr> <td>【定期試験】</td> <td>60 %</td> </tr> <tr> <td>【課題提出】</td> <td>10 %</td> </tr> <tr> <td>【受講態度】</td> <td>30 %</td> </tr> <tr> <td>【その他】</td> <td>0 %</td> </tr> </table>	【定期試験】	60 %	【課題提出】	10 %	【受講態度】	30 %	【その他】	0 %
【定期試験】	60 %										
【課題提出】	10 %										
【受講態度】	30 %										
【その他】	0 %										

科目名称		担当教員	
栄養学Ⅱ		大串 美沙	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1回生／後期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
栄養素は食品学や生化学で学ぶ、物質の構造と機能などの基本的な知識に加え、エネルギー代謝および身体の健康維持、疾病の予防に重要である。人体の構造と機能を理解する上で必須の教科である。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
1. 栄養学Ⅰで学んだ三大栄養素の代謝で関わりのある微量栄養素について理解する。 2. 微量栄養素について学習することにより、健康維持・増進のための栄養管理についての基礎的知識を習得する。			
履修上の注意と準備			
1. 栄養学ⅠとⅡは、専門科目の中でも中心となる科目の一つであり、他の多くの専門科目との関連が深い。例えば、身体の仕組み、生化学、食品学総論等の科目との関連も見ていくと理解が深まる。 2. 代謝については、生化学Ⅰと生化学Ⅱで更に詳しく学習する。 3. 必ず復習をすること。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	栄養素の概要 保全素としてのビタミンとミネラル、エネルギー代謝との関わり		
第 2 回	脂溶性ビタミン ビタミンAおよびDの構造と機能		
第 3 回	脂溶性ビタミン ビタミンEおよびKの構造と機能		
第 4 回	水溶性ビタミン 補酵素としてのビタミン（ビタミンB <sub>1</sub> 、B <sub>2</sub> およびナイアシン）		
第 5 回	水溶性ビタミン 補酵素としてのビタミン（ビタミンB <sub>6</sub> 、B <sub>12</sub> 、葉酸、パントテン酸、ビオチン）、ビタミンC		
第 6 回	ミネラルの栄養学的機能 生理作用および欠乏症と過剰症		
第 7 回	ミネラルによる生体調節機能 酵素の活性化 浸透圧 緩衝作用（カルシウム、ナトリウム、カリウム、リン）		
第 8 回	ミネラルによる生体調節機能 鉄、銅などの金属元素		
第 9 回	水・電解質の代謝 水分代謝（代謝水、不可避水分摂取、不可避尿）		
第 10 回	水・電解質の代謝 体液分布 細胞内外ミネラル		
第 11 回	エネルギー代謝 基礎代謝と影響因子		
第 12 回	エネルギー代謝 呼吸商、生活活動強度		
第 13 回	エネルギー代謝 食事摂取基準の栄養学 エネルギーの指定策定		
第 14 回	遺伝形質と栄養の相互作用 糖尿病、肥満、高血圧症、生活習慣病など		
第 15 回	まとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】基礎栄養学 【著者】倉田忠男ら 【出版社】東京化学同人		【書名】栄養化学総論 【著者】林淳三 高橋徹三 【出版社】建帛社	【定期試験】 60 % 【課題提出】 10 % 【受講態度】 30 % 【その他の】 0 %

科目名称		担当教員	
ライフステージ栄養学		高嶋 典子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1回生／前期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>栄養士の必修科目として開講する。世界中で栄養の問題は過剰と欠乏に二極化しており、我が国は栄養状態の改善で平均寿命が世界一の長寿国となった一方、膨大な医療費の抑制が今後の大きな課題となっている。保健医療制度が行き届き、すべての国民が栄養の知識を得る機会のある我が国において、栄養士が果たす役割は非常に大きい。人間が誕生し成長・加齢していく過程、すなわち「妊娠期」「小児期」「成人期」「高齢期」における心身の状況や特性を理解し、生涯をとおした適切な食生活を実践するための基礎を学習することで、各期に応じた適切な栄養管理を提案できる能力を身につける。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>1. 日本人の食事摂取基準の概要が理解できる。</p> <p>2. 「妊娠期」「小児期」「成人期」「高齢期」の各期の栄養状態をアセスメントし、適切な栄養管理が提案できる。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>教科書とスライドを用いて講義を進める。各章ごとに配布された資料をまとめて持参すること。</p> <p>単元ごとに習熟度を把握するため小テストを行うので、復習しておくこと。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	ガイダンス、日本人の食事摂取基準 2015 年版の概要		
第 2 回	日本人の食事摂取基準 2015 年版の各論 食事バランスガイドの概要		
第 3 回	第 1 章 妊娠期の栄養	1 妊娠の成立 2 母体の変化 3 胎児の付属物 4 妊娠期の栄養アセスメント	
第 4 回	"	5 妊娠期の栄養と病態・疾患 6 妊娠期の生活習慣 7 妊娠期の食事摂取基準 8 妊娠による母体変化に対応した栄養ケア	
第 5 回	第 2 章 授乳期の栄養	1 授乳女性の生理的特徴 2 母乳の利点 3 授乳女性の生活習慣 4 栄養ケアのあり方	
第 6 回	(小テスト) 妊娠期・授乳期の栄養 第 3 章 乳児期の栄養	1 乳児期の生理的特徴 2 栄養と病態・疾患	
第 7 回	" 第 4 章 幼児期の栄養	3 栄養補給法 1 幼児期の特性 2 栄養と病態、疾患、生活習慣	
第 8 回	"	3 栄養ケアのあり方 保育園給食 食物アレルギーについて	
第 9 回	(小テスト) 乳児期・幼児期の栄養 第 5 章 学童期の栄養	1 学童期の特性 2 栄養と病態、疾患、生活習慣	
第 10 回	" 第 6 章 思春期の栄養	3 学童期の食事摂取基準 学校給食 1 思春期の特性 2 栄養アセスメント 3 栄養と病態、疾患、生活習慣 4 思春期の食事摂取基準	
第 11 回	(小テスト) 学童期・思春期の栄養 第 7 章 成人・更年期の栄養	1 成人期について 2 生活習慣病について	
第 12 回	"	3 更年期障害の身体の変化と食生活の注意点	
第 13 回	(小テスト) 成人期・更年期の栄養 第 8 章 高齢期の栄養	1 高齢者の身体変化と食生活の特徴 2 高齢期の疾患と食事の注意点 3 QOL 向上と食事の役割について	
第 14 回	特別講義 高齢者の食事の実際		
第 15 回	第 10 章 環境と栄養 まとめ	ストレス対策と栄養、時間栄養学について	
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】健康・栄養系教科書シリーズ ⑥「応用栄養学」第 2 版	【著者】上山恵子 他著	【書名】日本人の食事摂取基準 (2015 年版) 報告	【定期試験】60 % 【課題提出】0 % 【受講態度】20 % 【その他の評価】20 %
【出版社】株式会社同人		【著者】 【出版社】厚生労働省発行	

科目名称		担当教員				
調理学		桐村 ます美				
配当学年／学期	授業種別／単位数		必修・選択	授業回数／時間数		
1回生／前期	講義 2 単位		必修	15回／30時間		
授業の目的／概要						
<p>調理とは、食品の調理特性と栄養を理解した上で、献立作成を行い、素材を選び調理操作を行うことである。衛生的で栄養のバランスが整ったおいしい食べ物を作り提供するため、調理の目的と意義を理解し、食品素材を食物として食膳に供するまでの全プロセスを科学的に究明し、調理に役立つ基礎理論を学習する。</p>						
授業修了時の達成課題（到達目標）						
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 調理の意義と目的を理解する。</li> <li>2. 食品の特徴、調理特性と栄養を理解し、食品に合った調理の仕方を理解する。</li> <li>3. 各種調理操作方法を理解し、適切な調理操作が行えるようになること。</li> </ol>						
履修上の注意と準備						
<p>調理学で学んだ理論の実践が調理実習であることから、常に理論と実習を結びつけて学習することが望ましい。授業で学んだテキストの箇所を自宅でもう一度読み、学びを定着させること。食材に興味を持ち、あらゆる機会に自分自身の目で確かめること。単元が終了するごとに確認テストを行うので、しっかり講義を聴き理解すること。</p>						
各回のテーマ・内容・授業方法						
第 1 回	調理学の意義	調理の概要	調理の意義	目的 調理と食文化（料理様式と特徴）		
第 2 回	食事計画	食事の意義	献立作成の要素			
第 3 回	食味と嗜好の形成要因	味の基本的性質（基本味）				
第 4 回	おいしさの科学と文化(1)	おいしさの化学的要因				
第 5 回	おいしさの科学と文化(2)	おいしさの（物理的・その他）要因	おいしさの評価			
第 6 回	食品の調理機能(1)	植物性食品の調理機能と栄養特性（穀類、いも類、豆類）				
第 7 回	食品の調理機能(2)	植物性食品の調理機能と栄養特性（野菜類、果実類、きのこ類、海藻類 等）				
第 8 回	食品の調理機能(3)	動物性食品の調理機能と栄養特性（肉類、魚介類、）				
第 9 回	食品の調理機能(4)	動物性食品の調理機能と栄養特性（卵類、乳類）				
第 10 回	食品の調理機能(5)	成分抽出素材の利用と栄養				
第 11 回	調味操作	調味料とその特性				
第 12 回	調理操作(1)	非加熱調理操作				
第 13 回	調理操作(2)	加熱調理操作（湿式・乾式加熱）				
第 14 回	調理機器	調理器具・機器	調理設備			
第 15 回	調理システム エネルギー原					
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準			
【書名】N ブックス調理学 【著者】川端晶子 畑 明美 【出版社】建帛社	【書名】調理と理論 【著者】山崎清子 共著 【出版社】同文書院		【定期試験】 【課題提出】 【受講態度】 【その他】	70 % 20 % 10 % 0 %		

科目名称		担当教員									
食事計画演習		栗野 三智子									
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数								
1回生／通年	演習 2 単位	選択	30回／60時間								
<b>授業の目的／概要</b>											
<p>栄養士が食事を提供する個人と集団（ライフステージ別、施設別）に対する具体的な栄養計画を設定するための基礎技術を身につけて献立を作成し、栄養、食事面の評価を行う。前半は自らの食生活も見直し、基礎知識を学びます。後半は、前期で学んだ事を基礎として工場給食、学校給食、老人福祉施設、病院給食等、様々な対象者に合う献立作成を学ぶ。</p>											
<b>授業修了時の達成課題（到達目標）</b>											
<p>対象者の目標栄養量に達する食事計画を立案します。 食生活の改善により、メタボ、病態、児童発育がより長く改善される献立立案を学ぶ。 臨床栄養、基礎栄養学を基とし、食品の組み合わせにより治療食としてどの様に役立つか、また、病態の状態が献立（治療食）によりどの様に改善されるか理解する。</p>											
<b>履修上の注意と準備</b>											
<p>予習・・・教科書を読んで下さい。 復習・・・学んだ事を次授業で繰り返し或いは演習し、提出して下さい。</p>											
<b>各回のテーマ・内容・授業方法</b>											
第 1 回	献立とは、献立の考え方、献立の要件について学びます。	1P～7P									
第 2 回	献立立案までの基礎計画について学びます。	9P～21P									
第 3 回	食事摂取基準の概要と活用の仕方（給与栄養目標量とは）を 学びます	21P～27P									
第 4 回	食品成分表の見方、食品群別について学びます。										
第 5 回	演習・・・第4回に学んだことを演習します。	プリント									
第 6 回	食品構成表について学びます。	42P～									
第 7 回	演習・・・第6回で学んだことを演習します。	プリント									
第 8 回	"	"									
第 9 回	栄養出納計算とは、仕方を学びます。	73P～87P									
第 10 回	予定献立表の立案、作成を学びます。	98P～104P									
第 11 回	献立の組み合わせ、計画の作成の仕方を学びます。	プリント									
第 12 回	演習・・・第11回で学んだことを演習します。	プリント									
第 13 回	荷重平均成分表とは、作成の方法を学びます。	37P～									
第 14 回	献立の評価、比率による評価、PFCバランスの出し方について学びます。										
第 15 回	献立作成を演習します。										
第 16 回	前期のまとめ、復習										
第 17 回	ライフステージ別献立作成の仕方を学びます。	147P～158P									
第 18 回	病院給食の献立作成について学びます。	150P～プリント									
第 19 回	成分コントロールの献立立案、エネルギー・コントロール食とは	プリント									
第 20 回	エネルギー・コントロール食（基礎食からの展開）の演習	プリント									
第 21 回	"	"									
第 22 回	成分コントロール食献立立案、たんぱくコントロール食とは	"									
第 23 回	" (基礎食からの展開) の演習	"									
第 24 回	"	"									
第 25 回	" 脂肪コントロール食とは	"									
第 26 回	" (基礎食からの展開) の演習	"									
第 27 回	"	"									
第 28 回	献立作成が上手になるために	159P～									
第 29 回	"	"									
第 30 回	まとめ、評価の仕方										
使用テキスト		参考文献									
<p>【書名】①献立作成マニュアル ②施設別給食献立表 ③食品成分表 【著 者】 ①赤羽正之他著 ②鈴木久乃他編著 ③石井克枝監 【出版社】 ①医歯薬出版 ②建帛社 ③教育図書</p>		<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">【定期試験】</td><td style="width: 50%;">0 %</td></tr> <tr> <td>【課題提出】</td><td>50 %</td></tr> <tr> <td>【受講態度】</td><td>15 %</td></tr> <tr> <td>【その他の評価】</td><td>35 %</td></tr> </table>		【定期試験】	0 %	【課題提出】	50 %	【受講態度】	15 %	【その他の評価】	35 %
【定期試験】	0 %										
【課題提出】	50 %										
【受講態度】	15 %										
【その他の評価】	35 %										

科目名称		担当教員	
給食管理論		井村 貴枝子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1回生／後期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
<b>授業の目的／概要</b>			
<p>給食施設において特定他人数に対して食事提供を通じて適切な栄養管理を実施するために、対象者及び対象集団の栄養アセスメント結果に応じた品質の食事の計画と提供のための技術を習得する。</p> <p>特定給食施設で実施されている給食における栄養士の役割、及び現場における合理的な給食運営を行うために必要な基礎的知識を学習する。</p>			
<b>授業修了時の達成課題（到達目標）</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 給食運営のマネジメントサイクルを理解する。</li> <li>2. 給食運営の資源を総合的に判断し栄養面、衛生面、経済面を統合したマネジメントを理解する。</li> </ol>			
<b>履修上の注意と準備</b>			
各自が自主的に自信をもって今後の校内、校外実習に臨めるようしっかりと準備を行い、できるだけ復習すること。			
(大量調理施設衛生管理マニュアルを常に読んでおく。)			
<b>各回のテーマ・内容・授業方法</b>			
第 1 回	給食の概要(1) 特定給食施設の定義と役割及びその種類と特徴		
第 2 回	給食の概要(2) 給食の変遷及び関連法規と行政指導		
第 3 回	給食の運営と管理(1) 経営管理		
第 4 回	給食の運営と管理(2) 人事・労務管理・原価管理と原価管理		
第 5 回	給食の運営(1) 給食業務の流れ・栄養管理 ビデオ学習		
第 6 回	給食の運営(2) 栄養管理(栄養計画)		
第 7 回	給食の運営(3) 栄養管理(栄養教育・評価)		
第 8 回	給食の運営(4) 食事計画と献立(食事計画とは・献立とは)		
第 9 回	給食の運営(5) 食事計画と献立(献立計画・献立作成の実際・献立の管理)		
第 10 回	給食の運営(6) 食材料管理(購入計画・発注・検収等)		
第 11 回	給食の運営(7) 作業管理(調理作業)		
第 12 回	給食の運営(8) 作業管理(配食・配膳・洗浄・清掃の作業管理と作業管理の評価)		
第 13 回	給食の運営(9) 安全・衛生管理		
第 14 回	給食の運営(10) 施設と設備管理		
第 15 回	給食の運営(11) 評価・各種給食の運営上の特徴(事業所・学校・病院・福祉施設における給食)		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】給食経営管理論 【著者】三好恵子・山部秀子他 編著 【出版社】第一出版		【書名】 【著者】 【出版社】	【定期試験】 70 % 【課題提出】 10 % 【受講態度】 20 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
調理学実習 I		堀 祥子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1回生／前期	実習 2 単位	選択	15 回／60 時間
授業の目的／概要			
1. 調理の意義・目的を理解する。 2. 食品に様々な加工操作を加えて、食物摂取の目的に適うようにするための調理技術の習得を、栄養、食品、調理学的に追及しながら学ぶ。 3. 日本料理の特徴を把握し、料理は基礎的なものを、旬の食材を用いて学ぶ。 4. 料理の最後の仕上げとなる盛り付け、供食形式を学ぶ。 <b>※家庭科料理技能検定受験に向けての実技指導も行い調理技術の向上を目指す。</b>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
無駄の少ない、効率のよい、適切な方法で、供する人々の栄養、嗜好、安全を満足させることのできる美味しい料理が提供できる。			
履修上の注意と準備			
● 復習	ノート整理をする	： 毎回、実習内容の確認と反省	
● 準備物	食品成分表	B5・普通横罫ルーズリーフ	
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	実習に向けての準備 設備、用具等の説明他	野菜の切り方	講義 実習 評価
第 2 回	調理の基本 米の調理 汁物 調理の目的、操作他 塩味飯 だし汁について すまし汁		講義 実習 評価
第 3 回	米の調理 和え物 汁物 醤油味飯 和え物の種類とコツ 味噌汁		講義 実習 評価
第 4 回	煮物 和え物 汁物 煮物の種類コツ 木の芽和え 味噌汁		講義 実習 評価
第 5 回	米の調理 酢の物 和菓子(だんご) 丼物 調味酢の種類と酢の物のコツ 和菓子に用いる粉		講義 実習 評価
第 6 回	米の調理 すし飯(巻き寿司 細巻き) 蒸し物の種類とコツ(卵)		講義 実習 評価
第 7 回	米の調理 汁物 すし飯(散らし寿司) 具だくさんのみそ汁		講義 実習 評価
第 8 回	焼き物 揚げ物 和菓子 生姜焼き 揚げ物 水ようかん		講義 実習 評価
第 9 回	揚げ物 汁物 揚げ物の種類とコツ(天ぷら) すまし汁		講義 実習 評価
第 10 回	魚の調理 魚の三枚卸し 魚のかき揚げ 魚の味噌焼き		講義 実習 評価
第 11 回	煮物(2種) 蒸し物 煮魚 炒り煮 冷やし仕立て		講義 実習 評価
第 12 回	焼き物(2種) 和え物 照り焼きのコツ だし巻き卵 醤味噌和え		講義 実習 評価
第 13 回	麺の調理 揚げ物 和菓子 麺について おからの煮方		講義 実習 評価
第 14 回	もち米の調理 赤飯 筑前煮 わらび餅		講義 実習 評価
第 15 回	おもてなし料理 乾物の扱い方 いかめし ひじきの煮物 夏野菜の土佐酢		講義 実習 評価
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
なし		【書名】基礎から学ぶ調理実習 【著者】新調理研究会 【出版社】理工学社	【定期試験】 70 % 【課題提出】 0 % 【受講態度】 30 % 【その他の評価】 0 %

科目名称		担当教員	
調理学実習Ⅱ		堀 祥子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1回生／後期	実習 2 単位	選択	15回／60時間
授業の目的／概要			
<p>1. 食品に様々な加工操作を加えて、食物摂取の目的に適うようにするための調理技術の習得を、栄養、食品、調理学的に追及しながら学ぶ。</p> <p>2. 西洋料理、中国料理、行事食を学ぶ。</p> <p>3. 料理の最後の仕上げとなる盛り付け、供食形式を学ぶ。</p> <p>※家庭科料理技能検定受験に向けての実技指導も行い調理技術の向上を目指す。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>無駄の少ない、効率のよい、適切な方法で、供する人々の栄養、嗜好、安全を満足させることのできる美味しい料理が提供できる。</p>			
履修上の注意と準備			
● 復習	ノート整理をする	： 毎回、実習内容の確認と反省	
● 準備物	食品成分表	B5・普通横罫ルーズリーフ	
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	西洋料理 ポタージュクレール 肉料理 西洋料理の特徴他 ミルファンティスープ ハンバーグ	講義 実習 評価	
第 2 回	ポタージュクレール ソテー 洋菓子 ミネストローネ ポークソテー ゼリー	講義 実習 評価	
第 3 回	野菜料理 ソースベシャメル ラタトゥユ マカロニグラタン	講義 実習 評価	
第 4 回	ポタージュリエ サラダ 米料理 コーンスープ ポテトサラダ オムライス	講義 実習 評価	
第 5 回	ポタージュリエ 魚料理 洋菓子 パンプキンスープ ムニエル ブティング	講義 実習 評価	
第 6 回	サラダ ブラウンルー 洋菓子 カッテージチーズのサラダ ビーフカレー ブラマンジェ	講義 実習 評価	
第 7 回	中国料理 前菜 湯菜 点心 中国料理の特徴他 棒棒鶏 炒飯 披絲地瓜	講義 実習 評価	
第 8 回	前菜 炸菜 燃菜 涼拌海蜇 乾炸鷄塊 麻婆豆腐	講義 実習 評価	
第 9 回	炒菜 湯菜 点心(甜菜) 回鍋肉 蝦丸子湯 杏仁豆腐	講義 実習 評価	
第 10 回	前菜 溜菜 点心 辣黃瓜 芙蓉蛋 炸春捲	講義 実習 評価	
第 11 回	点心 鍋貼餃子 水餃	講義 実習 評価	
第 12 回	行事食 クリスマス料理	講義 実習 評価	
第 13 回	行事食 お節料理	講義 実習 評価	
第 14 回	鍋物 鍋料理	講義 実習 評価	
第 15 回	まとめ おかゆの作り方 冷凍野菜の扱い方	講義 実習 評価	
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
なし		【書名】基礎から学ぶ調理実習 【著者】新調理研究会 【出版社】理工学社	【定期試験】 70 % 【課題提出】 0 % 【受講態度】 30 % 【その他の評価】 0 %

科目名称		担当教員	
食品の消費と流通		高澤 弘明	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1回生／後期	講義2単位	選択	15回／30時間
授業の目的／概要			
<p>現在、わが国の食糧自給率は先進国の中で最も低い水準にあり、今後も人口の増加や異常気象が続いた場合、わが国の食料確保は極めて困難な状況に追い込まれると予想されている。主要な食糧を輸入に依存している現在の食生活を見直し、わが国の気候・風土で作られた農産物・魚介類・畜産物を利用する「地産地消」の重要性を学び、フードスペシャリストとして今後の食生活の在り方および食料の消費と流通について学習する。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>戦後のわが国では欧米型の食事が普及したため、脂質過剰による生活習慣病患者が急増するとともに、国民医療費の増大が大きな社会問題となっている。将来、食の専門家を目指す者として食事バランス、食品偽装の防止、残留農薬の規制、食生活とフードマーケティングの在り方、食品廃棄とフードマイレージの考え方、牛海綿状脳症(BSE)問題などについて学び、フードスペシャリストに必要な知識と考え方を学ぶ。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>わが国の食糧輸入の現状と将来の課題について理解するとともに、2025年には90億人になると予想される世界人口に対処した食糧生産・確保の在り方について考え、わが国の今後の食糧自給率改善に向けた対策についてフードスペシャリストの立場で考える機会にしてもらいたい。この科目は食の専門家としてだけでなく、日常生活における問題解決に役立ちますので、しっかり勉強し、復習するようにして下さい。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第1回	食生活の形態変化—食生活と食の外部化		
第2回	食料消費の変化—社会環境変化と食料製造業の発達		
第3回	食生活とフードマーケティング(1)—マーケティングマネジメントの考え方		
第4回	同 上	(2)—事例で見るフードマーケティング	
第5回	食品の流通(1)—卸売市場と中間流通		
第6回	同 上	(2)—店舗販売と無店舗販売	
第7回	食品市場と食品流通(1)—家庭内食と食品小売業		
第8回	同 上	(2)—外食と外食産業	
第9回	同 上	(3)—中食とコンビニエンスストア	
第10回	食品消費と安全性(1)—地球環境問題の現状		
第11回	同 上	(2)—フード関連産業とフードマイレージ	
第12回	同 上	(3)—食品消費と安全性	
第13回	フードスペシャリスト資格試験対策(1)—新しい資格試験制度、資格試験合格率と試験問題の出題傾向		
第14回	同 上	(2)—過去問題の演習(第16回～20回)	
第15回	同 上	(3)—過去問題の演習(第21回～25回)	
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】食品の消費と流通 【著者】フードスペシャリスト協会編 【出版社】建帛社	【書名】フードシステムの経済学 【著者】時子山ひろみ他 【出版社】医歯薬出版	【定期試験】 【中間試験】 【受講態度】 【その他】	40 % 40 % 20 % 0 %

科目名称		担当教員	
小麦材料とふくらみの科学		吉田 千秋	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
1回生／前期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>菓子の分類とその特徴について学び、製菓についての基礎的な理解をする。また製造に用いる材料の基礎知識(名称、成分、性質)について学び、菓子製造の際に応用できる能力を身につける。</p> <p>将来に役立つ実践的な理論を、しっかりと理解し学ぶ。</p>			
授業修了時の達成課題(到達目標)			
菓子の分類、製法、材料を理解する事で菓子製造の基礎を培う、そして実技で役立てる事を目標とする。			
履修上の注意と準備			
菓子作りに関する理解が深まるので、しっかりと学習しておくこと。板書を写すだけでなく口頭で述べた事もしっかりとノートに書き写し、事前事後の学習を行うこと。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	お菓子について(分類や特徴、簡単な基礎用語)		
第 2 回	粉類(小麦粉・米粉・でんぷん類)の種類と特徴、加工適性について		
第 3 回	砂糖・その他の糖類・甘味料の種類と特徴、加工適性について		
第 4 回	卵の構造・成分・性質の特徴、加工適性について		
第 5 回	油脂の種類と特徴、加工適性について		
第 6 回	牛乳・乳製品の種類と特徴、加工適性について		
第 7 回	チョコレートの種類と特徴、加工適性について		
第 8 回	果実と種実の種類と特徴、加工適性について		
第 9 回	膨張・凝固材料の種類と特徴について		
第 10 回	酒・香料・香辛料の種類と成分と特徴について		
第 11 回	菓子補助材料の種類と成分と特徴について		
第 12 回	パンについて(主にイーストについて)		
第 13 回	パンの種類と特徴		
第 14 回	製パン工程		
第 15 回	まとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】食品加工学 【著者】小川正、的場輝佳 【出版社】南江堂		【書名】パンの教科書 【著者】坂本りか 【出版社】新星出版社	【定期試験】 60 % 【課題提出】 10 % 【受講態度】 30 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員										
菓子作り機械の操作実習		衣川 哲也/吉田 千秋										
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数									
1回生／後期	実習2単位	選択	15回／60時間									
授業の目的／概要												
お菓子作りの器具・道具の使い方と、基本となる生地やクリームの作り方を習得し、製菓（洋菓子）の材料について理解を深めながら、基本となる生地をしっかりと学び、様々な種類の生地を作る。												
授業修了時の達成課題（到達目標）												
基本技術・知識を身につけ、基本作業と基本生地の製法と知識の習得												
履修上の注意と準備												
実習はグループで行うが、個々の技術の習得と向上をめざし積極的に実習に参加すること。また、小麦材料とふくらみの科学と併せて全体像をよく理解しておくこと。												
各回のテーマ・内容・授業方法												
第1回	オリエンテーション（衛生・器具・道具・身だしなみについて） シュウ生地の作成											
第2回	シュウ生地の焼成 カスタークリーム作り 次回のクッキー生地の仕込み（アイスボックス）											
第3回	クッキー焼成 その他のクッキー生地焼成 タルト生地の仕込み											
第4回	共立てスポンジ生地 シート生地 別立てスポンジ生地の違い											
第5回	バターケーキの作り方 パウンドケーキ・バタークリームの作り方											
第6回	タルトの焼成 アーモンドクリームの作り方 季節のタルト											
第7回	チーズケーキ レアチーズケーキ・ベイクドチーズケーキ											
第8回	シフォンケーキの焼成 シフォンケーキのデコレーション											
第9回	冷菓（フルーツ系のムース）											
第10回	冷菓（フルーツ系のゼリー・プリン）											
第11回	チョコレートを使ったお菓子											
第12回	パイ生地の仕込み、パイ生地を使つたいろんなお菓子作り（アップルパイ・ミルフィーユなど）											
第13回	製パン（小麦粉の混捏、一次発酵）											
第14回	製パン（成型、焼成）											
第15回	まとめ（自主製作）											
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準									
プリントを用意する		なし	<table> <tr> <td>【定期試験】</td><td>50 %</td></tr> <tr> <td>【課題提出】</td><td>0 %</td></tr> <tr> <td>【受講態度】</td><td>50 %</td></tr> <tr> <td>【その他】</td><td>0 %</td></tr> </table>	【定期試験】	50 %	【課題提出】	0 %	【受講態度】	50 %	【その他】	0 %	
【定期試験】	50 %											
【課題提出】	0 %											
【受講態度】	50 %											
【その他】	0 %											



# **講義概要(シラバス)**

**2014 年度入学生**

科目名称		担当教員									
ゼミナール		三宅統/桐村ます美/野間智子/大串美沙									
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数								
2回生／前期	実験/実習1単位	必修	15回／30時間								
授業の目的／概要											
<p>生活基礎演習や他の科目など、様々な活動で興味を持った食品加工、食品機能、調理などの「食」に関して、課題を明確にして取り組む。担当教員と相談をしながら、主体的に調査・実験・実習を繰り返し、その結果を得て報告書にまとめ発表するまでの手順を学習する。</p>											
授業修了時の達成課題（到達目標）											
<p>「食」に関する種々の問題の中から選んだ課題について、試行錯誤を繰り返しながら、調査・実験・実習を重ねて実践的な技術を学ぶとともに、その結果を整理して結論を導き、報告書にまとめて発表する能力が身についている。</p>											
履修上の注意と準備											
<p>調査・実験・実習の進め方や結果の取りまとめ方は実際に経験しないと身につかない。推進過程で困難な問題に遭遇したら担当教員と相談し、途中で諦めることなく最後までやり遂げることが大切である。また、最後の授業には、半期の成果をまとめて発表する。</p>											
各回のテーマ・内容・授業方法											
第1回	課題の追加の有無を担当教員と相談										
第2回	課題の具体的目標と進め方を担当教員と相談										
第3回	調査・実験・実習を開始										
第4回											
第5回											
第6回											
第7回	担当教員に進捗状況報告										
第8回											
第9回											
第10回											
第11回											
第12回	結果のまとめ方や発表内容を担当教員と相談										
第13回											
第14回	結果のまとめを担当教員へ提出										
第15回	まとめた内容を発表										
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準								
担当教員と相談		担当教員と相談	<table> <tr> <td>【定期試験】</td><td>0 %</td></tr> <tr> <td>【課題提出】</td><td>40 %</td></tr> <tr> <td>【受講態度】</td><td>60 %</td></tr> <tr> <td>【その他】</td><td>0 %</td></tr> </table>	【定期試験】	0 %	【課題提出】	40 %	【受講態度】	60 %	【その他】	0 %
【定期試験】	0 %										
【課題提出】	40 %										
【受講態度】	60 %										
【その他】	0 %										

科目名称		担当教員									
ゼミナール総合		三宅統/桐村ます美/野間智子/大串美沙									
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数								
2回生／後期	実験・実習/1 単位	必修	15回／30時間								
授業の目的／概要											
<p>ゼミナールで取り組んだ食品加工、食品機能、調理などの「食」に関する調査・実験・実習を継続し結果を得る。最終結果を整理・要約し、その内容を相手に分かりやすく説明するプレゼンテーションの手法を学ぶ。また、その結果をまとめ研究紀要に投稿する。</p>											
授業修了時の達成課題（到達目標）											
<p>実験や実習方法を学び深めるとともに、今までの結果をまとめて相手に分かりやすく説明できるようにする。この経験を通して、自分の考えを順序だてて説明し相手に正しく伝える能力が身についている。実験実習で取り組んだ内容をまとめ、研究紀要への投稿を行う。紀要への投稿も含め評価される。</p>											
履修上の注意と準備											
<p>就職試験の面接をはじめ、就職後の会社勤務では自分の考えを説明し、相手に理解してもらわねばならないことがある。結果の要約と伝え方を学び、今後に備えてもらいたい。なお、中間で報告会を持つ。</p>											
各回のテーマ・内容・授業方法											
第 1 回	今後の方針を担当教員と相談										
第 2 回											
第 3 回											
第 4 回											
第 5 回											
第 6 回	担当教員に進歩状況報告										
第 7 回	中間報告会										
第 8 回											
第 9 回											
第 10 回											
第 11 回											
第 12 回	結果のまとめ方や発表内容を担当教員と相談										
第 13 回											
第 14 回	結果のまとめを担当教員へ提出										
第 15 回	まとめた内容を発表										
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準								
担当教員と相談		担当教員と相談	<table> <tr> <td>【定期試験】</td><td>0 %</td></tr> <tr> <td>【課題提出】</td><td>40 %</td></tr> <tr> <td>【受講態度】</td><td>60 %</td></tr> <tr> <td>【その他】</td><td>0 %</td></tr> </table>	【定期試験】	0 %	【課題提出】	40 %	【受講態度】	60 %	【その他】	0 %
【定期試験】	0 %										
【課題提出】	40 %										
【受講態度】	60 %										
【その他】	0 %										

科目名称		担当教員	
生活情報処理Ⅱ		村上 賢治	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2回生／通年	演習 2 単位	選択	30 回／60 時間
授業の目的／概要			
「生活情報処理Ⅰ」で習得した基本操作をベースとして、より応用的、実用的なパソコンの操作技能を習得することを目的とする。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
日本語ワープロでの実用文書・資料の作成、表計算ソフトでの種々の関数を利用したデータ処理演習を行う。			
履修上の注意と準備			
実習した内容を他教科の授業や実生活で活用できるよう、各ソフトウェアやOSの機能・操作を理解しておく。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	図形描画	図形によるイラスト、地図の作成	
第 2 回	図形応用	テキスト文字との併用	
第 3 回	通信文書の応用	地図を使った通信文書の作成	
第 4 回	チラシ作成の応用	図形・デザイン文字の応用	
第 5 回	プレゼンテーションの基礎	スライドの作成	
第 6 回	グラフの作成	スライド上へのグラフの作成	
第 7 回	アニメーションの設定	アニメーション効果の設定	
第 8 回	スライドショーの実行	スライドショーでの表示確認	
第 9 回	スライド作成のまとめ	スライド作成の方法の復習	
第 10 回	グラフ挿入（1）	文書への表、グラフの挿入	
第 11 回	グラフ挿入（2）	表、グラフ、ページ罫線の挿入	
第 12 回	グラフ挿入（3）	表、グラフ、ページ罫線の挿入	
第 13 回	差し込み印刷（1）	ハガキへの名簿データの差し込み	
第 14 回	差し込み印刷（2）	ラベルへの名簿データの差し込み	
第 15 回	前期実技試験模擬演習	前期内容のまとめ	
第 16 回	VLOOKUP 関数	VLOOKUP 関数による表参照	
第 17 回	HLOOKUP 関数	HLOOKUP 関数による表参照	
第 18 回	INDEX 関数	INDEX 関数による表参照	
第 19 回	日付、時刻の関数	DATE 関数、TIME 関数などの使用	
第 20 回	データベース関数（1）	DSUM 関数、DCOUNTA 関数などの使用	
第 21 回	データベース関数（2）	データベース関数の復習	
第 22 回	文字列関数	LEFT 関数、RIGHT 関数などの使用	
第 23 回	集計・参照関数（1）	集計関数、参照関数の復習	
第 24 回	財務関数	PMT 関数などの使用	
第 25 回	エラー処理	ISERROR 関数などの使用	
第 26 回	条件付き書式	条件による書式の自動設定	
第 27 回	入力規則	データ入力規則の設定	
第 28 回	集計・参照関数（2）	集計関数、参照関数の復習	
第 29 回	集計・参照関数（3）	集計関数、参照関数の復習	
第 30 回	後期実技試験模擬演習	後期内容のまとめ	
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
なし		なし	【定期試験】 80 % 【課題提出】 0 % 【受講態度】 20 % 【その他の】 0 %

科目名称		担当教員	
心理学概論		水間 みどり	
配当学年／学期	単位数	登録必修・選択	授業種別
2回生／後期	講義2単位	選択	15回／30回
<b>授業の目的/概要</b>			
心理学が対象とするのは人間の営み全てであり、間口が大変幅広く歴史もまだ比較的浅い、昨今注目度の高い学問分野である。本講義ではストレスの多い現代社会に対応していくために、自分を知り、他者を理解するための“こころ”の領域を、臨床心理学的な視点を中心にして理解していくことを目的とする。現代的なトピックスを織り交ぜながら、実践的な知識や力量を養うべく、体験的協同的な学習を積極的に取り入れていく予定である。			
<b>授業修了時の達成課題（到達目標）</b>			
授業を通して自分自身の内面を見つめなおし、他者をより理解し、より一層豊かな人間関係を営み、大学生活、社会生活を送れるような力量を養えることを達成課題とする。			
<b>履修上の注意と準備</b>			
授業では体験的協同的な参加型学習のスタイルをとることもあるため、主体的に授業に参加することが求められる。			
	<b>各回のテーマ・授業方法・必要な予習・復習</b>		
第 1 回	心理学とは？		
第 2 回	心理学の歴史と潮流		
第 3 回	パーソナリティ論		
第 4 回	発達心理		
第 5 回	学校心理		
第 6 回	カウンセリング論		
第 7 回	心理アセスメント		
第 8 回	心の病（1）		
第 9 回	心の病（2）		
第 10 回	自分を知る（1）		
第 11 回	自分を知る（2）		
第 12 回	心理療法（1）		
第 13 回	心理療法（2）		
第 14 回	ストレスマネージメントと心の健康		
第 15 回	まとめ		
<b>使用テキスト</b>		<b>参考文献</b>	<b>成績評価基準</b>
毎回レジュメを配布する		授業の中で提示する	定期試験 60 % 受講態度 20 % リアクションペーパー 20 % その他 0 %

科目名称		担当教員	
スポーツ栄養学		三宅 統	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2回生／後期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
スポーツ栄養の必要性が認識され関心が高まっている。健康を保持増進するための栄養摂取のあり方とスポーツ選手のパフォーマンスを高めるための栄養摂取との違いを理解する。競技別・選手別の適切な食事および栄養サポートの方法について学ぶ。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
1. 運動と栄養の関係についての基礎知識を修得する。 2. 適切な栄養摂取量を判断し、栄養・食事計画を立てる能力を身につける。			
履修上の注意と準備			
運動生理学や栄養学を履修することで、スポーツ栄養への理解が容易となるため、それらの科目の復習がスポーツ栄養学の予習となる。復習としては授業内容のノートの整理である。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	栄養バランスとスポーツ栄養、最近の食生活の動向、講義		
第 2 回	スポーツ種目とエネルギー、身体組成と貯蔵エネルギー、講義		
第 3 回	スポーツ種目とエネルギー、トレーニングとエネルギー消費量、講義		
第 4 回	トレーニングと食事、スポーツにおける栄養の役割、講義		
第 5 回	トレーニングと食事、スポーツにおける栄養の役割、講義		
第 6 回	トレーニングと食事、筋肉作り・骨格作りなど目的別食事、講義		
第 7 回	トレーニングと食事、筋肉作り・骨格作りなど目的別食事、講義		
第 8 回	トレーニングと食事、スポーツ障害と食事との関係、講義		
第 9 回	トレーニングと食事、コンディショニング維持と食事、講義		
第 10 回	水分補給とサプリメント、水分補給の必要性・サプリメントのとり方、講義		
第 11 回	試合前後の食事、試合前後の食事のとり方、講義		
第 12 回	選手の栄養食事評価、食事評価のための調査方法、講義		
第 13 回	選手の栄養教育とサポート、エネルギー別食品構成と食品選び、講義		
第 14 回	選手の栄養教育とサポート、外食やコンビニ食での栄養摂取、講義		
第 15 回	選手の食事記録による食事評価の実際、講義		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】アスリートのための栄養・食事ガイド 【著者】小林修平編 【出版社】第一出版	【書名】 【著者】 【出版社】	【定期試験】 【課題提出】 【受講態度】 【その他】	70 % 0 % 30 % 0 %

科目名称		担当教員	
<b>生理学</b>		藤田 佳宏	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2回生／前期	講義 2 単位	必修	15回／30時間
授業の目的／概要			
<p>解剖学や生化学で学習した基礎知識にもとづき、生体の各組織、臓器の有機的な働き、仕組みについて学んでいく。最近の分子生物学の概要として、遺伝子の基礎知識、その働きによるタンパク質の合成、発生と分化、遺伝子の異常、遺伝子工学について学び、また、生理機能、とくに栄養士に必要な消化、吸收、排泄など代謝、免疫機能などの仕組みについてさらに掘り下げて講義する。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
栄養士として必要な人体の構造と機能について分子生物学を含んだ基礎的知識の習得			
履修上の注意と準備			
<p>講義内容は毎回プリントの配布により提示する。 生理学の授業では「解剖学」の講義で使用したテキストを持参し、且つ、関係する項目の解剖学を予習しておくこと。復習として授業でのプリントを再確認しておく。また、あらかじめ指定された席で受講すること。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	分子生物学（遺伝子）	遺伝子の基礎、DNA の複製	スライド
第 2 回	分子生物学（遺伝子の発現）	転写と翻訳、翻訳後のタンパク質、遺伝子の異常	スライド
第 3 回	分子生物学（発生と分化）	誘導とは、誘導物質の発見、再生医療への応用	スライド
第 4 回	分子生物学（遺伝子工学）	PCR 法、遺伝子組換え、逆転写酵素	スライド
第 5 回	分子生物学（遺伝子工学）	サンガー法、RNA 干渉、	スライド
第 6 回	循環器系の生理	心臓の機能、血圧の調節、血液と体液	スライド
第 7 回	循環の調節のしくみ	神経性、体液性調節	スライド
第 8 回	呼吸器の生理	換気、呼吸機能の指標、呼吸の調節、ガス交換	スライド
第 9 回	栄養と代謝	代謝、中間代謝、エネルギー代謝	スライド
第 10 回	消化と吸収の生理	消化管の運動、消化液の分泌機序、	スライド
第 11 回	消化と吸収の生理	消化管ホルモン、肝臓と胆道系	スライド
第 12 回	腎臓の生理	尿の生成と排泄、体液の調節	スライド
第 13 回	筋肉の生理	筋収縮のしくみ、筋細胞膜を興奮させるしくみ	スライド
第 14 回	免疫	免疫に仕組み、抗体、免疫の中枢 T 細胞 アレルギー	スライド
第 15 回	体温とその調節	生理的変動、熱放射、体温調節機構、うつ熱と発熱	スライド
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】解剖生理学テキスト 【著者】岩堀修明 【出版社】分光堂	【書名】シンプル生理学 【著者】貴邑 富久子、根来 英雄 【出版社】南江堂	【定期試験】 80 % 【課題提出】 0 % 【出席点】 20 % 【その他】 0 %	

科目名称		担当教員	
生化学Ⅱ		三宅 統	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2回生／前期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>生化学Ⅰの続きである糖質の代謝経路から始め、脂質、タンパク質・アミノ酸の各代謝経路についても説明する。体内における主要な代謝経路を理解することが授業目的である。</p> <p>過去の栄養士実力認定試験の問題に取り組みながら、授業を進めていく。最初は難しいと感じるかもしれないが、繰り返し問題に取り組めば必ずできるようになるので、各人が真剣に取り組むことが大事である。授業では、毎年出題されている問題を中心に説明する。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<ol style="list-style-type: none"> <li>糖質、脂質、タンパク質・アミノ酸の主要な代謝経路を理解している。</li> <li>関連する栄養士実力認定試験問題に解答できる。</li> </ol>			
履修上の注意と準備			
<ol style="list-style-type: none"> <li>時間に制限があるので、授業ですべての過去問を説明することはできない。授業で説明するのは代表的な問題であり、残りの問題にはある程度自身で取り組んでもらう必要がある。これまでの科目より更に自学自習が大事になる。</li> <li>授業プリントなどをなくさないようにする。</li> <li>生化学Ⅰの続きを説明するので、生化学Ⅰを履修していることが望ましい。</li> </ol>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	はじめに：生化学Ⅰの復習、血糖値、グリコーゲン合成、グリコーゲン分解など		
第 2 回	糖質の代謝：解糖系と糖質の構造の復習		
第 3 回	糖質の代謝：クエン酸回路		
第 4 回	糖質の代謝：電子伝達系と酸化的リン酸化について		
第 5 回	糖質の代謝：P/O 比		
第 6 回	糖質の代謝：解糖系から酸化的リン酸化のまとめとペントースリン酸回路について		
第 7 回	中間試験		
第 8 回	脂質の代謝：リポタンパク質の種類とその働きについて 1		
第 9 回	脂質の代謝：リポタンパク質の種類とその働きについて 2		
第 10 回	脂質の代謝：脂肪の合成・分解とホルモン		
第 11 回	脂質の代謝：脂肪酸のミトコンドリアへの輸送とβ酸化について		
第 12 回	脂質の代謝：脂肪酸の合成について		
第 13 回	脂質の代謝：ケトン体やコレステロールの代謝について		
第 14 回	タンパク質とアミノ酸の代謝：尿素回路について		
第 15 回	タンパク質とアミノ酸の代謝：糖原性アミノ酸とケト原性アミノ酸について		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
<p>【書名】人体の構造と機能 II 生化学            【著者】近藤和雄 他            【出版社】東京化学同人</p>		<p>【書名】①イラスト生化学入門第3版 易②レーニンジャーの新生化学第5版上下 難            【著者】①相原英孝 他 ②山科郁男 他            【出版社】①東京教学社 ②廣川書店</p>	<p>【定期試験】85% (うち中間試験 30%)            【課題提出】0 %            【受講態度】15 %            【その他】0 %</p>

科目名称		担当教員									
食品衛生学実験		三宅 統									
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数								
2回生／前期	実験1単位	選択	15回／30時間								
授業の目的／概要											
<p>微生物は発酵食品作りには必須であるが、扱い方を間違えてしまうと食中毒や病気を引き起すなど、人に対し牙をむくこととなる。「食品衛生学実験」では、どうすれば微生物を増やさずに食中毒を防ぐことができるかについて考えていく。すなわち、微生物の検出・殺菌方法についての基本操作を学んでいく。</p>											
授業修了時の達成課題（到達目標）											
<ol style="list-style-type: none"> <li>微生物が調理現場などにも存在していることを認識している。</li> <li>微生物の基本的な検出・殺菌方法を理解している。</li> </ol>											
履修上の注意と準備											
<ol style="list-style-type: none"> <li>テーマごとに実験レポートを書き、考える能力や文章作成能力を高めることが大事である。</li> <li>課題を出す場合もあるが、わからないときは教科書やネットを使って調べるなどして取り組むよう努めること。ただし、教科書やネットの情報を丸写ししないようにする。調べて得た情報を一度、自分の中で消化・吸収してから、自分の言葉を使って文章を書くことが大事である。また、自分の言葉で書いた文章を読みなおして、自分が言いたいことがその文章を読んで伝わるかどうかを確認してみることも大事。</li> </ol>											
各回のテーマ・内容・授業方法											
第1回	はじめに：実験の心得とレポートの書き方について										
第2回	水道水の検査：pHと遊離残留塩素濃度										
第3回	微生物とは 1：空気中の微生物検出										
第4回	微生物とは 2：空気中の微生物検出										
第5回	水道水中に細菌はあるか 1：水道水中の細菌検出										
第6回	水道水中に細菌はあるか 2：水道水中の細菌検出										
第7回	食器の洗浄について 1：実習で使用している食器類のデンプン・タンパク質汚れについて調べる										
第8回	食器の洗浄について 2：実習で使用している食器類の脂質汚れについて調べる										
第9回	手指や調理器具に微生物は付着しているか 1：手指や調理器具に付着している微生物の検出										
第10回	手指や調理器具に微生物は付着しているか 2：手指や調理器具に付着している微生物の検出										
第11回	飲み残しをしたペットボトル飲料中に微生物はあるか 1：口飲みした後の飲料中の微生物検出										
第12回	飲み残しをしたペットボトル飲料中に微生物はあるか 2：口飲みした後の飲料中の微生物検出										
第13回	集団給食指導室に微生物はあるか 1：集団給食指導室の微生物検出										
第14回	集団給食指導室に微生物はあるか 2：集団給食指導室の微生物検出										
第15回	集団給食指導室に微生物はあるか 3：集団給食指導室の微生物検出										
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準								
テーマごとにプリントを配布する		<p>【書名】 【著者】 【出版社】</p>	<table> <tr> <td>【定期試験】</td><td>0 %</td></tr> <tr> <td>【課題提出】</td><td>85 %</td></tr> <tr> <td>【受講態度】</td><td>15 %</td></tr> <tr> <td>【その他】</td><td>0 %</td></tr> </table>	【定期試験】	0 %	【課題提出】	85 %	【受講態度】	15 %	【その他】	0 %
【定期試験】	0 %										
【課題提出】	85 %										
【受講態度】	15 %										
【その他】	0 %										

科目名称		担当教員									
臨床栄養学		野間 智子									
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数								
2回生／前期	講義 2 単位	必修	15回／30時間								
授業の目的／概要											
<p>臨床の場において、NSTサポートチーム加算が新設され、チーム医療の中での管理栄養士の高い専門性と栄養管理能力が求められている。総合的な栄養管理を行うには、経口摂取だけでなく経腸栄養・静脈栄養の知識を駆使して栄養療法を考える必要性がある。ここでは主な疾患の病態生理と食事療法・栄養療法、食物と薬剤の相互作用、臨床検査の意義と基準値、栄養補給法について講義し、一連の栄養管理業務(アセスメント→プランニング→実施→モニタリング)を行う技術を身につける。栄養士過程においては、とくに特別治療食の考え方について理解を求められるため、治療食献立作成の基礎となる知識に重点をおいて学習にあたる。</p>											
授業修了時の達成課題（到達目標）											
主な疾病の臨床検査や病態生理の概論について学び、個々の症状に基づいた食事療法・栄養療法について学習する。											
履修上の注意と準備											
生理学、生化学、栄養学の基礎知識を十分理解した上で受講すること。											
臨床栄養学実習と連動して講義を行うため、ここでの講義内容をよく理解した上で実習に臨むことが求められる。											
各回のテーマ・内容・授業方法											
第 1 回	第1章 臨床栄養学とは	第2章 栄養評価	第14章 栄養法								
第 2 回	第3章 消化器疾患の病態と栄養管理										
第 3 回	〃										
第 4 回	第12章 術前・術後の栄養管理										
第 5 回	第4章 代謝性疾患の病態と栄養管理										
第 6 回	〃										
第 7 回	第5章 循環器疾患の病態と栄養管理										
第 8 回	〃										
第 9 回	第6章 腎疾患の病態と栄養管理										
第 10 回	〃										
第 11 回	第7章 血液疾患の病態と栄養管理										
第 12 回	第8章 呼吸器疾患の病態と栄養管理										
第 13 回	第9章 内分泌性疾患の病態と栄養管理										
第 14 回	第10章 骨疾患と栄養管理 第11章 免疫・アレルギーの病態と栄養管理										
第 15 回	第13章 乳幼児および小児期の疾患と栄養管理 まとめ										
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準								
【書名】健康・栄養系教科書シリーズ ⑦「臨床栄養学概論」 【著者】秋山栄一他 【出版社】株式会社化学同人 【書名】臨床栄養学ディクショナリー 【著者】山本みどり他 【出版社】メディカ出版		配布資料 DVD鑑賞 スライド	<table> <tr> <td>【定期試験】</td><td>70 %</td></tr> <tr> <td>【課題提出】</td><td>0 %</td></tr> <tr> <td>【受講態度】</td><td>20 %</td></tr> <tr> <td>【その他】</td><td>10 %</td></tr> </table>	【定期試験】	70 %	【課題提出】	0 %	【受講態度】	20 %	【その他】	10 %
【定期試験】	70 %										
【課題提出】	0 %										
【受講態度】	20 %										
【その他】	10 %										

科目名称		担当教員	
<b>臨床栄養学実習</b>		<b>高嶋 典子</b>	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2回生／前期	実習2単位	選択	15回／60時間
<b>授業の目的／概要</b>			
<p>病院における栄養士業務の実際について学び、病院栄養士として傷病者の適切な栄養管理が出来る能力を身につける。実習では臨床栄養学で学習した理論をもとに、各病態に応じた適切な栄養補給方法の選択と食事計画を立て、献立作成に基づき調理、評価を行う。</p>			
<b>授業修了時の達成課題（到達目標）</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. チーム医療の一員として栄養士が果たす役割を理解する。</li> <li>2. 栄養補給方法（経口摂取、経腸栄養、静脈栄養）の特徴を学び、経腸栄養剤の適切な選択が出来る。</li> <li>3. 食品の選択や栄養成分のコントロールの方法を学び、一般食および特別治療食の献立作成と調理ができる。</li> </ol>			
<b>履修上の注意と準備</b>			
<p>各班5～6名で講義、調理実習・演習を行う。課題は班単位で行うため、自ら責任感を持って役割を果たし、協調性と協力姿勢も評価の対象とする。</p>			
<b>各回のテーマ・内容・授業方法</b>			
第1回	オリエンテーション・班分け・栄養必要量の算定・経口栄養法・献立作成のポイント		
第2回	栄養補給法 経腸栄養剤（食品）の選択・流動食、軟食、術前術後食、検査食		
第3回	流動食、軟食、術前術後食、常食の調理実習 経腸栄養剤の投与方法		
第4回	病態別および成分栄養特別治療食の考え方 消化器疾患 1. 胃・腸疾患の食事療法 3. 肝臓、胆のう、脾臓疾患の食事療法 献立作成		
第5回	消化器疾患 胃炎・十二指腸潰瘍食および脂質コントロール食 肝臓病食、脾炎食の調理実習		
第6回	内分泌・代謝疾患 エネルギーコントロール食の考え方 1. 肥満症の食事療法 2. 高尿酸血症の食事療法 3. 脂質異常症の食事療法 4. 糖尿病の食事療法		
第7回	内分泌・代謝疾患 糖尿病食事療法のための食品交換表の使い方 献立作成		
第8回	内分泌・代謝疾患 糖尿病および脂質異常症の調理実習		
第9回	循環器疾患 エネルギー1. 高血压および心臓疾患の食事療法 献立作成		
第10回	腎疾患 1. 急性腎臓病 2. 慢性腎臓病 2. ネフローゼ症候群 4. 腎不全 5. 人工透析療法		
第11回	循環器・腎疾患 減塩調理およびたんぱく質コントロール食 腎不全、ネフローゼ症候群、透析食の調理実習		
第12回	血液疾患・骨疾患 貧血食、骨粗しょう症の食事療法 献立作成		
第13回	血液疾患・骨疾患 鉄分強化食、カルシウム強化食の調理実習 食物アレルギーの食事療法		
第14回	特別講義および実習 脳血管障害、高齢者の食形態 一嚥下障害のための食事療法と嚥下調整食の実習		
第15回	アレルギー疾患 食物アレルギーの調理実習		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
<b>【書名】</b> ①栄養食事療法の実習 第10版 ②糖尿病食事療法のための 食品交換表第7版 ③臨床栄養学マイクロナード <b>【著者】</b> ①本田佳子編③山本みどり他 <b>【出版社】</b> ①医歯薬出版②文光堂 ③メディカ出版		<b>【書名】</b> ①5訂補調理のためのベーシックデータ <b>【著者】</b> <b>【出版社】</b> ①女子栄養大学出版部	【定期試験】 0 % 【課題提出】 40 % 【受講態度】 60 % (班活動の協調性・協力姿勢)

科目名称		担当教員	
栄養指導論 I		蘆田 良博	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2回生／前期	講義 2 単位	選択	15 回／30 時間
授業の目的／概要			
<p>生活習慣に起因する疾病は、食生活が疾患の発症に大きな影響を及ぼし、適切な指導が食生活の改善に強く望まれている。</p> <p>この授業では、栄養指導の必要性を歴史、変遷、現在求められる最新状況、問題点の把握、効果のある栄養指導に必要な対象者のアセスメント技法、栄養の知識や技術を伝える指導の計画、それに基づく個別・集団を対象に行う食生活改善指導の実践に必要な基礎知識を学ぶことを目的とする。</p> <p>近年、社会構造の変化と人々の食生活は大きく変容し、その栄養摂取状況は、過栄養と低栄養という二極化を呈している。ここに偏りと高齢化、健康寿命の認識が新たに加わり、健康的な食行動を形成する実践可能な栄養指導とは何かについて論述する。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
栄養指導のマネジメント（計画、実施、評価）の基礎を学修することにより、対象者の食生活の質の確保、疾病リスクの軽減に役立つ知識を高め、栄養指導方法の選択、栄養指導が何時でも躊躇なく実践できるようになる。			
履修上の注意と準備			
<ol style="list-style-type: none"> <li>テキスト、ノート、マーカー等を忘れず、創意工夫でこれを活用して復習ポイントを作る。基本はこれを読み返す。</li> <li>予習は毎回講義の内容を事前に確認しておく。</li> <li>講義では受講者の考え方や発想、質問など積極的な受講を大切にする。</li> <li>テーマによっては、小レポートの作成、小テストを求める。配布プリントは無くさないように。</li> </ol>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	栄養指導の概念： 栄養指導の意義、目的、知識食行動の変容		
第 2 回	栄養指導の沿革： 栄養指導栄養改善の変遷		
第 3 回	栄養指導と関係法規： 栄養指導の法的根拠		
第 4 回	食生活・栄養に関する調査： 集団・個人を対象とした栄養調査、調査の意義目的		
第 5 回	栄養指導の方法と技術 I： 個別指導の特徴と方法、栄養相談		
第 6 回	栄養指導の方法と技術 II： 集団指導の特徴と方法		
第 7 回	栄養指導の方法と技術 III： 集団指導の計画と評価		
第 8 回	栄養指導の実際 I： 指導方法の種類と選択		
第 9 回	栄養指導の実際 II： 栄養指導におけるカウンセリング		
第 10 回	栄養指導の実際 III： 教材、媒体の意義、媒体の種類		
第 11 回	栄養指導の実際 IV： プレゼンテーションの方法と技術		
第 12 回	栄養指導の実際 V： コミュニケーションの方法と技術		
第 13 回	栄養指導に必要な基礎事項 I： 食生活指針とバランスガイド、食品成分表		
第 14 回	栄養指導に必要な基礎事項 II： 健康日本 21 と運動・休養指導		
第 15 回	まとめ： 演習		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】栄養指導論 【著者】相川りゑ子・鈴木道子 【出版社】建帛社		【書名】エッセンシャル栄養教育論 【著者】春木 敏 【出版社】医歯薬出版	【定期試験】 50 % 【課題提出】 25 % 【受講態度】 25 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員											
栄養指導実習Ⅰ		野間 智子											
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数										
2回生／前期	実習1単位	選択	15回／45時間										
授業の目的／概要													
<p>健康増進や生活習慣病の予防・疾病の治療などにおいて、専門知識を基に効果的な栄養指導が求められている。そのための基礎知識と対象者の実態把握から指導評価までの各過程における基本的方法・技術を修得する。</p> <p>対象者の身体状況・食生活調査などから実態を把握し、栄養教育のplan do seeを展開する。グループに分かれて、テーマに沿ってロールプレイングを重ね、討論を行ないながら栄養指導力を高める。</p>													
授業修了時の達成課題（到達目標）													
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食生活の問題点を把握するための基礎知識を修得する。</li> <li>2. 基本的な栄養指導計画の立案・指導・評価ができる。</li> </ol>													
履修上の注意と準備													
<p>栄養学・ライフステージ栄養学・臨床栄養学・公衆栄養学・調理学・栄養情報処理演習等、栄養指導を行うために履修すべき科目は多岐にわたるため、どの教科もはじめに取り組み理解しておくことが予習となる。7回までと14回、15回の講義内容をまとめ、1回1回の授業内容を確実に身につけることが復習であり、8~13回の予習となる。復習としては全回に亘り、いずれもノートの整理は欠かせない。</p>													
各回のテーマ・内容・授業方法													
第1回	ガイダンス、食事調査の種類とその方法、講義												
第2回	食事調査法(24時間思い出し法、食事摂取頻度調査)、正確に聞き取る方法、講義と実習												
第3回	食事記録法とその長所と短所、食事記録の栄養摂取量計算とその評価、講義												
第4回	食事摂取基準と生活時間調査、食事摂取基準の確認・各自の生活時間調査、実習												
第5回	食事摂取基準と身体状況調査、食事摂取基準の確認・各自の生活時間調査、実習												
第6回	食生活の評価、自己の食生活を評価、講義												
第7回	食生活の評価、自己の食生活改善プランの作成、実習												
第8回	学生を対象にした栄養教育、グループごとにテーマを決定し情報収集、講義												
第9回	学生を対象にした栄養教育、収集した情報を元に栄養プログラムを作成、講義												
第10回	学生を対象にした栄養教育、栄養教育に必要な媒体の作成、講義												
第11回	学生を対象にした栄養教育、栄養教育に必要な媒体の作成、講義												
第12回	学生を対象にした栄養教育、栄養指導実習とその内容について討論、実習												
第13回	学生を対象にした栄養教育、栄養指導実習とその内容について討論、実習												
第14回	減量計画、減量の方法、講義												
第15回	糖尿病食品交換表の使い方、講義												
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準										
<p>【書名】①Nブックス 栄養指導論 ②糖尿病食品交換表</p> <p>【著者】①相川りゑ子・鈴木道子 ②糖尿病学会編</p> <p>【出版社】①建帛社 ②文光堂</p>		各教科で使用している教科書	<table> <tr> <td>【定期試験】</td><td>40%</td></tr> <tr> <td>【課題提出】</td><td>20%</td></tr> <tr> <td>【受講態度】</td><td>25%</td></tr> <tr> <td colspan="2">(実習の取組み)</td></tr> <tr> <td>【その他】</td><td>15% (出席回数)</td></tr> </table>	【定期試験】	40%	【課題提出】	20%	【受講態度】	25%	(実習の取組み)		【その他】	15% (出席回数)
【定期試験】	40%												
【課題提出】	20%												
【受講態度】	25%												
(実習の取組み)													
【その他】	15% (出席回数)												

科目名称		担当教員	
給食管理実習 I <週 3 コマ>		桐村 ます美	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2回生／前期	実習 2 単位	選択	45 回／90 時間
授業の目的／概要			
<p>特定給食施設での給食業務の目的に沿い、基礎知識を活かし健康な成人を対象とした給食を実施することで、給食運営に関する方法、技術を習得することを目的とする。実習は、グループ毎に立てた食事計画に従い実習する。作業計画に基づいて所定の時間内に喫食者に提供できるよう作業を進める。1回生で学習した理論の学内での実践の場でもあり、各自理解を深めるために積極的に取り組むこと。実習終了後は関係帳票を整理し原価計算を行い、実習内容の評価をする。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<ol style="list-style-type: none"> <li>大量調理に適した献立の作成、また献立に見合った適切な食材の選択、分量、調理方法、調味の基準を学ぶ。</li> <li>大量調理実習の計画から実施・検討・評価までの一連の流れを理解する。</li> <li>技術の習得とともにグループの一員としての責任を持つこと 自主性、協調性の大切さを学ぶ。</li> </ol>			
履修上の注意と準備			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1回生で学んだ基礎に基づき実習を行う。栄養価計算、発注計算、廃棄率の計算の理解が不十分な学生は復習しておくこと。グループ実習であるため、自分に与えられた作業は責任を持って行うこと。</li> <li>実習関連の提出物（発注書、各種実習書類）の期限を厳守すること。</li> <li>食事計画演習が履修済みであり給食管理論を履修していることが望ましい。 給食管理実習 II（校外実習）を履修するために必ず履修しなければならない。</li> </ol>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	大量調理実習オリエンテーション	実務内容の説明	大量調理実習室の掃除
第 2 回	献立計画	食品群別荷重平均食事摂取基準の作成・食品構成表の作成	
第 3 回	献立計画	食品構成に基づいた献立の作成	
第 4 回	全体試作	予定献立の試作・評価・決定	
第 5 回	大量調理練習実習(全員)	実習室厨房の使用方法・大量調理方法の確認・事務作業 他	
第 6 回	大量調理実習 (A)	計画・評価・検討グループは、書類の整理、再試作	
第 7 回	大量調理実習 (B)		
第 8 回	大量調理実習 (A)		
第 9 回	大量調理実習 (B)		
第 10 回	大量調理実習 (A)		
第 11 回	大量調理実習 (B)		
第 12 回	大量調理実習 (A)		
第 13 回	大量調理実習 (B)		
第 14 回	報告会資料の作成		
第 15 回	給食管理実習 I 実習報告会		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】①給食の運営・給食管理実習 のてびき ②衛生管理&調理技術マニュアル 【著者】①西川貴子 共著 ②文部科学省スポーツ青少年 局学校健康教育課 【出版社】①医歯薬出版②学建出版	【書名】料理関係図書・参考書 【著者】関連教科の教科書 【出版社】	【定期試験】 60 % 【課題提出】 20 % 【受講態度】 20 % 【その他の】	

科目名称		担当教員									
給食管理実習Ⅱ(校外実習)		桐村 ます美									
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数								
2回生／前期	実習1単位	選択	-／45時間								
授業の目的／概要											
<p>栄養士免許取得のために必要な実習単位である「給食の運営」を、給食現場における実践を通して「給食業務を行う為に必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を修得する」ために行う実習である。学外の給食施設において「給食の運営に必要な給食費、献立作成、食材管理、食材発注、検収、食数管理、調理作業、衛生管理、配膳、提供サービス等の基本的な業務に関しての実習」を実施し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させることを目的とする。</p>											
授業修了時の達成課題(到達目標)											
<p>学内で修得した知識や技術を用い、給食機構・管理の概要や給食業務全般について実践の場で学ぶ。特定給食施設の特徴を理解し調理技術、給食計画立案能力、給食業務に関する処理能力を習得するための、専門知識及び技術を身に付ける。実習中は、目標が達成できるよう積極的に取り組み、栄養士業務に対する理解を深めると共に専門的知識・技能・態度養う。</p>											
履修上の注意と準備											
<p>1. 1年次開講の「調理学実習Ⅰ・Ⅱ」、「食事計画演習」を合格していること。      2. 2年次開講の「調理学実習Ⅲ」、「給食管理実習Ⅰ」を履修していること。      3. 校外実習運営に必要となる実習費を、事前に設けられた期日までに納付していること。</p> <p>学外での実習であるため人の命にかかわります。真面目に取り組めない学生や、実習開始までに事前の準備学習に取り組めない学生は受講を控えて下さい。</p>											
各回のテーマ・内容・授業方法											
<p>以下の行程で実習を行う</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 校外実習 事前指導……実習先の特徴を理解し、希望実習先を決める。            実習生としてふさわしい行動がとれるよう、事前指導を行う。            実習先確認、書類配布、実習目標の確認</li> <li>2. 各実習先に連絡を入れ(リーダー)、実習先での事前オリエンテーションの実施(全員)</li> <li>3. 実習施設の理解、実習課題への取り組み(夏期休暇中)</li> <li>4. 実習直前、学内オリエンテーション</li> <li>5. 学外の実習施設において、グループによる実習を実施</li> <li>6. 実習終了後 事後指導</li> <li>7. 実習報告会での発表</li> <li>8. 実習報告集の作成</li> </ol> <p>本学が校外実習先とする特定給食施設は、病院、介護施設、保育園、産業給食、自衛隊等である。      実習オリエンテーション及び校外実習期間は夏期休暇中となる。9月の決められた実習期間内に、各自がそれぞれの実習施設において「給食の運営」の実習を行う。実習が円滑に進められるよう、実習前には事前指導、実習終了後は、事後指導を行う。事前・事後指導は、いずれも実習時間と同様の扱いとするため、遅刻、欠席は認めない。</p> <p>校外実習 45時間      事前指導・事後指導</p>											
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準								
<p>【書名】臨地・校外実習要録      【著者】      【出版社】京都府栄養士会</p>		<p>【書名】各種テキスト・参考書      【著者】      【出版社】</p>	<table> <tr> <td>【施設評価】</td><td>60%</td></tr> <tr> <td>【実習報告】</td><td>20%</td></tr> <tr> <td>【受講態度】</td><td>20%</td></tr> <tr> <td>【その他】</td><td>0%</td></tr> </table>	【施設評価】	60%	【実習報告】	20%	【受講態度】	20%	【その他】	0%
【施設評価】	60%										
【実習報告】	20%										
【受講態度】	20%										
【その他】	0%										

科目名称		担当教員	
調理学実習Ⅲ		堀 祥子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2回生／前期	実習 2 単位	選択	15 回/60 時間
授業の目的／概要			
<p>社会では新人といえども即実践力のある人材を求めている。調理学実習Ⅲでは栄養士としてのミニ実践の場として、前年の調理学実習で学んだ基礎理論や技術を応用し、作業効率を考えながら調理する能力や発注・栄養計算さらに基本的献立作成等の実務能力を修得する。</p> <p>グループを2つにわけ、一方は2~3人で4~5人分の料理を作り（調理実習）、他方は次回の調理学実習に必要な食材の発注・調理作業計画作成・栄養計算などの実務を行う。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>1. 献立内容にあわせた作業手順（計画）と時間配分の組み立てを考え、調理することができる。</p> <p>2. 作業手順を考えた献立作成や発注・栄養計算を身につける。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>調理学実習Ⅰ・Ⅱで学んだ調理の技術や理論を確実に身に付けておく。調理学実習では食中毒・けがの予防が最も重要なため、食品衛生に心がけ食材や調理器具の取扱いは慎重に行う。予習は、前回の授業で配布した献立と作成した作業手順を読み込み、復習は講義の内容をノートにまとめる。</p> <p>本調理学実習を履修することで給食管理実習の応用が容易となり、修得した技術を発揮することができるため、積極的に取り組んでもらいたい。</p>			
準備物：エプロン、帽子、食品成分表、電卓			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	調理上の注意と授業の進め方、米の水加減（ごはん）、野菜の切り方（味噌汁）、講義・調理実習・実務		
第 2 回	米の水加減（おこわ・煮物・他1品）、講義・調理実習・実務		
第 3 回	油を使った米料理（ピラフ・サラダ・他1品） 講義・調理実習・実務		
第 4 回	油を使った米料理（炒飯・棒棒鶏・他1品）、講義・調理実習・実務		
第 5 回	だしのとり方（炒り卵・酢の物・味噌汁）、講義・調理実習・実務		
第 6 回	だしのとり方（卵豆腐・筑前煮・すまし汁）、講義・調理実習・実務		
第 7 回	和え物と蒸し物（蒸し魚・白和え・他1品）、講義・調理実習・実務		
第 8 回	和え物と蒸し物（焼き魚・胡麻和え・茶碗蒸し）、講義・調理実習・実務		
第 9 回	ベシャamelソースの濃度（グラタン・サラダ・他1品）、講義・調理実習・実務		
第 10 回	ベシャamelソースの濃度（スパゲッティ・ポタージュ・他1品）、講義・調理実習・実務		
第 11 回	めんつゆの割合（うどん・お浸し・他1品）、講義・調理実習・実務		
第 12 回	めんつゆの割合（そうめん・てんぷら・他1品）、講義・調理実習・実務		
第 13 回	調理実技試験（課題献立）、調理実習・実務		
第 14 回	調理実技試験（課題献立）、調理実習・実務		
第 15 回	鍋を使った炊飯・講義・調理実習		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
プリントを配布する		<p>【書名】 【著者】 【出版社】</p>	<p>【定期試験】 30 %            【課題提出】 10 %            【受講態度】 30 %            (実習の取り組み)            【その他】 30 %            (調理実技試験)</p>

科目名称		担当教員											
<b>生化学実験</b>		<b>三宅 統/大串 美沙</b>											
配当学年／学期	授業種別／単位数	配当学年／学期	授業種別／単位数										
2回生／後期	実験 2 単位	2回生／後期	実験 2 単位										
授業の目的／概要													
<p>生化学実験の目的は、専門科目で学習した酵素やDNAに関する知識を更に深めることである。</p> <p><math>\alpha</math>-アミラーゼ、トリプシンなどの消化酵素や普段口にしている食材に含まれている酵素について、その性質や働きを調べる。また、食品から核酸を抽出する実験や遺伝子組換え実験を通して、DNAや遺伝子についての知識を深めていく。</p> <p>これまでの授業アンケートで、生化学の専門用語が難しいとの意見が多く寄せられている。用語を覚えるにあたり、すでに講義で聞いた内容について、実際に目で見て実験することがその助けとなるはずである。栄養士実力認定試験に備え、過去問にも取り組む。</p>													
授業修了時の達成課題（到達目標）													
<ol style="list-style-type: none"> <li>酵素の基本的な性質と働きを理解している。</li> <li>DNAや遺伝子の基本的な性質と働きを理解している。</li> <li>関連の栄養士実力認定試験問題に解答できる。</li> </ol>													
履修上の注意と準備													
<ol style="list-style-type: none"> <li>テーマごとに実験レポートを書き、考える能力や文章作成能力を高めることが大事である。</li> <li>課題を出す場合もあるが、わからないときは教科書やネットを使って調べるなどして取り組むよう努めること。ただし、教科書やネットの情報を丸写ししないようにする。調べて得た情報を一度、自分の中で消化・吸収してから、自分の言葉を使って文章を書くことが大事である。また、自分の言葉で書いた文章を読みなおして、自分が言いたいことがその文章を読んで伝わるかどうかを確認してみることも大事。</li> <li>筆記試験に加え、実技試験も実施する。班の人に実験操作を任せるのでなく、自身が操作できるようになることが大事である。</li> <li>すでに学習している内容を視覚的に確認・復習する授業もあるので、真剣に取り組んで欲しい。これまでの知識が更に深まると考えている。</li> <li>栄養学Ⅰ、生化学Ⅰ、生化学Ⅱ、及び食品学総論との関連が特に深い科目である。これら専門科目を履修していることが望ましい。</li> </ol>													
各回のテーマ・内容・授業方法													
第1回	はじめに:レポートの書き方とピペットマンの使い方												
第2回	パイナップルの入ったゼラチンゼリーを作ることはできるか?:酵素の失活												
第3回	リンゴはなぜ黒くなるか?:酵素的褐変反応												
第4回	トリプシンの働き:酵素活性測定と至適pH												
第5回	ペプシンの働き:酵素活性測定と至適pH												
第6回	牛乳とレモンから何ができるか:等電点沈殿												
第7回	レバーから核酸を抽出する:DNAと遺伝子												
第8回	栄養士実力認定試験対策												
第9回	栄養士実力認定試験対策												
第10回	中間試験（筆記試験）												
第11回	タンパク質溶液の濃度を求める:検量線の作成と吸光度測定												
第12回	唾液の働きと阻害: $\alpha$ -アミラーゼの働きを阻害する												
第13回	遺伝子組換え実験1:酵母に遺伝子を導入する												
第14回	遺伝子組換え実験2:酵母をデンブン培地に移す												
第15回	遺伝子組換え実験3: $\alpha$ -アミラーゼ活性の測定												
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準										
教科書は使用せず、テーマごとに配布するプリントを使用する。		栄養学、生化学、食品学総論などの教科書	<table> <tr> <td>【定期試験】</td><td>70 %</td></tr> <tr> <td></td><td>(筆記試験 50%、実技試験 20%)</td></tr> <tr> <td>【課題提出】</td><td>30 %</td></tr> <tr> <td>【受講態度】</td><td>0 %</td></tr> <tr> <td>【その他】</td><td>0 %</td></tr> </table>	【定期試験】	70 %		(筆記試験 50%、実技試験 20%)	【課題提出】	30 %	【受講態度】	0 %	【その他】	0 %
【定期試験】	70 %												
	(筆記試験 50%、実技試験 20%)												
【課題提出】	30 %												
【受講態度】	0 %												
【その他】	0 %												

科目名称		担当教員	
ライフステージ栄養学実習		井村 貴枝子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2回生／後期	実習1単位	選択	15回／60時間
授業の目的／概要			
<p>ライフステージ栄養学で学習した栄養状態や心身機能に応じた栄養マネジメントの基本的な考え方を理解する。各ライフステージにおける栄養状態や心身機能の特徴に基づいた栄養マネジメントを、行うことのできる実践力を実習を通して学習する。健康を維持・増進し心豊かな日々が過ごせるように、各ライフステージ別の栄養マネジメントの目標、計画、献立作成、調理実習、評価を行う。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>1. ライフステージの特性や起こりやすい問題点を理解した上で、心豊かに生きていくための献立が作成でき、今まで学んだ知識や調理技術を生かした実習が行え、また評価がしっかりでき次回に生かしていくようになることである。</p> <p>2. あるライフステージの献立から他のライフステージの献立へ展開することができるようになることである。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>1. 調理学、ライフステージ栄養学等をしっかり復習し、できるだけ自分の食生活を豊かにしておくこと。</p> <p>2. 班のチームワークが必要であり、栄養マネジメントの目標・計画、献立作成、実習、評価が限られた時間内にできるようにする。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	実習の概要(ライフステージの特性、栄養アセスメント、栄養マネジメントの目標と栄養計画と評価)、班分け		
第 2 回	母性栄養<妊娠・授乳婦の1日の食事の献立作成>(栄養マネジメント計画、献立表、発注書、調理法)		
第 3 回	母性栄養(各班の献立の実習、実習まとめ、評価)		
第 4 回	乳児期の栄養管理(栄養マネジメント計画、モデル献立の実習、実習まとめ、評価)		
第 5 回	幼児期の栄養管理<幼児期のお弁当とおやつの献立作成>(栄養マネジメント計画、献立表、発注書、調理法)		
第 6 回	幼児期の栄養管理<幼児期のお弁当とおやつの実習、実習まとめ、評価>		
第 7 回	妊娠期・授乳期・乳児期・幼児期のまとめ(各ライフステージの特性を復習) 学童期の栄養管理<学童期の昼食献立作成>(栄養マネジメント計画、献立表、発注書、調理法)		
第 8 回	学童期の栄養管理(各班の昼食献立の実習、実習まとめ、評価)		
第 9 回	思春期と青年期の栄養管理<思春期と青年期の1日の食事の献立>(栄養マネジメント計画、献立表、発注書、調理法) 各自青年期の朝食献立作成提出		
第 10 回	思春期と青年期の栄養管理(各班の1日の食事の実習、実習まとめ、評価)		
第 11 回	介護老人保健施設の栄養業務他(元介護老人保健施設の管理栄養士による業務の実際)		
第 12 回	壮年期の栄養管理<壮年期の1日の食事の献立>(栄養マネジメント計画、献立表、発注書、調理法)		
第 13 回	壮年期の栄養管理(各班の1日の食事の実習、実習まとめ、評価)		
第 14 回	高齢期の栄養管理<高齢期の1日の食事の献立>(栄養マネジメント計画、献立表、発注書、調理法)		
第 15 回	高齢期の栄養管理(各班の1日の食事の実習、実習まとめ、評価) 学齢期～高齢期のまとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】応用栄養学実習 【著者】東愛子・原田まつ子 【出版社】講談社	【書名】食品成分表 【著者】 【出版社】	【定期試験】 【課題提出】 【受講態度】 【その他の評価】	60 % 20 % 20 % 0 %

科目名称		担当教員	
公衆栄養学概論		鈴木 有貴子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2回生／後期	講義 2 単位	必修	15回／30時間
授業の目的／概要			
公衆栄養学とは、集団を主な対象とし、集団の健康維持・促進と疾病予防を目的に人の健康と食をめぐる問題を解決に導く学問である。			
公衆栄養学の概念および歴史や国民健康・栄養調査をもとにした日本人の栄養摂取状況の推移と課題、食事摂取基準と健康日本21等の公衆栄養活動について概説する。また集団の健康・栄養問題を把握し、適切な公衆栄養プログラムをマネジメントする概念と理論を習得する。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・公衆栄養学の意義と目的について理解する。</li> <li>・多くの公衆栄養活動が実施されていることを学び、その概要について理解する。</li> <li>・公衆栄養活動を推進するにあたって、栄養士として学ぶべき知識や技術を習得する。</li> </ul>			
履修上の注意と準備			
授業の理解の確認と栄養士実力認定試験対策として、授業中に小テストを実施する。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	公衆栄養学の概念と歴史		
第 2 回	わが国の栄養政策（関係法規と公衆栄養活動）		
第 3 回	わが国の栄養政策（国民健康・栄養調査）		
第 4 回	わが国の栄養政策（食生活指針）		
第 5 回	日本人の食事摂取基準（食事摂取基準の策定と概念）		
第 6 回	日本人の食事摂取基準（食事摂取基準の策定と概念）		
第 7 回	日本人の食事摂取基準（摂取基準の指標）		
第 8 回	日本人の食事摂取基準（食事摂取基準の活用方法）		
第 9 回	公衆栄養マネジメント		
第 10 回	栄養疫学		
第 11 回	わが国における健康・栄養の問題と課題		
第 12 回	わが国における健康・栄養の問題と課題		
第 13 回	諸外国における健康・栄養の問題と課題		
第 14 回	諸外国における健康・栄養の問題と課題		
第 15 回	まとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
別途指示する		【書名】日本人の食事摂取基準 2015 年版 【著者】 【出版社】第一出版	【定期試験】 50 % 【課題提出】 10 % 【受講態度】 20 % 【その他】 20 %

科目名称		担当教員	
栄養指導論Ⅱ		野間 智子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2回生／後期	講義2単位	選択	15回／30時間
授業の目的／概要			
個人・集団および地域レベルでの栄養教育の基本的な意義や役割を通して栄養指導を学ぶ。また、身体的、精神的、社会的状況等ライフステージ、ライフスタイルの特徴や栄養教育のあり方について学ぶ。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
各ライフステージにおける栄養教育の特徴やその方法を修得する。またメタボリックシンドロームなど各ライフステージやライフスタイルに特有な代謝異常などに対する栄養教育法や、学校給食や高齢者給食など施設給食における栄養教育法も修得する。			
履修上の注意と準備			
栄養学やライフステージ栄養学が基本であり、その内容について復習しておくことが予習となる、また次回の授業範囲を前もって伝えるので、栄養指導論の教科書を読んでおく。復習として授業内容とテキストをしっかりとノートにまとめる。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第1回	栄養教育の意義と特性		
第2回	ライフステージ別栄養指導	妊娠期・授乳期	
第3回	ライフステージ別栄養指導	乳児期・幼児期	
第4回	ライフステージ別栄養指導	学童期・思春期	
第5回	ライフステージ別栄養指導	成人期・高齢期	
第6回	ライフスタイル別栄養指導	単身生活者	
第7回	ライフスタイル別栄養指導	スポーツ栄養	
第8回	1~7回までの小テスト、健康障害と栄養指導	消化性潰瘍・下痢・便秘	
第9回	健康障害と栄養指導	脂肪肝・脂質異常症・糖尿病	
第10回	健康障害と栄養指導	高血圧・動脈硬化性疾患	
第11回	健康障害と栄養指導	食物アレルギー・鉄欠乏性貧血・骨粗鬆症	
第12回	給食における栄養指導	病院給食・学校給食	
第13回	給食における栄養指導	社会福祉施設・事業所給食	
第14回	栄養指導の国際的動向、既存資料の活用		
第15回	まとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】Nブックス 栄養指導論 (改訂版) 【著者】相川りゑ子・鈴木道子 【出版社】建帛社	【書名】栄養教育論 第4版 【著者】中山玲子他編 【出版社】化学同人	【定期試験】70 % 【課題提出】10 % 【受講態度】20 % 【その他】0 %	

科目名称		担当教員	
栄養指導実習Ⅱ		野間 智子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2回生／後期	実習1単位	選択	15回／45時間
授業の目的／概要			
<p>栄養指導実習Ⅰで修得した知識と技術を用い、クライエントが食生活の改善に結びつく栄養教育のための企画力と指導力を身につける。同時に積極性や創造力・考える力をつける。</p> <p>ライフステージ・ライフスタイル別に個人・集団を対象とした栄養教育を想定し、グループ毎にテーマを決めて教育媒体を作成し、栄養指導を行ない討論する。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>1. 対象者の実態に応じた教育プログラムが作成できる。</p> <p>2. 栄養指導を行うに際し、柔軟に対応できる。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>栄養指導実習Ⅰでは栄養指導に必要な知識と技術の基礎を修得、栄養指導実習Ⅱはその応用となるため、栄養指導実習Ⅰを積極的に取り組むこと。予習として栄養指導論、ライフステージ栄養学や臨床栄養学の教科書を読んでおく。復習として、情報収集した内容をまとめる。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第1回	ガイダンスと栄養指導、栄養カウンセリングに基づいた栄養指導、講義		
第2回	ライフステージ別栄養教育、ライフステージの特徴と栄養教育、講義		
第3回	ライフステージ別栄養教育、グループ別に栄養教育対象者の設定と情報収集、実習		
第4回	ライフステージ別栄養教育、栄養教育に必要な教材の作成、実習		
第5回	ライフステージ別栄養教育、栄養教育に必要な教材の作成、実習		
第6回	ライフステージ別栄養教育、グループ集団栄養指導と討論・実習		
第7回	生活習慣病の栄養教育（集団）、ライフスタイルの特徴と栄養教育、講義		
第8回	生活習慣病の栄養教育（集団）、グループ別に栄養教育対象者の設定と情報収集、実習		
第9回	生活習慣病の栄養教育（集団）、栄養教育に必要な教材の作成、実習		
第10回	生活習慣病の栄養教育（集団）、栄養教育に必要な教材の作成、実習		
第11回	生活習慣病の栄養教育（集団）、グループ集団栄養指導と討論、実習		
第12回	生活習慣病の栄養教育（個別）、栄養カウンセリングに基づいた栄養指導、講義		
第13回	生活習慣病の栄養教育（個別）、栄養教育対象者の設定とシナリオ作成、実習		
第14回	生活習慣病の栄養教育（個別）、個人対象の栄養指導、実習		
第15回	栄養指導の評価方法、講義		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】①Nブックス 栄養指導論 ②糖尿病食品交換表	各教科で使用している教科書	【定期試験】 【課題提出】 【受講態度】	40 % 20 % 10 % (実習の取組み)
【著者】①相川りゑ子 ②糖尿病学会編		【その他】	30 % (実習成果発表)
【出版社】①建帛社 ②文光堂			

科目名称		担当教員	
給食管理実習Ⅲ<週3コマ>		桐村 ます美	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2回生／後期	実習2単位	選択	45／90時間
授業の目的／概要			
<p>給食管理実習Ⅱ（校外実習）において実地訓練を通じ、給食の運営に必要な給食費、献立作成、食材管理、食材発注、検収、食数管理、調理作業、衛生管理、配膳、提供サービス等の基本的な業務に関して技術を修得した。今期は其々の実習先で体得した技法を用いて実習を行うことで、実習成果を学生同士が共有することにより、更に給食管理能力の向上を図り即戦力となれる栄養士を目指す。また、イベント時における調理の実習を行うことで、実践に近い業務を取り入れ幅広い栄養士業務を学ぶことができる。</p>			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
<p>前期のⅠに引き続きⅢは、校外実習で体得した大量調理に関する各技法を用いより実践に沿った内容の実習を実施する。また、校外実習における内容をまとめ報告会を実施し校外実習での学習成果を全学生が共有する。報告内容をまとめた「校外実習報告集」の作成にも当たる。</p>			
履修上の注意と準備			
<p>校外実習で各自が実践を通じて得してきた其々の実習施設における成果を全体で共有すること。特定給食施設において栄養士業務を行う上で、「自らが動いて、考えて、気付く」事の重要性を理解し、自分に与えられた仕事は責任を持って取り組む。受講要件として給食管理実習Ⅰ、給食管理実習Ⅱ（校外実習）を受講していることが望ましい。</p>			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第1回	校外実習事後教育	校外実習反省会 実習報告書の作成及び報告会実施についての説明	
第2回	献立作成	予定献立の作成	
第3回	献立作成	予定献立の作成	
第4回	試作	予定献立の試作実習・評価	
第5回	大量調理実習	実施献立による大量調理（給食管理実習Ⅰ同様）	
第6回			
第7回			
第8回		実習予定は、変更することもある	
第9回			
第10回			
↓			
第11回	校外実習報告会（校外実習事後教育）	開催時期は変更することがある	
第12回	イベント実習準備		
第13回	イベント実習		
第14回	帳票整理	帳票整理 報告会資料作成	
第15回	学内実習報告会	まとめ	
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】①給食の運営・給食管理のて びき ②衛生管理&調理技術マニュアル	【書名】料理関係図書・参考書 【著者】関連教科の教科書 【出版社】	【定期試験】 【課題提出】 【受講態度】 【その他の評価】	40 % 30 % 30 % 0 %
【著者】①西川貴子 共著 ②文部科学省スポーツ・青少年局 学校健康教育課 【出版社】①医歯薬出版 ②学建出版			

科目名称		担当教員									
食品の官能評価・識別論		高澤 弘明									
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数								
2回生／前期	演習2単位	選択	30/60時間								
<b>授業の目的／概要</b>											
<p>科学技術の進歩や食品流通の国際化、さらには食品偽装や残留農薬問題などにより食品の安全性は大きく揺らいでいる。このような食環境に対処するため、本講では食品品質を科学的に評価する化学的検査法、物理的検査法および官能評価法について学習するとともに、将来、使用頻度の高い検査手法についても演習を行って信憑性のある官能評価法を企画したり実践する際に役立つ知識を学ぶ。同時に、現在わが国で実施されている食品の品質表示法の現状と課題についても学習する。</p>											
<b>授業修了時の達成課題(到達目標)</b>											
<p>講義と演習によって食品の化学的・物理的測定方法および官能評価の解析手法について学び、フードスペシャリストにとって極めて重要な品質判定に関する知識の習得と日本フードスペシャリスト協会が実施する資格認定試験に必要な知識と分析手法をマスターし、受験者全員が認定試験に合格することを目指す。</p>											
<b>履修上の注意と準備</b>											
<p>官能評価はヒトの感覚による品質評価であり、学習すれば誰でも行うことができるものである。学習にあたっては今まで聞いたことがない表現や慣れない計算式が頻繁に出てくるので敬遠されがちであるが、食品の美味しさや色合いなど機器では困難な測定を、ヒトの官能によって判定できる便利な評価法である。栄養士、フードスペシャリストおよびフードサイエンティストとして必要な測定手法であるから、官能評価法の概念と適用法について習熟し、卒業後に備えてもらいたい。教科書中に赤字でされている重要語句を確実に理解すると共に、過去問題を最低3回以上反復練習して下さい。</p>											
<b>各回のテーマ・内容・授業方法</b>											
第1回	食品の官能評価法(1)－官能評価法の特徴と欠点										
第2回	同 上										
第3回	食品の官能評価法(2)－2点比較法(クッキーの嗜好性)の解析法とその演習										
第4回	同 上										
第5回	食品の官能評価法(3)－順位法(缶コーヒーの好ましさ)の解析法とその演習										
第6回	同 上										
第7回	食品の官能評価法(4)－評点法(蒲鉾の香りと味の好ましさ)の解析法とその演習										
第8回	同 上										
第9回	食品の化学的評価法(1)－食品の外観と成分										
第10回	同 上										
第11回	食品の化学的評価法(2)－糖度と酸度の測定法										
第12回	同 上										
第13回	食品の化学的評価法(3)－油脂の品質とその評価法										
第14回	同 上										
第15回	食品の物理的評価法(1)－食品のレオロジーとテクスチャー										
第16回	同 上										
第17回	食品の物理的評価法(2)－物理的性質の評価法										
第18回	同 上										
第19回	個別食品の鑑別(1)－米、麦、そば、いも類										
第20回	同 上										
第21回	個別食品の鑑別(2)－野菜、果実、種実類、海藻類										
第22回	同 上										
第23回	個別食品の鑑別(3)－肉類、魚介類、乳と乳製品、醸造食品、酒類、コーヒー、ココア										
第24回	同 上										
第25回	個別食品の鑑別(4)－茶類、清涼飲料水、弁当・惣菜類、機能性食品										
第26回	同 上										
第27回	フードスペシャリスト資格認定試験対策(1)－新しい資格試験制度、資格試験合格率と試験問題の出題傾向										
第28回	同 上 (2)－過去問題の演習(第16回～20回)										
第29回	同 上 (3)－過去問題の演習(第21回～25回)										
第30回	同 上 (4)－本番試験を想定した模擬試験										
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準								
<p>【書名】食品の官能評価・鑑別論 【著者】フードスペシャリスト協会編 【出版社】建帛社</p>		<p>【書名】過去問題のプリント 【著者】フードスペシャリスト協会 【出版社】一芸社</p>	<table> <tr> <td>【定期試験】</td><td>50 %</td></tr> <tr> <td>【模擬試験】</td><td>30 %</td></tr> <tr> <td>【受講態度】</td><td>20 %</td></tr> <tr> <td>【その他】</td><td>0 %</td></tr> </table>	【定期試験】	50 %	【模擬試験】	30 %	【受講態度】	20 %	【その他】	0 %
【定期試験】	50 %										
【模擬試験】	30 %										
【受講態度】	20 %										
【その他】	0 %										

科目名称		担当教員	
フードスペシャリスト論		高澤 弘明	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2回生／後期	講義 2 単位	選択	15/30 時間
<b>授業の目的／概要</b>			
私たちの身の回りには遺伝子組み換え食品をはじめ新しい機能性食品が出回り、専門知識に乏しい一般消費者にはこれらを正しく評価し、購入することは極めて難しい状況にある。本講では、フードスペシャリストの業務、美味しさと東西文化の比較、食品の品質規格、食品の安全性と消費者保護の在り方、人類と食環境、食の消費現場と食品産業、フードスペシャリストの資格取得と役割、現代の食卓問題などについて学習する。			
<b>授業修了時の達成課題（到達目標）</b>			
本講はフードスペシャリスト資格者として求められている食品の開発から販売・消費段階までの食品品質の科学的評価法と安全性、品質規格と食行動をコーディネートする専門知識などを完璧に習得し、日本フードスペシャリスト協会が実施する資格認定試験に合格し、資格取得することを目標とする。			
<b>履修上の注意と準備</b>			
食のスペシャリストとして身につけねばならない専門科目の内容を総合的に学習する。テキストの学習は早めに終了させ、その後はこれまでに実施された過去問題に取組み、習得が不充分な箇所をフォローアップして、12月の資格認定試験への総仕上げを行う。これまでの資格取得試験では過去問に類似した出題が多い。教科書中の重要語句(赤字で表示)を確実に理解すると共に、過去問題を3回以上反復練習して下さい。			
<b>各回のテーマ・内容・授業方法</b>			
第 1 回	フードスペシャリストとは—業務と専門性、資格取得と活躍分野		
第 2 回	美味しさとは(1)—美味しさの生理・心理、食欲と嗜好性		
第 3 回	美味しさとは(2)—美味しさと健康、ライフステージと嗜好、美味しさ文化の東西比較		
第 4 回	食生活の変遷と消費行動—戦後から今日までの食の消費行動変化		
第 5 回	食の消費現場と食産業—内食、中食、外食産業の実態		
第 6 回	食品の品質規格(1)—安全性に関する法律と消費者保護の問題、日本農林規格(JAS 法)		
第 7 回	食品の品質規格(2)—食品添加物、製造物責任法、保健機能食品、HACCP		
第 8 回	食品の鑑別検査法—鮮度と熟度の鑑別、食品検査法の進歩		
第 9 回	食品の安全性—消費者保護と衛生管理、消費生活センターの役割と消費者問題		
第 10 回	食品情報とその活用法—食関連情報の収集とその活用法		
第 11 回	食環境と食育—風土と食環境、文化と食環境、日本民族と食環境		
第 12 回	フードスペシャリスト資格認定試験—過去の合格率と出題傾向		
第 13 回	資格認定試験対策(1)—過去問題の演習と解説(16回～20回)		
第 14 回	同 上 (2)—過去問題の演習と解説(21回～25回)		
第 15 回	本試験を想定した模擬試験		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】フードスペシャリスト論 【著者】フードスペシャリスト協会 【出版社】建帛社		【書名】過去問題のプリント 【著者】資格取得対策協会編 【出版社】一芸社	【定期試験】 70 % 【模擬試験】 20 % 【受講態度】 10 % 【その他】 0 %

科目名称		担当教員	
フードコーディネート論		堀 祥子	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2回生／後期	講義 2 単位	選択	15/30 時間
授業の目的／概要			
食品・食べ物の専門職として食品や調理科学の知識を用い、食情報の提供や利用法を伝えたり、食文化や感性豊かで快適な食空間の提供に必要な基礎知識を学ぶ。料理を提供する場で、快適な食事が提供できるようメニュー・食卓・食空間を含めた総合的な食に関するコーディネートを行うことができるよう学習する。			
授業修了時の達成課題（到達目標）			
1. 食を生産者と消費者の両方の視点より捉え、質の高い食生活について考えることができる。 2. 生活環境、社会環境の変化に伴う食環境の変化について理解する。			
履修上の注意と準備			
1. フードスペシャリスト関連科目を受講していることが望ましい。 2. フードスペシャリスト資格認定試験に合格し、資格取得することを目指して欲しい。			
各回のテーマ・内容・授業方法			
第 1 回	フードコーディネートの基本理念	おいしさの本質	
第 2 回	食事の文化（I）	日本の食事文化	
第 3 回	食事の文化（II）	世界の食事文化と現状	
第 4 回	食卓のコーディネート（I）	日本料理のテーブルコーディネート	
第 5 回	食卓のコーディネート（II）	中国・西洋料理のテーブルコーディネート	
第 6 回	食卓のサービスとマナー（I）	日本料理のサービスとマナー	
第 7 回	食卓のサービスとマナー（II）	中国・西洋料理のサービスとマナー	
第 8 回	メニュープランニング（I）	メニュープランニングの要件	
第 9 回	メニュープランニング（II）	料理様式とメニュー開発の基礎	
第 10 回	食空間のコーディネート（I）	食空間コーディネートの基礎	
第 11 回	食空間のコーディネート（II）	食事空間のコーディネート	
第 12 回	フードスペシャリスト試験準備	試験受験対策	
第 13 回	フードサービスマネジメント（I）	マネジメントの基本	
第 14 回	フードサービスマネジメント（II）	フードサービスの起業	
第 15 回	行事食調理実習		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
【書名】フードコーディネート論 【著者】フードスペシャリスト協会 【出版社】建帛社	【書名】フードスペシャリスト論 【著者】フードスペシャリスト協会 【出版社】建帛社	【定期試験】 60 % 【課題提出】 15 % 【出席点】 15 % 【その他】 10 % (授業態度)	

科目名称		担当教員									
食品栄養機能実験		細谷 圭助/大串 美沙									
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数								
2回生／前期	実験1単位	選択	15回／45時間								
授業の目的／概要											
<p>食品を科学的に知る上で食品成分の種類や量を知るとともに、それぞれの成分の体内での働きを知ることは重要である。そこで身近な食品を取り上げ、特徴的な食品成分（例えはビタミンC、カロテン、ポリフェノールなど）の抗酸化力などの働きを知るとともに、それらを測定する技術を習得することを目的とする。タンパク質の機能については、一部実験動物を用いた試験も行う。</p>											
授業修了時の達成課題（到達目標）											
<p>食品成分の働きを知る方法として、化学的な方法と生物学的な方法がある。それぞれの特徴を知り、より適切な方法で測定できるようにする。そしてその食品の特徴を生かした料理や加工食品を作り、またその食品の働きを測定して、特徴がアピール出来るようにする。</p>											
履修上の注意と準備											
<p>食品学や栄養学の基礎理論を学習した上で本実験を行うことにより、食品の機能性をさらに深く知ることができる ので、実験をする前にそれぞれ関連する部分を教科書等で確認しておくこと。</p>											
各回のテーマ・内容・授業方法											
第1回	実験上の諸注意と心得。ポリフェノールの性質や定量の原理の習得と準備。										
第2回	ポリフェノールの定量—果実中のポリフェノールの定量										
第3回	ポリフェノールの定量—果実中のポリフェノールの定量										
第4回	抗酸化活性の測定—測定方法の種類、原理、DPPH（抗酸化力）の測定										
第5回	抗酸化活性の測定—DPPH（抗酸化力）の測定										
第6回	抗酸化活性の測定—DPPH（抗酸化力）の測定										
第7回	過酸化抑制活性の測定の原理と測定										
第8回	過酸化抑制活性の測定										
第9回	過酸化抑制活性の測定										
第10回	タンパク質機能の測定実験—各種タンパク質の栄養機能測定と原理										
第11回	タンパク質機能の測定実験—各種タンパク質のタンパク効率や生物価の測定										
第12回	タンパク質機能の測定実験—各種タンパク質のタンパク効率や生物価の測定										
第13回	タンパク質機能の測定実験—各種タンパク質のタンパク効率や生物価の測定										
第14回	過酸化脂質生成の測定										
第15回	過酸化脂質生成の測定										
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準								
配布資料等		<p>【書名】健康を考えた食品学実験            【著者】渡辺 達夫            【出版社】アイ・ケイコーポレーション</p>	<table> <tr> <td>【定期試験】</td><td>0 %</td></tr> <tr> <td>【課題提出】</td><td>60 %</td></tr> <tr> <td>【受講態度】</td><td>40 %</td></tr> <tr> <td>【その他】</td><td>0 %</td></tr> </table>	【定期試験】	0 %	【課題提出】	60 %	【受講態度】	40 %	【その他】	0 %
【定期試験】	0 %										
【課題提出】	60 %										
【受講態度】	40 %										
【その他】	0 %										

科目名称		担当教員	
食品と微生物		三宅 統	
配当学年／学期	授業種別／単位数	必修・選択	授業回数／時間数
2回生／後期	講義 2 単位	選択	15回／30時間
<b>授業の目的／概要</b>			
<p>この授業の目的は、発酵食品やだしなどこれまで継承されてきた日本の伝統的食文化を見直すことに加え、我々の食生活を含む生活全般への微生物の貢献について知ることである。</p> <p>発酵食品を作る際に、微生物の働きは欠かせない。先人たちはその存在を知る前から、微生物と上手に付き合ってきた。遺伝子組換え技術の進歩とともに、発酵食品以外にも例えばインスリンを作るなどして、微生物は我々の生活を支えてくれている。</p> <p>基本味の一つ「うま味」発見の経緯についても触れ、だしを含めた日本の伝統的食文化の特徴についても説明する。</p>			
<b>授業修了時の達成課題（到達目標）</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 発酵食品の良さについて説明できる。</li> <li>2. 「おいしさ」と「うま味」の違いについて説明できる。</li> <li>3. 日本の伝統的な食文化の特徴について説明できる。</li> <li>4. 遺伝子組換え技術や我々の生活を支える微生物の働きについて説明できる。</li> </ol>			
<b>履修上の注意と準備</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 微生物や発酵食品などの本科目と関連の深い項目については、栄養士実力認定試験対策も行う。</li> <li>2. フードサイエンティストに必要な科目である。</li> </ol>			
<b>各回のテーマ・内容・授業方法</b>			
第 1 回	はじめに：微生物と発酵		
第 2 回	アルコール発酵 1：日本酒の歴史と酵母、麹菌		
第 3 回	アルコール発酵 2：日本酒の製造方法と他のアルコール飲料		
第 4 回	酢酸発酵：食酢の製造方法と種類、抗菌効果や減塩効果について		
第 5 回	みりん：その製造方法		
第 6 回	醤油：歴史と種類、製造方法		
第 7 回	味噌 1：歴史と種類		
第 8 回	味噌 2：製造方法		
第 9 回	うま味とは：「おいしさ」と「うま味」の違い		
第 10 回	うま味の発見：うま味発見の経緯		
第 11 回	日本のだしの特徴：海外のだしとの比較		
第 12 回	日本の食文化：だしの大切さ		
第 13 回	遺伝子組換え技術：子牛を犠牲にしなくてもチーズを作れるようになった		
第 14 回	遺伝子組換え農作物：遺伝子組換え農作物の実例		
第 15 回	まとめ：授業のまとめ		
使用テキスト		参考文献	単位認定方法／成績評価基準
プリントを配付する		<p>【書名】</p> <p>【著者】</p> <p>【出版社】</p>	<p>【定期試験】 85 %</p> <p>【課題提出】 0 %</p> <p>【受講態度】 15 %</p> <p>【その他】 0 %</p>

