

2024 年 度

学習の手引き（シラバス）

食物栄養学科 E2022

宇 都 宮 短 期 大 学
食物栄養学科

宇都宮短期大学の建学の精神、教育目的、学習成果

建学の精神「全人教育」

建学の精神は「全人教育（人間形成の教育）」である。創立者 須賀栄子は、明治 33 年（1900 年）以来、学校の教育に専心するとともに、当時の寮生活において学生と寝食をともにし、文字どおり一人ひとりの個性を伸ばす生活指導を行った。それが、「全人教育」の原点である。

教育目的

宇都宮短期大学は、教育基本法及び学校教育法の精神に従って大学教育を施し、一般教養及び専門の知識と技能を授け、文化の創造と発展に貢献し得る有為な青年を育成することを目的とする。（学則第 1 条）

学習成果

1. 自己および他者を理解でき、自立・自律した生活の知識・技術を身につけている。
2. 豊かな人間性と感性をもち、目指す専門分野に係る基本的な知識・技術・方法を身につけている。
3. 専門技術を生かして地域や社会に貢献できる能力を身につけている。

食物栄養学科の教育目的・目標、学習成果・3つのポリシー

教育目的・目標

1. 広い教養を身につけ、自立・自律した生活者としての行動規範を身につける。
2. 豊かな人間性と感性をもち、食に係わる基本的な知識・技術・方法を身につける。
3. 人間尊重の精神と、食に係わる専門的な知識・技術・方法等を身につける。
4. 倫理性をもった栄養士として、食や福祉に係わる広い分野で地域や社会に貢献できる。

学習成果

1. 自己および他者を理解でき、自立・自律した生活の知識・技術を身につけている。
2. 豊かな人間性と感性をもち、食に係わる基本的な知識・技術・方法を身につけている。
3. 人間尊重の精神と、食に係わる専門的な知識・技術・方法等を身につけている。
4. 倫理性をもった栄養士として、地域や社会の福祉に貢献できる能力を身につけている。

ディプロマ・ポリシー

学科の教育目的・目標に鑑み、本学科所定の単位を修得し、次の成果が得られた学生に卒業を認定し、短期大学士(食物栄養学)の学位を授与する。

1. 自己および他者を理解し、自立・自律した生活者となることができる。
2. 豊かな人間性と感性をもち、食に係わる基本的な知識・技術・方法が身についている。
3. 人間尊重の精神をもち、食に係わる専門的な知識・技術・方法等を身につけ、地域に貢献できる基礎ができている。
4. 栄養士として、食を通して健康や福祉の広い分野で貢献できる能力が身についている。

成績評価の基準は、次のとおりである。

評価	S	A	B	C	D
評価の基準	完全でないしほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

取得できる資格の取得要件は、次のとおりである。

1. 栄養士を取得するには、卒業要件を満たし、その資格に必要な専門教育科目を履修し、単位を修得する。
2. その他の取得できる資格を取得するには、卒業要件を満たし、その資格に必要な専門教育科目と指定された科目を履修し、単位を修得して資格認定試験受験資格を得る。そのうえで認定試験を受験し、合格することで資格が取得できる。

カリキュラム・ポリシー

1. 基礎教育科目は、広い教養を身につけ人間と生活を理解するための科目で編成し、建学の精神を学ぶための科目とキャリアデザインを必修とする。
2. 専門教育科目は、栄養士資格を取得するための指定科目及び食と生活を豊かに実践するための科目で編成する。
3. 栄養士以外の資格取得では、その資格を取得するために必要な専門科目（選択）で編成する。
4. 学生が主体的・能動的・協同的に学修に取り組むことができるように、シラバスにおいて授業内・外の学修の明示をするとともに、学習内容の理解を深めるための学生と教員相互のチェックを積極的に行い、学びを促進する。

アドミッション・ポリシー

高等教育に備える基礎学力を身につけ、食に係わる学習意欲が旺盛で、将来、社会で活躍することを希望する学生を幅広く受け入れる。このため、次の点を重視する。

1. 食を通じた健康と福祉に興味・関心をもつ人
2. 基本的なコミュニケーション能力をもつ人
3. 食の専門職としての知識・技術を学ぶために必要な基本的能力(国語・英語力など)をもつ人
4. 地域の健康や福祉の向上を図るために必要な基礎的知識(家庭・情報・理科の教科など)をもつ人

表1 食物栄養学科のカリキュラム

区分	科目番号	科目名	講義区分	時間数	単位数	配当年次			卒業要件	
						学年	学期			
基礎教育科目	基幹科目	22F1BC01	全人教育講座	講義	16	1	1	前	必修	１０単位以上修得すること。 「キャリアデザイン」は必修とする。
		22F1BC02	キャリアデザイン	講義	16	1	1	前	必修	
	教養基礎科目	22F1BL03	化学	講義	30	2	1	前	選択	
		22F1BL04	生物学	講義	30	2	1	後	選択	
		22F1BL05	数学	講義	30	2	1	前	選択	
		22F1BL06	生活科学	講義	30	2	1	前	選択	
		22F2BL07	歴史学	講義	30	2	2	後	選択	
		22F1BL08	心理学	講義	30	2	1	後	選択	
		22F2BL09	社会学	講義	30	2	2	後	選択	
		22F2BL10	法学	講義	30	2	2	前	選択	
		22F2BL11	経済学	講義	30	2	2	前	選択	
		22F1BP12	英語Ⅰ	演習	30	1	1	前	選択	
	教養演習科	22F1BP13	英語Ⅱ	演習	30	1	1	後	選択	
		22F1BP14	情報処理Ⅰ	演習	30	1	1	前	選択	
		22F1BP15	情報処理Ⅱ	演習	30	1	1	後	選択	
		22F1BP16	生活技術	演習	30	1	1	後	選択	
		22F1BP17	体育実技	実技	30	1	1	前	選択	
		22F2SC18	社会福祉概論	講義	30	2	2	後	必修	
		22F2SC19	公衆衛生学	講義	30	2	2	後	必修	
専門教育科目	栄養士指定科目	22F1SC20	解剖生理学Ⅰ	講義	30	2	1	前	必修	ただし、「社会生活と健康」、「人体の構造と機能」は必修。３分野の実験科目は４単位以上履修すること。
		22F1SC21	解剖生理学Ⅱ	講義	30	2	1	後	必修	
		22F2SE22	解剖生理学実験	実験	45	1	2	前	選択	
		22F2SC23	生化学	講義	30	2	2	前	必修	
		22F2SE24	生化学実験	実験	45	1	2	後	選択	
		22F2SC25	運動生理学	講義	30	2	2	後	必修	
		22F1SC26	食品衛生学	講義	30	2	1	前	必修	
		22F1SE27	食品衛生学実験	実験	45	1	1	前	選択	
		22F1SC28	食品学Ⅰ	講義	30	2	1	後	必修	
		22F2SC29	食品学Ⅱ	講義	30	2	2	前	必修	
		22F1SE30	食品学実験Ⅰ	実験	45	1	1	後	選択	
		22F2SE31	食品学実験Ⅱ(食品加工実習含む)	実験	45	1	2	後	選択	
		22F1SC32	基礎栄養学	講義	30	2	1	前	必修	
		22F1SC33	栄養化学	講義	30	2	1	前	必修	
		22F1SE34	栄養化学実験	実験	45	1	1	後	選択	
		22F2SC35	臨床栄養学	講義	30	2	2	前	必修	
		22F2SE36	臨床栄養学実習	実習	45	1	2	前	選択	
		22F1SC37	ライフステージと食生活	講義	30	2	1	後	必修	ただし、「栄養と健康」、「栄養の指導」の講義科目は１０単位以上履修すること。
	栄養の指導	22F2SE38	ライフステージ栄養学実習	実習	45	1	2	前	選択	
		22F2SC39	栄養指導論Ⅰ	講義	30	2	1	前	必修	
		22F2SC40	栄養指導論Ⅱ	講義	30	2	2	前	必修	
		22F2SC41	栄養指導実習Ⅰ	実習	45	1	1	後	必修	
		22F2SC42	栄養指導実習Ⅱ	実習	45	1	2	前	必修	
		22F2SC43	公衆栄養学	講義	30	2	2	後	必修	
		22F1SC44	調理学	講義	30	2	1	後	必修	
	給食の運営	22F1SC45	調理学実験	実験	45	1	1	後	必修	
		22F1SC46	調理学実習Ⅰ	実習	45	1	1	前	必修	
		22F1SC47	調理学実習Ⅱ	実習	45	1	1	前	必修	
		22F1SC48	給食管理Ⅰ	講義	30	2	1	前	必修	
		22F1SC49	給食管理Ⅱ	講義	30	2	1	後	必修	
		22F2SC50	給食管理実習Ⅰ	実習	45	1	2	前	必修	
		22F2SC51	給食管理実習Ⅱ(校外実習)	実習	90	2	2	後	必修	
	食と生活を豊かに実践するための科目	22F2SP52	食物栄養学演習	演習	30	1	2	前	選択	
		22F2SP53	調理学実習Ⅲ	実習	45	1	2	後	選択	
		22F1SP54	製菓実習	実習	45	1	1	前	選択	
		22F1SP55	フーズベジタリアスト論	講義	30	2	1	前	選択	
		22F2SP56	食品の官能評価・鑑別論	講義	30	2	2	後	選択	
		22F1SP57	食品の消費と流通	講義	30	2	1	前	選択	
		22F2SP58	フードコーディネーター論	講義	30	2	2	後	選択	
		22F2SP59	子ども・高齢者と食育	演習	30	1	2	後	選択	
		22F1SP60	子どもの保健	演習	30	1	1	後	選択	
		22F1SP61	野外活動	演習	30	1	1	前	選択	
		22F1SP62	美容福祉Ⅰ	講義	30	2	1	後	選択	
		22F2SP63	美容福祉Ⅱ	演習	30	1	2	前	選択	
		22F2SP64	食品の安全	講義	30	2	2	後	選択	
		22F2SP65	栄養とスポーツ	講義	30	2	2	前	選択	
		22F1SP66	フードビジネス論	講義	30	2	1	後	選択	
		22F2SP67	栄養士実力養成演習	演習	30	1	2	後	選択	
		22F2SP68	食物栄養特別演習	演習	30	1	2	前	選択	

合計６２単位以上修得すること。

表2 食と生活を豊かにするための専門教育科目における
将来、活躍を希望する分野に合わせた3つの履修モデル別科目

① 調理技術とフードデザインの向上を目指す履修モデル 調理技術と食物・栄養に関する知識を高め、ホテル、レストランや食関係の企業等で活躍する。 食物栄養学演習・栄養士実力養成演習・調理学実習Ⅲ・製菓実習・フードスペシャリスト論・食品の官能評価・鑑別論・食品の消費と流通・フードコーディネート論・フードビジネス論
② 子どもの食育、高齢者・障がい者への食の支援を目指す履修モデル 子どもの食育や高齢者・障がい者等を対象とした栄養指導ができ、児童福祉施設や高齢者施設、医療機関等で活躍する。 食物栄養学演習・栄養士実力養成演習・子ども・高齢者と食育・子どもの保健・野外活動
③ 管理栄養士を目指す履修モデル 管理栄養士は、栄養士として3年間の実務経験を経て、管理栄養士の国家試験受験資格が取得できる。そのため、在学時からの管理栄養士への意識を高めて学ぶ。 食物栄養学演習・栄養士実力養成演習・食品の安全・栄養とスポーツ・食物栄養特別演習

表3 食物栄養学科のカリキュラム・マップ(2023年度)

【食物栄養学科の教育目的・目標】

- 1 広い教養を身につけ、自立・自律した生活者としての行動規範を身につける。
- 2 豊かな人間性と感性をもち、食に係わる基本的な知識・技術・方法を身につける。
- 3 人間尊重の精神と、食に係わる専門的な知識・技術・方法を身につける。
- 4 倫理性をもった栄養士として、食や福祉に係わる広い分野で地域や社会に貢献できる。

【食物栄養学科のディプロマ・ポリシー】

- 1 自己および他者を理解し、自立・自律した生活者となることができる。
- 2 豊かな人間性と感性をもち、食に係わる基本的な知識・技術・方法が身についている。
- 3 人間尊重の精神をもち、食に係わる専門的な知識・技術・方法を身につけ、地域に貢献できる基礎ができています。
- 4 栄養士として、食を通して健康や福祉の広い分野で貢献できる能力が身についている。

●は、各科目がディプロマ・ポリシーの1～4のどれにあてはまるかを表している。

区分	科目名	時間数	単位数	配当年次		ディプロマ・ポリシー				卒業要件
				学年	学期	1	2	3	4	
基礎教育科目	基幹科目	全人教育講座	16	1	1	前	●			必修
		キャリアデザイン	16	1	1	前	●			必修
	教養基礎科目	化学	30	2	1	前	●	●		
		生物学	30	2	1	後	●	●		
		数学	30	2	1	前	●	●		
		生活科学	30	2	1	前	●	●		
		歴史学	30	2	2	後	●			
		心理学	30	2	1	後	●			●
		社会学	30	2	2	後	●			●
		法学	30	2	2	前	●			●
	教養演習科目	経済学	30	2	2	前	●			●
		英語Ⅰ	30	1	1	前	●			
		英語Ⅱ	30	1	1	後	●			
		情報処理Ⅰ	30	1	1	前	●	●	●	
		情報処理Ⅱ	30	1	1	後	●	●	●	
		生活技術	30	1	1	後	●	●		
		体育実技	30	1	1	前	●			
専門教育科目	栄養士資格取得のための指定科目	社会生活と健康	30	2	2	後	●	●		必修
		公衆衛生学	30	2	2	後	●	●		必修
		解剖生理学Ⅰ	30	2	1	前		●		必修
		解剖生理学Ⅱ	30	2	1	後		●		必修
		解剖生理学実験	45	1	2	前		●		必修
		生化学	30	2	2	前		●		必修
		生化学実験	45	1	2	後		●		必修
		運動生理学	30	2	2	後		●		必修
		食品衛生学	30	2	1	前	●	●		必修
		食品衛生学実験	45	1	1	前		●		必修
		食品学Ⅰ	30	2	1	後	●	●		必修
		食品学Ⅱ	30	2	2	前	●	●		必修
		食品学実験Ⅰ	45	1	1	後		●		必修
		食品学実験Ⅱ(食品加工実習含む)	45	1	2	後		●	●	必修
		基礎栄養学	30	2	1	前		●	●	必修
	栄養と健康	栄養化学	30	2	1	前		●	●	必修
		栄養化学実験	45	1	1	後		●	●	必修
		臨床栄養学	30	2	2	前		●	●	必修
		臨床栄養学実習	45	1	2	前		●	●	必修
		ライフステージと食生活	30	2	1	後	●	●	●	必修
		ライフステージ栄養学実習	45	1	2	前		●	●	必修
		栄養指導Ⅰ	30	2	1	前		●	●	必修
		栄養指導Ⅱ	30	2	2	前		●	●	必修
	栄養の指導	栄養指導実習Ⅰ	45	1	1	後		●	●	必修
		栄養指導実習Ⅱ	45	1	2	前		●	●	必修
		公衆栄養学	30	2	2	後		●	●	必修
		調理学	30	2	1	後		●	●	必修
		調理学実験	45	1	1	後		●	●	必修
		調理学実習Ⅰ	45	1	1	前		●	●	必修
		調理学実習Ⅱ	45	1	1	前		●	●	必修
		給食管理Ⅰ	30	2	1	前		●	●	必修
	給食の運営	給食管理Ⅱ	30	2	1	後		●	●	必修
		給食管理実習Ⅰ	45	1	2	前		●	●	必修
		給食管理実習Ⅱ(校外実習)	90	2	2	後		●	●	必修
	食と生活を豊かに実践するための科目	食物栄養学演習	30	1	2	前		●	●	必修
		調理学実習Ⅲ	45	1	2	後		●	●	必修
		製菓実習	45	1	1	前		●	●	必修
		フードスペシャリスト論	30	2	1	前		●	●	必修
		食品の官能評価・鑑別論	30	2	2	後		●	●	必修
		食品の消費と流通	30	2	1	前		●	●	必修
		フードコーディネーター論	30	2	2	後		●	●	必修
		子ども・高齢者と食育	30	1	2	後		●	●	必修
		子どもの保健	30	1	1	後	●	●		
		野外活動	30	1	1	前	●			●
		美容福祉Ⅰ	30	2	1	後	●			●
		美容福祉Ⅱ	30	1	2	前	●			●
		食品の安全	30	2	2	後		●	●	必修
		栄養とスポーツ	30	2	2	前	●	●	●	必修
		フードビジネス論	30	2	1	後		●	●	必修
		栄養士実力養成演習	30	1	2	後		●	●	必修
		食物栄養特別演習	30	1	2	後		●	●	必修

「10単位以上修得すること。」
「全人教育講座」および「キャリアデザイン」は必修とする。

「社会生活と健康」の実験科目は「社会生活と健康」として必修とする。

「栄養と健康」の実験科目は「栄養と健康」として必修とする。

合計62単位以上修得すること。

表4 食物栄養学科のカリキュラムツリー(2023年度)

【食物栄養学科のディプロマ・ポリシー】

DP1 自己および他者を理解し、自立・自律した生活者となることができる。

DP2 豊かな人間性と感性をもち、食に係わる基本的な知識・技術・方法が身についている。

DP3 人間尊重の精神をもち、食に係わる専門的な知識・技術・方法等を身につけ、地域に貢献できる基礎ができている。

DP4 栄養士として、食を通して健康や福祉の広い分野で貢献できる能力が身についている。

	1年次前期	1年次後期	2年次前期	2年次後期
DP1	全人教育			
	キャリアデザイン			
	化学	生物学	法学	歴史学
	数学	心理学	経済学	社会学
	生活科学			
	英語Ⅰ	英語Ⅱ		
	情報処理Ⅰ	情報処理Ⅱ		
	体育実技	生活技術		
				社会福祉概論
				公衆衛生学
DP2	野外活動	子どもの保健	美容福祉Ⅱ	
		美容福祉Ⅰ		
	数学	生物学		
	生活科学	情報処理Ⅱ		
	情報処理Ⅰ	生活技術		
	解剖生理学Ⅰ	解剖生理学Ⅱ	解剖生理学実験	社会福祉概論
	食品衛生学	食品学Ⅰ	生化学	公衆衛生学
	食品衛生学実験	食品学実験Ⅰ	食品学Ⅱ	生化学実験
	基礎栄養学	食品学実験Ⅱ	臨床栄養学	運動生理学
	栄養化学	栄養化学実験	臨床栄養学実習	
DP3	栄養指導論Ⅰ	ライフステージと食生活	ライフステージ栄養学実習	
		栄養指導実習Ⅰ	栄養指導論Ⅱ	
	調理学実習Ⅰ	調理学		食品の官能評価・鑑別論
	調理学実習Ⅱ	調理学実験		栄養士実力養成演習
	製菓実習	子どもの保健		食物栄養特別演習
	基礎栄養学	栄養化学実験	臨床栄養学	食品学実験Ⅱ
	栄養化学	ライフステージと食生活	臨床栄養学実習	公衆栄養学
	栄養指導論Ⅰ	栄養指導実習Ⅰ	ライフステージ栄養学実習	給食管理実習Ⅱ(校外実習)
	調理学実習Ⅰ	調理学	栄養指導論Ⅱ	
	調理学実習Ⅱ	調理学実験	栄養指導実習Ⅱ	
DP4	給食管理Ⅰ	給食管理Ⅱ	給食管理実習Ⅰ	
				調理学実習Ⅲ
	製菓実習	フードビジネス論	食物栄養学演習	フードコーディネーター論
	フードスペシャリスト論		栄養とスポーツ	子ども・高齢者と食育
	食品の消費と流通			食品の安全
	野外活動			栄養士実力養成演習
	製菓実習			食物栄養特別演習
	調理学実習Ⅰ	給食管理Ⅱ	臨床栄養学実習	公衆衛生学
	調理学実習Ⅱ		ライフステージ栄養学実習	公衆栄養学
	給食管理Ⅰ		栄養指導実習Ⅱ	給食管理実習Ⅱ(校外実習)
DP4			給食管理実習Ⅰ	
				調理学実習Ⅲ
				フードコーディネーター論
				子ども・高齢者と食育
				食品の安全
				栄養士実力養成演習
				食物栄養特別演習

実務経験のある教員による授業科目一覧

食物栄養学科

実務経験のある教員	授業科目名	配当年次	単位数
久保田浩美	食品衛生学	1	2 単位
	食品衛生学実験	1	1 単位
	食品の安全	2	2 単位
	公衆衛生学	2	2 単位
松田千鶴	ライフステージ栄養学実習	2	1 単位
	給食管理実習Ⅰ	2	1 単位
	給食管理Ⅰ	1	2 単位
	給食管理Ⅱ	1	2 単位
	給食管理実習Ⅱ（校外実習）	2	2 単位
布川 かおる	臨床栄養学	2	2 単位
	臨床栄養学実習	2	1 単位
	栄養指導論Ⅰ	1	2 単位
	栄養指導実習Ⅰ	1	1 単位
土橋 典子	基礎栄養学	1	2 単位
	栄養指導論Ⅱ	2	2 単位
	栄養指導実習Ⅱ	2	1 単位
渡部 誠	解剖生理学Ⅱ	1	2 単位
	解剖生理学実験	2	1 単位
鈴木 繭子	子どもの保健	1	1 単位
半田 徹	運動生理学	2	2 単位
川田 容子	公衆栄養学	2	2 単位
岩崎 陸	栄養とスポーツ	2	2 単位
平賀 紀章	社会福祉概論	2	2 単位

合計 38 単位

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1BC01	全人教育講座	1 年	前期	講義	1	須賀・百田・堀・ 益川・久保田・布川・ 小野・阿久澤
授業概要 本学の建学の精神である「全人教育(人間形成の教育)」について、オムニバス形式で学習していく。この講座を通して、本学科の教育目標と学習成果及び 3 つのポリシーとの関係について学び、基礎教育科目や専門教育科目の大切さを理解していく。						
到達目標（学習の成果） ・本学の建学の精神、人間福祉学科・食物栄養学科の教育目標と学習成果及び3つのポリシーとの関係が説明できる(知識)。 ・学習の成果を理解し、各自の目的に合わせて学ぶ姿勢ができていく(態度)。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				担当教員
1 回	須賀学園の「建学の精神」について	本学での学びを始めるに当たり、須賀学園の創設者『須賀栄子先生の生涯』と、建学の精神「全人教育(人間形成の教育)」について理解する。 (予習)「光り輝く『全人教育』須賀学園の 100 年」を読んでおくこと。 (復習) 全人教育とは何かを自分の言葉にしておくこと。				須賀 英之
2 回	授業の進め方 生活教育①	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法等を知る。 大学では、各自が履修する科目を選び、将来の夢に向かって学習していく。 充実した生活を送るために、生活とは何かを理解し、限られた大学生活をどのように過ごすべきか、今の自己の生活時間の内容を顧みることで考える。 (予習) 自己の所属する学科の教育の目的・目標と学習成果について、学生便覧をみておくこと。 (復習) 自己の一日の生活時間に関する課題をまとめて提出する。				百田 裕子
3 回	生活教育②	コミュニケーションとは、情報だけを伝えているのではなく、情動も一緒に伝えているといわれている。バーバルコミュニケーションとノンバーバルコミュニケーション、メッセージとメタ・メッセージなど、コミュニケーションに関連する概念を理解することは大切なことである。 (予習) 事前にクラスルームに配付された資料を読みまとめる。 (復習) 授業で示された課題を行う。				堀 圭三
4 回	健康教育	人類の普遍的課題である「健康」の理解に焦点を当て、生命・健康がいかにして保たれているか、なぜ人は病気になるのか、精神的・身体的・社会的な側面から国内外の健康問題について学ぶ。 (予習) 本科目のシラバスの記載内容について、読んでおくこと。 (復習) 配付された資料を読んで、精神的、身体的、社会的健康について考える(考察)。				益川 順子
5 回	学問教育	福祉や食の専門分野において「学びを深めること」や「学びを実践すること」の意義を考える。さらに、学びを深め、実践するために必要な手段(知識の習得、スキルの獲得、情報調査、データの分析など)について考える。 (予習) 本学で学ぶ目的について各自考えておくこと。 (復習) 各自の目的を達成するために取り組みたいことについてまとめる(提出課題)。				久保田浩美
6 回	食育	健康の維持・向上を図るために、栄養バランスや食事のタイミングなどの食生活を実践することはとても大切である。自己の食生活を振り返るとともに、福祉や食の専門職として、食について学ぶ必要性を理解し、支援するための学びの内容を習得する。 (予習) 食事チェックシートを行い自分の食生活を振り返ってみる。 (復習) リアクションペーパーを行う。今後の食生活にとりいれていく。				布川かおる

7回	福祉教育	私たちが生活する地域は、どんなひとたちが生活しているのか、だれもが安心、安全、幸せに生活していくにはどんなことが大切かを理解する。 (予習) 本科目のシラバスの記載内容について、関連する新聞記事やニュースを見て各自で考えておくこと。 (復習) 授業で示された課題を行う。	小野 篤司
8回	芸術教育	「音楽」によって養われる人間形成と感受性とは何かを理解し、彩音祭賛歌をテーマに音楽で培う情操教育について学ぶ。充実した大学生活を送るために、音楽教養を身につける。 (予習) 大学祭にて歌われる「彩音祭賛歌」について、作詞の内容を確認しておくこと。 (復習) 音楽の魅力を再認識し、大学生活の中で「彩音祭賛歌」の果たす役割についてまとめて提出すること。	阿久澤政行

準備学習(予習・復習について)

本科目は、講義科目 1 単位ですので、授業時間 90 分以外に 30 時間の授業外学習が必要になります。授業外学習に記載された予習・復習を実践して内容の理解を深めてください。

- ・各担当教員から紹介された図書やメディアを通して興味・関心を広げて教養を身につけていくこと。
- ・8 回終了後に、建学の精神と各学科の教育目標・学習成果・3 つのポリシー等に関するレポート課題がある。日頃から、各授業内容が建学の精神とどのような関係にあるのかをまとめておくこと。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
① 建学の精神と教育目標・学習成果・3 つのポリシーとの関係の理解 ② 各自の目的に合わせて学習に取り組む姿勢	完全にないし ほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

定期試験(レポート試験)50%と、各担当教員の授業内のリアクションペーパーや授業外課題 50%で総合評価する。

教科書

使用しない。必要に応じて資料を配付する。

参考書等

- ・小原國芳 著、『全人教育論』, 玉川大学出版部, 1969 年
- ・ショーン・コヴィー 著、『7 つの習慣ティーンズ』, キングベアー出版, 2014 年

履修上の注意・学習支援

- ・授業日程や教室が不規則になるので、日程変更等の掲示を確認すること。
- ・不明なことがあれば、質問すること。

オフィスアワー

- ・教員のオフィスアワーについては、別途提示する。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
1. 現代の社会・経済動向を理解できている。 2. 自分の将来設計をより明確なものとし、自己および他者を理解できる。 3. 自立・自律した生活者となることができる。	完全にないし ほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

評価の方法

定期試験（レポート課題）（授業の内容を理解したうえで、自分自身の将来設計を明確に示せる）60％
授業内課題（毎回）（授業の内容を理解し、自分の考えを的確に表現できるかを確認する課題）40％

教科書

使用しない。毎回、プリント（レジュメ・関連資料等）を配付する。

参考書等

実教出版編集部、『2024 ブームアップ公共資料』, 実教出版, 2024 年, 990 円

履修上の注意・学習支援

授業中に関連事項を質問するので積極的に発言すること。

オフィスアワー

授業後にも質問に対応する。その他、疑問があれば、オフィスアワーを利用すること。
事前予約（i.eda@ujc.ac.jp）の上、時間を設定する。具体的な時間は追って掲示する。

〔実務経験の概要〕

県立高等学校地歴科教諭として 17 年間、日本史・世界史等の教科教育や進路・生活指導全般を担当。そのほか、栃木県立文書館指導主事として 6 年間、歴史資料の調査・整理・展示等の業務に携わった。また、栃木県立博物館学芸員として 12 年間、多様な資料の調査・展示・保存業務等を行った。以上の実務を通じて、歴史学の前提となる史資料の特徴やその役割・重要性についての知見を深めることができた。

〔実務経験と授業科目との関連性〕

上記の教員経験や博物館での経験、とくに高校での進路・生活指導経験をいかして、より具体的でわかりやすい講義を行うことができる。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1BL03	化学	1 年	前期	講義	2	菊地 晶裕
授業概要 栄養学、食品学、生化学などの基礎となる化学では分子レベルの視点を学ぶ。特に、物質の変化を構造式や化学反応式を用いて学ぶ。						
到達目標（学習の成果） 化学式や構造式、化学反応式を用いて基本的な物質の変化を表すことができる（知識）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 分子レベルの視点とは	・授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法等を知る。 ・なぜ栄養士に化学の知識が必要なのかを学ぶ。 （予習）中学校や高等学校で使用した「理科」や「化学」の教科書を読み返す。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
2 回	物質の成り立ち①	物質の最小単位である元素について、食品や人体とかかわりの深いものを中心に、その名称、元素記号、それぞれの特性や元素間の類似性、相違性について学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
3 回	物質の成り立ち②	物質の挙動や作用の基本である分子という概念を理解し、モル（mol）や濃度の理解と基本的な計算の方法を学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
4 回	化合物と化学式（無機化学）	食品や人体とかかわりの深い代表的な無機化合物を通じて、化合物と化学式の概念を理解し、化学反応式の基本を学ぶ。 （予習）配布資料を読む （復習）配布資料を用いて理解度を確認する				
5 回	化合物と化学式（有機化学）	食品や人体とかかわりの深い代表的な有機化合物について、その名称や表示方法と構造、化学的性質との関係を体系的に学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
6 回	構造式と官能基①	炭化水素、アルコール、アルデヒド、カルボン酸などの化合物について、その構造と官能基の性質を学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
7 回	構造式と官能基②	糖、脂質、アミノ酸、核酸などの化合物について、その構造と官能基の性質を学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
8 回	化学結合	分子を構成する元素間の結合について、共有結合、イオン結合、水素結合などを中心に構造と性質の関係を学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
9 回	溶液	分子が、水や有機溶媒に溶解する現象や、溶液としての挙動について学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
10 回	イオン	電解質や有機化合物の、水溶液中での解離について学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				

11 回	酸とアルカリ	水溶液中で解離した電解質や有機化合物の酸、アルカリとしての挙動、および水溶液中の水素イオン濃度（pH）の概念について学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。
12 回	酸化と還元	電解質や有機化合物の、酸化・還元について学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。
13 回	化学反応①	無機化合物中心に、化学反応と化学反応式についての知識を整理する。 （予習）配布資料を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。
14 回	化学反応②	有機化合物について化学反応と化学反応式についての知識を整理する。 （予習）配布資料を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。
15 回	化学から栄養化学へ	食品や人体を構成している物質を中心に、化学反応に関する知識を整理し、生化学、栄養化学への展開の必要性を学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、講義科目(30 時間 2 単位)ですので授業時間以外に 60 時間の授業外学習が必要になります。授業外学習方法に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
分子レベルでの考え方に対する理解度	完全でないし ほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

定期試験(筆記試験)50%と授業内課題(小テストなど)(50%)で評価する。

教科書

プリントや資料を必要に応じて配布する。

参考書等

船越 日出映 著, 「高校化学基礎をひとつひとつわかりやすく。改訂版」、学研プラス

履修上の注意・学習支援

わからないことがあった場合は、随時質問すること。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワーを利用すること。事前予約(a.kikuchi@ujc.ac.jp)のうえ、時間を設定する。具体的な時間帯は追って掲示する。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1BL04	生物学	1 年	後期	講義	2	安藤 哲
授業概要 本授業では、人と食と生命の関係を多様な視点から取り上げ、進化や DNA、食物連鎖と生物多様性、生態系と環境等のキーワードを手がかりに、人間を含めた様々な生物学的諸現象と相互の関係性について理解を深めていく。						
到達目標（学習の成果） 独立栄養生物が光合成で創り出す有機物、これが食の始まり。生物が生きているということは、単純には食物連鎖の関係だが、私達はこれを社会化して食と呼んでいる。食は人が生命を持続するための第一の基盤であり、世界の文化や秩序も食と大きな関係をもって、それぞれの特徴を育んでいる。人の営みと嗜好にそって、生物資源は、穀物や家畜、果実や野菜と呼ばれ、野生から創りだされ、累代育種され、改良されて、現代の豊かな生活につながっていることに気づき、またその営みが地球環境と密接に関連していることを深く理解して、教養ある豊かな生活者となる（知識）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 生命はエネルギーで維持されている	授業計画、授業方法 予習・復習、成績の評価基準・方法等を知る。 生命とはなにかについて、質問を通して理解を深め、また履修生の基礎知識を確認する。DNA って何だろう、ウイルスは生命体かについて学ぶ。 (予習) 本科目のシラバス記載内容について読んでおくこと。 (復習) 授業で学んだことを確認しておこう。				
2 回	生物の成分構成、 ～灰ってなんだろう	リービヒを知る、生命を維持している物質が酸化(燃焼)して灰になる、灰は生命の由来を物語る。そして、次の生命を育む礎になる事を学ぶ。 (予習) 配布資料をよく読んでおくこと。 (復習) 授業で学んだことを確認しておこう。				
3 回	光合成を学び直す	光合成が、地球に生きる総ての生命を育む出発点、この素晴らしさ、凄さを深く理解しよう。生物はなぜ多様なのだろう、そして CO ₂ の役割について学ぶ (予習) 配布資料をよく読んでおくこと。 (復習) 授業で学んだことを、課題調べを通して確認し、深めておこう。				
4 回	コメは粒 1	稲が人間に執着されたわけ、インディカとジャポニカ、箸が立つには理由がある。ブドウ糖からデンプンも油脂もタンパク質もつくられる。 (予習) 配布資料をよく読んでおくこと。 (復習) 授業で学んだことを確認しておこう。				
5 回	コメは粒 2	アミロースとアミロペクチンが創り出す世界、加熱にも工夫が生まれること。解糖系について学ぶ。 (予習) 配布資料をよく読んでおくこと。 (復習) 授業で学んだことを、課題調べを通して確認し、深めておこう。				
6 回	麦の溝 1	コナから始まる小麦の不思議、グリアジンとグルテニンが育む欧米小麦文化。必須アミノ酸との関係について学ぶ。 (予習) 配布資料をよく読んでおくこと。 (復習) 授業で学んだことを確認しておこう。				
7 回	麦の溝 2	イースト菌ってなんだろう、アルコール発酵と Pan はつながっている、麦芽の役割は。酵母と酵素ってなんだろう。 (予習) 配布資料をよく読んでおくこと。 (復習) 授業で学んだことを、課題調べを通して確認し、深めておこう。				
8 回	豆は荒地地で育つ	豆のたんばく質はどこから、根粒菌の世界、タウゲとテンペと大三角形。メンデルは、なぜエンドウを研究素材にしたのだろうか。 (予習) 配布資料をよく読んでおくこと。 (復習) 授業で学んだことを、課題調べを通して確認し、深めておこう。				
9 回	家畜ってなに 1	セルロースを利用できる動物は、人間に福音をもたらした。牛のげっぶに、メタンが含まれるわけを学ぶ。 (予習) 配布資料をよく読んでおくこと。 (復習) 授業で学んだことを確認しておこう。				

10 回	家畜ってなに 2	品種と F1 (first filial generation) は大きな違い、文化も社会も変える。Layer と broiler は品種だろうか。鳥インフルエンザってなんだろう。 (予習) 配布資料をよく読んでおくこと。 (復習) 授業で学んだことを、課題調べを通して確認し、深めておこう。
11 回	魚は陸に上がらず 1	産卵は集団で、そして海水と淡水を行ったり来たりできるサケって、不思議で厄介で大切な生き物。サクラマスのは正体は。 (予習) 配布資料をよく読んでおくこと。 (復習) 授業で学んだことを確認しておこう。
12 回	魚は陸に上がらず 2	乳酸発酵の華、世界に広がる「酸し(すし)」、そして石のように硬くて旨味たっぷりのあれ。みんな微生物やカビからの賜りもの。 (予習) 配布資料をよく読んでおくこと。 (復習) 授業で学んだことを、課題調べを通して確認し、深めておこう。
13 回	蔬菜の東西 1	選抜淘汰や枝がわり、でも発見したり育んだりするのは人間の利害。生き物として自立できるのだろうか。雑草には、肥料を与えてないぞ。 (予習) 配布資料をよく読んでおくこと。 (復習) 授業で学んだことを、課題調べを通して確認し、深めておこう。
14 回	蔬菜の東西 2	西のケールと東のブラシカ、どちらも同じ仲間、どちらも冬が旬なのは郷里が同じだから。自家不和合性が人間に幸いをくれた。 (予習) 配布資料をよく読んでおくこと。 (復習) 授業で学んだことを確認しておこう。
15 回	堅果と漿果の戦略	繁殖戦略は動物の食料となること、しかし種は生き残るたくみさ。糖で誘い、デンプンと油脂はしっかり護る。 (予習) 配布資料をよく読んでおくこと。 (復習) 授業で学んだことを確認しておこう。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、講義科目(2 単位)ですので、授業時間 30 時間と準備学習 60 時間が必要になります。
 予習：講義資料を配布するので、予め読み、調べてくること。また、適宜に理解を深める課題を出すので、よく調べ提出すること。
 復習：前回授業で示した事柄について、図書館等を利用して調べておくこと。また、提出した課題は、添削して返却するので、よく精査しておくこと。

成績評価の基準・方法

評価の基準					
評価項目	S	A	B	C	D
①生命、生物の理解 ②生態系と環境への理解	完全でないし ほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法
 定期試験(筆記試験 90%)と課題提出(10%)で総合評価する。

教科書

使用しない。毎授業時に資料を配布する。

参考書等

ジャレド・ダイヤモンド著、『銃・病原菌・鉄(上) 1 万 3000 年にわたる人類史の謎』, 草思社, 2012 年, 2,090 円

学習支援・履修上の注意

1. 授業内容は相互に関連するものが多いので、休むと理解が滞り易くなります。頑張って出席してください。
2. 座席は任意ですが、固定します。なお、前列から順次詰めて着席すること。

オフィスアワー

準備学習や復習を通して生じる疑問や、わからないことについては、原則授業後質問すること。
 事前予約 (ando@ujc.ac.jp) のうえ時間を設定する。具体的な時間は追って連絡する。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1BL05	数学	1 年	前期	講義	2	渡部 誠
授業概要 献立作成におけるエネルギーや栄養素の計算、調理学や食品学を学ぶために必要な濃度の計算など、物質の性質や現象を表現したり理解するための数字の扱いを、栄養士の実践的な業務に関連させて習得する。さらに、集合、平均、有意差検定など、統計的な数値を取り扱うための概念について学ぶ。						
到達目標（学習の成果） 献立作成やレシピ理解、実験に必要な計算や数値処理を行うことができる（知識・技術）。 基本的な統計手法を理解して様々な集団事象を科学的に解釈・表現することができる（技術）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 数字に慣れる	授業計画、授業方法、（予習）・（復習）、成績の評価基準・方法等を知る。 栄養の分野に登場する様々な数字を通して、「数値化」の意味と効果について学ぶ。 （予習）本科目のシラバスの記載内容について読んでおくこと。 （復習）講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。				
2 回	さまざまな単位	g、mg、 μ g などの基本から、kcal、J、モルなど栄養化学や栄養計算に関わる単位について学ぶ。 （予習）講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 （復習）講義時に出题される課題について考えてみること。 講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。				
3 回	栄養計算	食品成分表や加工食品の栄養表示を用いて、基本的な栄養計算のやり方を学ぶ。 （予習）講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 （復習）小テストの内容をもう一度見直して、間違えた問題について正答・解説を確認しておくこと。 講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。				
4 回	パーセント	調理や実験で使用する濃度の概念について学ぶ。 （予習）講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 （復習）小テストの内容をもう一度見直して、間違えた問題について正答・解説を確認しておくこと。 講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。				
5 回	比例計算	希釈、濃縮、分配など比例の概念を利用した計算のやりかたを学ぶ。 （予習）講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 （復習）小テストの内容をもう一度見直して、間違えた問題について正答・解説を確認しておくこと。 講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。				
6 回	「現象」を数字で理解する①	具体的な調査データについて、そこでどのような現象が起きているかを数値的に表すポイントを学ぶ。 （予習）講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 （復習）小テストの内容をもう一度見直して、間違えた問題について正答・解説を確認しておくこと。 講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。				

7 回	「現象」を数字で理解する②	具体的な実験データから、「近似直線」や「検量線」の使い方を習得する。 (予習) 講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 (復習) 小テストの内容をもう一度見直して、間違えた問題について正答・解説を確認しておくこと。 講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。
8 回	栄養分野における様々な数字 (数値化)の意味と効果 (2 回～7 回の復習)	2～7 回で学んだことを、確認テスト(演習形式)によって整理・復習する。 (予習) 2～7 回の講義資料(classroom にアップされたものまたは配布資料)をよく見直して内容を確認しておくこと。 (復習) 確認テストで分からなかったこと、間違えたことについて、正答・解説をもとに見直しておくこと。
9 回	「集団」を数字で理解する①	集団事象について、集合とベン図という概念を用いて表す手法を学ぶ。 (予習) 講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 (復習) 小テストの内容をもう一度見直して、間違えた問題について正答・解説を確認しておくこと。 講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。
10 回	「集団」を数字で理解する②	集団事象について、標本、平均、分散という概念を用いて表す手法を学ぶ。 (予習) 講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 (復習) 小テストの内容をもう一度見直して、間違えた問題について正答・解説を確認しておくこと。 講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。
11 回	「違い」を数字で理解する	2つの集団事象の間に「違いがある」のか「違いがない」のか、検定方法を学ぶ。 (予習) 講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 (復習) 小テストの内容をもう一度見直して、間違えた問題について正答・解説を確認しておくこと。 講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。
12 回	誤差について	集団事象を理解する上での「誤差」の概念について学ぶ。 (予習) 講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 (復習) 小テストの内容をもう一度見直して、間違えた問題について正答・解説を確認しておくこと。 講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。
13 回	食事摂取基準における数字	食事摂取基準について、設定されている様々な数値の視点から理解する。 (予習) 講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 (復習) 小テストの内容をもう一度見直して、間違えた問題について正答・解説を確認しておくこと。 講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。
14 回	国民健康栄養調査における数字	国民健康栄養調査のデータを分析し、起こっている事象を表現してみる。 (予習) 講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 (復習) 小テストの内容をもう一度見直して、間違えた問題について正答・解説を確認しておくこと。 講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目について

		ては書き出して、自分で調べたり次回質問すること。																		
15 回	栄養士実務と数字・数値の関係	9～14 回のまとめを通して、栄養士の実務と数字・数値の扱い方の関係について理解する。 (予習) 講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 (復習) 講義内容を通して 2 回～14 回で学んだことを確認・整理しておくとともに、すべての小テストをもう一度見直しておくこと。																		
準備学習(予習・復習について) 本科目は、講義科目(2 単位)ですので、授業時間 30 時間と準備学習 60 時間が必要になります。 講義資料と小テストの問題・解説がその都度 classroom にアップロードされるので、それを利用して予習・復習してください。 予習、復習課題は各回の学習内容に記載されていますので、それを実践して内容の理解を深めてください。																				
成績評価の基準・方法 成績評価の基準<table><tr><th>評価項目</th><th>S</th><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th></tr><tr><td>①献立作成・レシピ理解・実験に必要な計算や数値処理能力 ②基本的な統計手法の理解</td><td>完全に、ないしほぼ完全に到達目標を達成している</td><td>若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している</td><td>不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している</td><td>到達目標の最低限を達成している</td><td>到達目標を達成していない</td></tr><tr><td>100 点法</td><td>100 点～90 点</td><td>89 点～80 点</td><td>79 点～70 点</td><td>69 点～60 点</td><td>59 点以下</td></tr></table>			評価項目	S	A	B	C	D	①献立作成・レシピ理解・実験に必要な計算や数値処理能力 ②基本的な統計手法の理解	完全に、ないしほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない	100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下
評価項目	S	A	B	C	D															
①献立作成・レシピ理解・実験に必要な計算や数値処理能力 ②基本的な統計手法の理解	完全に、ないしほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない															
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下															
評価の方法 定期試験（期末に実施する筆記試験；60％）に授業内評価（授業時に実施する小テスト；40％）を加味して総合評価とする。 なお、授業時の小テストについては、その時間のうちに正解を提示し解説する。また、 期末の筆記試験については試験終了後すみやかに正解を掲示する。																				
教科書 使用しない。都度資料を配付する。																				
参考書 使用しない。																				
履修上の注意・学習支援 1. やむを得ず欠席した場合は、次週までに配布プリント（classroom にアップ）を自習しておくこと。 2. 出席・欠席にかかわらず、授業内容に関する質問を電子メールにて常時受け付けるので、利用すること。 3. パソコンスキルとして、エクセルの基本操作をできるようになっておくことと良い。																				
オフィスアワー 質問などについて、オフィスアワーを利用することもできる（1 号館 1 階講師教員センター:原則として授業の前後 15 分程度）。																				

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1BL06	生活科学	1 年	前期	講義	2	中川英子
授業概要 本授業では、広い教養を身につけ、自立・自律した生活者としての行動規範を身につけるために、まず、①生活とは何か、自立した生活者とはどういうことなのかについて考える。次に、②科学的生活知識について、生活経営・食生活・被服生活・住生活などの各生活領域から理解する。 さらに予習で課された課題（ワークシートや調べ学習等）について、アクティブ・ラーニング（プレゼンテーションやグループディスカッション等）により、理解を深める。 毎回の授業最後には、学んだ知識についての、まとめ作業を行なう。						
到達目標（学習の成果） ・自己および他者を理解できるようになる（知識）。 ・生活に関わる多様な科学的知識について、理解を深める(知識)。 ・人間尊重の精神と生活に係る知識をもつ専門職として、地域・社会に貢献できる（態度）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 自立した生活者 を目指して	授業計画、授業方法、（予習）・（復習）、成績の評価基準・方法等を知る a. 自立した生活者を目指すためには、家政学の知識・技術が不可欠であることを学ぶ。 b. 社会人として、家政学的重要性について学ぶ。 c. 生活について「発達と老化による身体と生活の変化」からライフステージ毎の課題を考える。 （予習）シラバスを読んで本授業 の概要を把握する。 （復習）自立した生活者を目指すための本授業の意義を再確認する。				
2 回	生活経営（1） 家族の意義と機能	a. 家族の意義と機能およびその変化について学ぶ。 b. ファミリティ・アイデンティティについて理解する。 （予習）ワークシート「サザエさん一家について考えてみよう」（教科書 P. 20） （復習）家族の意義と機能およびその変化を再確認する。				
3 回	生活経営（2） 家族の変容	a. 家族の変容について世帯構造、結婚と離婚、子育てをめぐる問題などから学ぶ。 b. aの家族の変容がもたらした現代的課題について考える。 （予習）ワークシート「家族の変化について考えてみよう」（教科書 P. 25） （復習）家族の変容を、世帯構造、結婚と離婚、子育てをめぐる問題などから再確認する。				
4 回	生活経営（3） 家族と法律	a. 家族に関する法律（民法、家族法（親族法・相続法）から、結婚や離婚、相続などについて学ぶ。 b. 家族・親族に関する用語の意味を踏まえたうえで、相続法における現代的課題を考える。 （予習）ワークシート「家族・親族に関する用語の意味を確認しよう」（教科書 P. 30） （復習）家族に関する法律について、再確認する。				
5 回	生活経営（4） 家計	a. マクロ経済とミクロ経済の関係、家計の構造等について学ぶ。 b. 生活者にとって、家計についての知識が不可欠なことを理解する。 （予習）ワークシート「入院患者の小野さんが家計を心配している理由を考えてみよう」（教科書 P. 40-41） （復習）家計の構造について、再確認する。				
6 回	生活経営（5） 生活設計	a. 生涯、自立・自律した生活者として生きていくためには生活設計が必要なことを学ぶ。 b. Net の生活設計のシミュレーションツールから自身の生活設計を作成することで、自身の将来を考える。 （予習）自身の生活設計の大枠を考える。 （復習）授業で作成した生活設計を再確認し、必要に応じて再度、生活設計を				

		成してみる。
7 回	生活経営（6） 消費者問題	a. 今日の様々な消費者問題とその対処法（クーリング・オフなど）について、DVD（『若者が被害にあいやすい問題商法』）から学ぶ。b. 若者・高齢者の消費者被害の実態を理解する。 により悪質商法を理解する。 （予習） 調べ学習 「高齢者の消費者トラブルの一覧表を作成しよう！」 （復習）若者・高齢者の消費者被害について再確認する。
8 回	食生活（1） 栄養素の種類と機能	a. ひとが食べることについて、人体の組織や代謝のしくみ、栄養素の種類や機能から学ぶ。b. DVD『女子サッカー部員とマネージャーが考えた食事戦略』から食事バランスの重要性について理解する。 （予習） 調べ学習 「5大栄養素の種類と機能（働き）」について一覧表を作成する。 （復習）栄養素の種類と機能について再確認する。
9 回	食生活（2） 食品の分類と選択	a. バランスの良い食生活のために食品の分類について学ぶ。b. 厚労省・農水省『食事バランスガイド』から、自身の栄養バランスをチェックすることで、食品の分類と選択の方法を身につける。 （予習） ワークシート 「食生活調査と健康づくり」（教科書P. 85） （復習）自己の食事バランスを再確認する。
10 回	食生活（3） 献立作成と食の安全と食中毒	a. 献立作成の手順、配膳の基本、および食中毒と細菌・ウイルスの違い、HACCP などから食の安全と食中毒について学ぶ。B. 政府インターネットテレビ（You Tube）から食中毒予防の6つのポイントについて、理解する。 （予習）「表 2-12 食中毒の種類」を熟読し理解する。（教科書 P80） （復習）HACCP について再確認する。
11 回	被服生活（1） 被服の役割と機能	a. 被服の役割と機能について、①被服着用の目的、②衣服内気候、③服装の TP0 などから学ぶ。b. 被服の TP0 について、調べ学習「礼装について、インターネットから調べてみましょう」から理解する。 （予習） 調べ学習 TP0 とは何か、意味を調べる。 （復習）「男女の礼装（和装・洋装）について、再確認する。
12 回	被服生活（2） 被服の素材と選択・洗濯	a. 被服の素材について、素材の種類や性能、加工の観点から学ぶ。JIS 規格とサイズ表示について学ぶ。b. 被服の選択・洗濯について、DVD「記号をよく見て洗濯上手に！」や政府インターネットテレビ「新しい洗濯表示の記号」から理解する。 （予習） 調べ学習 洗濯絵表示（家庭用品品質管理法）について一覧表を作成する。 （復習）洗濯絵表示を再確認した上で、洗濯をしてみる。
13 回	住生活（1） 住まいの役割と機能	a. 住まいの役割と機能について、①WHO・ICF の観点、②家族周期と空間の関係などから学ぶ。b. 住まいの役割と機能について理解する。 （予習） ワークシート 「あなたの住まいについて調べてみましょう」から住まいの役割と機能について理解する。（教科書 P. 133） （復習）住まいの役割と機能について、本授業内容から再確認する。
14 回	住生活（2） 住まいの室内環境	a. 住まいの室内環境について、①光、②温度、③音などから学ぶ。b. 快適な室内環境について考える。 （予習） 調べ学習 住まいの室内環境としてどのようなものがあるか調べる。 （復習）住まいの室内環境について、本授業内容から再確認する。

15 回	生活と環境	a. 持続可能な生活実現のために、SDG s の観点から地球の温暖化・資源・エネルギー問題について考えていくことの重要性を理解する。b. SDG s についてインターネットで調べ、理解を深める。 (予習) 調べ学習 “持続可能な社会を目指す”とは、ということなのか、具体例を交えて説明する。 (復習) SDG s の観点から、持続可能な生活の実現を目指すことの必要性を再確認する。
------	-------	--

準備学習（予習・復習について）

本科目は、講義科目(2 単位)ですので授業時間(30 時間)に加えて、60 時間の授業外学習(予習・復習)が必要となります。

学習内容に記載された予習・復習を実践して内容の理解を深めることが求められています。

*毎回の授業のレジュメ・資料等は、グーグル・クラスルームにアップ・ロードしてあります。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
1. 自己および他者の理解の習得度	完全でない	若干不十分な点は認められるもの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
2. 自立・自律した生活者のための知識の習得度	に到達目標を達成している	に到達目標を達成している	に到達目標を達成している	に到達目標を達成している	に到達目標を達成していない
3. 専門職としての生活に係る知識の習得度	に到達目標を達成している	に到達目標を達成している	に到達目標を達成している	に到達目標を達成している	に到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

- ・定期試験（レポート課題）50%
- ・授業内課題（10 回）50%

教科書

- ・中川英子編著ほか、『新版 福祉のための家政学－自立した生活者を目指して－』, 建帛社, 2021 年, 2, 530 円

参考書等

- ・中川英子編著他、『福祉のための家政学』, 建帛社, 2010 年, 2, 530 円
- ・田崎裕美・中川英子編著、『生活支援のための調理実習（第3版）』, 建帛社, 2022 年, 2, 090 円
- ・中川英子編著ほか、『介護福祉のための家政学実習』, 建帛社, 2005 年, 2, 530 円
- ・中川英子編著ほか、『介護福祉のための家政学』, 建帛社, 2004 年, 2, 310 円

履修上の注意・学習支援

- ・毎回の授業レジュメ・資料は、クラスルームにアップ・ロードしておくので、事前に確認しておくこと。
- ・授業は、クラスルームにアップしたジュメ・資料で実施し、Net で調べ学習等もするので、各自、必ずクロームブックを持参すること。
- ・毎回の授業時や予習で作成した課題は、最終回授業時に回収するので、各自、必ずファイルしておくこと。
- ・わからないことは、授業中に積極的に質問して理解しておくこと。

オフィスアワー

疑問等については、オフィスアワー（授業終了後の時間帯）に質問・相談すること。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2BL07	歴史学	1 年	後期	講義	2	江田 郁夫

授業概要

「伝記のみが真の歴史である」。イギリスの著名な歴史家カーライル（1795～1881）がのこした言葉です。伝記とは、個人の一生の出来事をまとめたもので、それだけが「真の歴史である」とは一体どういうことでしょうか？そこで今回は、日本の室町時代を生きた一人の武将、足利持氏（1398～1439）の生涯をつうじて、その言葉のもつ意味を考えてみたいと思います。現代社会を生きる私たちにとって、歴史とは？

到達目標(学習の成果)

- ・歴史上の転換点に関する基礎知識を身につけ、自立・自律した生活者への一助とする（知識・態度）。
- ・歴史における個人の役割を理解し、人間尊重の精神と豊かな人間性を身につける（知識・方法・態度）。

授業計画

回	表題	学習内容
1 回	授業の進め方 日本史と大河ドラマ	授業の進め方を確認し、その後大河ドラマからみた歴史像を学ぶ。 (予習)大河ドラマを調べる。 (復習)授業内容をまとめる。
2 回	地味な室町時代と足利将軍家 1	鎌倉幕府と室町幕府の関連性について学ぶ。 (予習)足利尊氏について調べる。 (復習)授業内容をまとめる。
3 回	地味な室町時代と足利将軍家 2	幕府所在地の理由について学ぶ。 (予習)京都・鎌倉について調べる。 (復習)授業内容をまとめる。
4 回	地味な室町時代と足利将軍家 3	北山文化と東山文化の特徴を考える。 (予習)金閣・銀閣について調べる。 (復習)授業内容をまとめる。
5 回	もうひとつの幕府、鎌倉府と鎌倉公方足利氏 1	鎌倉幕府と鎌倉府のちがいを考える。 (予習)鎌倉の史跡を調べる。 (復習)授業内容をまとめる。
6 回	もうひとつの幕府、鎌倉府と鎌倉公方足利氏 2	鎌倉公方足利氏歴代について学ぶ。 (予習)鎌倉公方の系譜を調べる。 (復習)授業内容をまとめる。
7 回	もうひとつの幕府、鎌倉府と鎌倉公方足利氏 3	鎌倉公方に従った武士たちについて学ぶ。 (予習)地元の武士団を調べる。 (復習)授業内容をまとめる。
8 回	4代鎌倉公方足利持氏の生涯 1	4代目公方持氏の就任前後について学ぶ。 (予習)鎌倉御所について調べる。 (復習)授業内容をまとめる。
9 回	4代鎌倉公方足利持氏の生涯 2	持氏の補佐役上杉禅秀の反乱について考える。 (予習)関東管領について調べる。 (復習)授業内容をまとめる。
10 回	4代鎌倉公方足利持氏の生涯 3	持氏と関東・東北地方との関連性について学ぶ。 (予習)関東・東北の関連史跡を調べる。

		(復習)授業内容をまとめる。
11 回	4 代鎌倉公方足利持氏の生涯 4	持氏と室町幕府の対立の原因を考える。 (予習)幕府への反乱を調べる。 (復習)授業内容をまとめる。
12 回	4 代鎌倉公方足利持氏の生涯 5	持氏と将軍足利義教との関係について学ぶ。 (予習)歴代将軍の事績を調べる。 (復習)授業内容をまとめる。
13 回	4 代鎌倉公方足利持氏の生涯 6	持氏と補佐役上杉憲実の対立の原因を考える。 (予習)上杉憲実と足利学校を調べる。 (復習)授業内容をまとめる。
14 回	室町時代と現代社会 1	享徳の乱・応仁の乱について学ぶ。 (予習)茨城県古河市を調べる。 (復習)授業内容をまとめる。
15 回	室町時代と現代社会 2	室町時代と現代社会を対比する。 (予習)室町時代の印象を書き出す。 (復習)授業内容をまとめる。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、講義科目(2 単位)ですので、授業時間以外に 60 時間の校外学習が必要になります。
学習内容中に記載された予習・復習を実践して、内容の理解を深めてください。
その他、毎回の授業ごとに自分自身の考えをまとめた課題を提出してください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
①学ぶ姿勢ができています。 ②日本史上の転換点として 室町時代の特徴が理解で きています。 ③歴史における個人の役割 と社会との関係性が理解 できています。	完全にな いしほぼ完 全に到達目 標を達成し ている	若干不十分 な点は認め られるもの の、到達目 標を達成し ている	不十分な点 は認められ るものの、 到達目標を 達成してい る	到達目標の 最低限を達 成している	到達目標を 達成してい ない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

評価の方法

定期試験(筆記試験)(授業の内容を正確に理解し、それを的確に表現できる)70%
授業内課題(毎回)(授業の内容を理解したうえで、それへの考えを表現できているかを確認する課題)30%

教科書

『図説日本史通覧』帝国書院, 2024 年度, 990 円

参考書等

丸山裕之, 『図説室町幕府』, 戎光祥出版, 2018 年, 1,980 円
杉山一弥編著, 『図説鎌倉府』, 戎光祥出版, 2018 年, 1,980 円

履修上の注意・学習支援

・授業中に関連事項をみなさんに質問しますので、積極的に発言してください。

オフィスアワー

授業後にも質問に対応する。その他、疑問があれば、オフィスアワーを利用すること。事前予約(i.eda@ujc.ac.jp)の上、時間を設定する。具体的な時間は追って掲示する。

〔実務経験の概要〕

県立高等学校地歴科教諭として 17 年間、日本史・世界史等の教科教育や進路・生活指導全般を担当。そのほか、栃木県立文書館指導主事として 6 年間、歴史資料の調査・整理・展示等の業務に携わった。また、栃木県立博物館学芸員として 12 年間、多様な資料の調査・展示・保存業務等を行った。以上の実務を通じて、歴史学の前提となる史資料の特徴やその役割・重要性に関しての知見を深めることができた。

〔実務経験と授業科目との関連性〕

上記の教員経験や博物館での経験、とくに高校での進路・生活指導経験をいかして、より具体的でわかりやすい講義を行うことができる。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1BL08	心理学	1 年	後期	講義	2	杉本 太平
授業概要 本講義では全人教育の教養科目の視点から、人間の社会生活と人間心理との関係を把握・洞察する基礎力を培う。また、幼児教育者・保育者など子どもの成長・発達にかかわる専門職としての資質・能力を磨くために、専門教育科目への導入として心理学の基礎を学習し、人間生活を「科学」する視点や方法について理解する。HRST（行為法を用いた手法）などのアクティブ・ラーニングを通して、体験したことを認識（言語化）し、科学的に洞察を深め、新たな人間知を形成するという思考方法を身につける。						
到達目標（学習の成果） 1. 人間理解や心理（成長・発達）について基礎的な事項を理解し、説明できる（知識・理解）。 2. 心理的支援の学習を食に関する実践等に応用することができる（知識・理解・能力）。 3. 講義の学びを自分自身の生活と関連付けることができる（知識・理解・能力）。 4. 自己理解・他者理解の基礎的な学びを活かして、より良い人間関係を形成できる（知識・理解）。 5. 講義の学びを専門職者としての学びや仕事に関連付けることができる（能力）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	生活の中の心理学「人間知」を学ぶ	授業計画、授業方法、成績の評価基準・方法等を知る。 心理学の定義を理解する。心理学の知見が人間の活動や生活の中に、どのように活かされているかを理解する。 （予習）本科目のシラバスの記載内容について読んでおくこと。 （復習）図書館を活用し、人間と心理に関するレポートテーマを検討し、文献・資料を探す。				
2 回	コミュニケーションと心理 HRST 実践演習①	様々な生活場面でのコミュニケーションの特徴や内容を理解する。 （予習）人間存在や人間関係に関する文献・資料を読み、レポートテーマを検討する。 （復習）アクティブ・ラーニングの学びをまとめる。				
3 回	乳幼児のコミュニケーション能力とことばの育ち HRST 実践演習②	乳幼児の発達とコミュニケーション能力とことばの育ちについて理解し、乳幼児への発達支援の方法を学ぶ。 （予習）レポートテーマを決定し、構想を練る。 （復習）アクティブ・ラーニングの学びをまとめる。				
4 回	知能概念と心理	知能概念と子ども発達との関連について、新生児の能力や発達障害、情緒障害を例に人の知能の諸側面を理解する。 （予習）レポート制作活動を進める（文献研究）。 （復習）知能と発達障害、情緒障害の関連を復習する。				
5 回	記憶と心理 HRST 実践演習③	人は体験した出来事をどのように理解し記憶しているかを理解する。 （予習）レポート制作活動を進める。 （復習）アクティブ・ラーニングの学びをまとめる。				
6 回	学習と心理 HRST 実践演習④	学習の心理学から、こどもはなぜ「遊ぶ＝学ぶ」のかを理解する。内発的動機付けを高める「ほめる」と「しかる」を考える。 （予習）該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）アクティブ・ラーニングの学びをまとめる。				
7 回	自己肯定と心理 HRST 実践演習⑤	「自己肯定感」「自己効力感」がどのように形成されるかを理解する。「イヤイヤ期」は「豊かな人間関係」の始まり。「愛され」体験と「自己肯定」について考える。 （予習）レポート制作活動を進める（文献研究）。 （復習）愛着形成と自己肯定について復習する。				
8 回	性格と心理	性格の基礎的な理論を理解し、さまざまな性格測定や人間理解のアプローチの方法を知る。 （予習）レポート制作活動を進める（調査研究）。 （復習）性格心理学についての学びを復習する。				
9 回	個人と集団との関係性	集団心理学・集団力動の基本を学び、個人と集団との関係性を、子どもと家庭を中心に、子ども集団・家族集団・地域集団・職場集団などから理解する。 （予習）レポート制作活動を進める（調査研究）。 （復習）個と集団の関係性について復習する。				
10 回	自己理解と心理	自分史や描画法、コラージュなどの体験学習を通して、表現されたものから自己洞察をし、心の世界を感じ取る。				

		(予習) 自己理解ワークのための事前学習を行う。 (復習) 自己理解ワークの考察をまとめる。
11 回	「人間知」の研究	専門職者として、「人間知」の文献研究や調査研究の進め方の基礎を学ぶ。 (予習) レポート中間発表用のレジュメを作成する。 (復習) レポート中間発表の結果をもとに、レポートの内容を再検討する。
12 回	カウンセリングの理論	カウンセリングの諸理論を学び、心の支援・援助技術の基本を理解する。 (予習) レポート制作活動を進める(執筆・校正)。 (復習) 学習した理論について復習する。
13 回	カウンセリングの援助技術 HRST 実践演習⑥	人が悩む時には大切な意味があることを理解する。傾聴・共感の援助技術のスキルを向上させる。 (予習) レポート制作活動を進める(執筆・校正)。 (復習) 章末のチェック問題を解くこと。
14 回	メンタルヘルス HRST 実践演習⑦	メンタルヘルスについて関心を持ち、ストレスを自己コントロールできる力を向上させる。 (予習) レポート制作活動を進める(執筆・校正)。 (復習) 学習したメンタルヘルスの理論と方法について復習する。
15 回	レポート成果報告	グループ内でレポート課題の成果を報告し合う。 (予習) 発表レジュメを作成する。 (復習) 成果報告会の振り返りシートをまとめる。

準備学習(予習)・(復習)について

本科目は、講義科目 30 時間 2 単位ですので授業時間 90 分以外に 60 時間の授業外学習が必要になります。

- ・予習：毎回学習課題を示すのでそれに取り組んでくこと。
- ・授業内容を理解するために、授業内で学んだ内容を復習すること。
- ・講義で学んだ内容に関連した身近な自己学修テーマを設定し、参考文献や引用文献を適切に選択し、レポート作成期間中に読み込んでおくこと(最低 3 冊以上を基準とし、内容を熟読の上、レポートを作成)。
- ・アクティブ・ラーニングで学んだことを日常生活の中で活用し、その結果を振り返る(反省・省察)こと。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
① 心理学の基礎理解 ② 援助理論・技術についての基礎的理解 ③ 人間知の科学的なアプローチと論述	完全でないし ほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

- ① 授業内課題(授業内容の理解 20%：毎回の授業でコメントシートを提出する)
- ② 授業内課題(研究発表 30%：調査したことを要約し言語化できているかを評価する)
- ③ 授業外課題(レポート 50%：調査したことを論理的にまとめ、考察の根拠となる知見「人間知＝理論・知識」の理解ができているかを評価する)

教科書

- ・特に定めない。毎回の授業用に作成した資料を配付する。

参考書等

- ・春原由紀編著・杉本太平共著、『精神保健』、樹村房、2005 年、1,900 円
- ・大坊郁夫・安藤清志・池田謙一編、『社会心理学パースペクティブ 2』、誠信書房、1990 年、3,864 円
- ・リタ・L. アトキンソン他著、内田一成監訳、『ヒルガードの心理学』、ブレーン出版、2002 年、5,552 円
- ・國分康孝著、『カウンセリング心理学入門』、PHP 新書、2000 年、657 円
- ・河合隼雄著、『河合隼雄のカウンセリング心理学入門』、創元社、1999 年、1,500 円
- ・社会福祉士養成講座編集委員会 編、『心理学理論と心理的支援 第 2 版』、中央法規、2011 年、2,310 円

学習支援・履修上の注意

- ・行為法などの演習では積極的に参加すること。
- ・疑問があれば授業内で解決できるように積極的に質問すること。
- ・興味・関心が持てそうな[心理学]「人間学」などの書を図書館で探して読もう。
- ・心理学理論を身の回りに起きていることと関連づけることを意識しよう。
- ・疑問点・質問があるときは、科目担当者に相談すること。

オフィスアワー

疑問等があれば、オフィスアワー（授業の前後）を利用すること。研究室（5-302）
（事前予約(sugimoto@kyowa-u.ac.jp)のうえ、時間を設定することも可）

【実務経験の概要】

1. 文京区教育センター教育相談室 東京都文京区教育委員会教育相談専門員（心理）（1991年4月～1998年9月）として心理職の実務
2. 埼玉県複数市での幼児健康診査心理相談員（1997年4月～2020年3月）としての心理職実務
3. 文教大学心理劇研究会主宰（1990年4月～2012年3月）及び日本人間関係学会関東地区会主宰（2010年4月～2019年12月）、人間関係・HRST研究会主宰（2020年1月～現在に至る）として行為法（心理劇）を用いた研修会（看護師・介護士・臨床心理士・教員・一般会員など対人支援職者を対象とした研修）での講師

【実務経験と授業の関連性】

心理職としての専門的知見と研究・実践から、心理学およびカウンセリングの基礎的な理論と援助技術を教授する。また、アクティブ・ラーニングとして独自に開発した行為法を用いた学習手法（HRST）を通して、体験的に理論の学習を深化させ、実践力の向上につなげる。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2BL09	社会学	2 年	後期	講義	2	堀 圭三
授業概要 自立・自律した生活者として必要な、社会の仕組みについて理解を深めることを目的とする。現代社会の問題、人と社会の関係などについて、具体的な事例を挙げながら講義をしていく。						
到達目標(学習の成果) 1. 授業の中で示された社会学の「テクニカルターム」について理解している（知識）。 2. 社会学のテクニカルタームを使い、身近な現象を説明することができる（知識）。 3. 以上により、自分自身や社会生活を考える態度を身につける（態度）。						
授業計画						
回	表題	学習内容				
1 回	授業の進め方 社会学小史・社会学の視点	授業計画・準備学習・成績評価の方法・基準等について理解する。 19C 後半の、デュルケム、ジンメル、ウェーバーなどの社会学者が活躍した時代背景について理解する。 （予習）参考書から少なくとも 1 冊選び授業終了時まで読むこと。 （復習）授業で示されたテクニカルタームを整理する。				
2 回	社会学の考え方	逆説思考、順機能、逆機能などのテクニカルタームを理解し、社会学的なものの見方について理解する。 （予習）授業で示されたテクニカルタームを調べておく。 （復習）授業で示されたテクニカルタームを整理する。				
3 回	人と社会との関係 1 （社会構造と変動①）	社会システムの考え方として、パーソンズの A G I L 理論を理解する。 （予習）授業で示されたテクニカルタームを調べておく。 （復習）授業で示されたテクニカルタームを整理する。				
4 回	人と社会との関係 2 （社会構造と変動②）	社会規範や役割期待の相補性について理解する。 （予習）授業で示されたテクニカルタームを調べておく。 （復習）授業で示されたテクニカルタームを整理する。				
5 回	人と社会との関係 3 （社会構造と変動③）	社会集団の概念について理解し、primary group や基礎集団、官僚制について理解する。 （予習）授業で示されたテクニカルタームを調べておく。 （復習）授業で示されたテクニカルタームを整理する。				
6 回	現代社会の理解 1 （社会構造と変動④）	近代の人口動態、少子化、高齢化の実態について、統計から理解する。 （予習）授業で示されたテクニカルタームを調べておく。 （復習）授業で示されたテクニカルタームを整理する。				
7 回	現代社会の理解 2 （社会構造と変動⑤）	地域概念、コミュニティの定義、都市生活の特徴について理解する。 （予習）授業で示されたテクニカルタームを調べておく。 （復習）授業で示されたテクニカルタームを整理する。				
8 回	現代社会の理解 3 （市民生活と公共性①）	所得、教育、健康の社会的格差について理解する。 （予習）授業で示されたテクニカルタームを調べておく。 （復習）授業で示されたテクニカルタームを整理する。				
9 回	現代社会の理解 4 （市民生活と公共性②）	ラベリング理論、マイノリティ、ジェンダーなど、社会のなかの偏見について理解する。 （予習）授業で示されたテクニカルタームを調べておく。 （復習）授業で示されたテクニカルタームを整理する。				
10 回	生活の理解 1 （生活と人生①）	家族概念、とくに核家族の定義、定位家族と生殖家族の考え方と性別役割分業意識について理解する。				

		(予習) 授業で示されたテクニカルタームを調べておく。 (復習) 授業で示されたテクニカルタームを整理する。
11 回	生活の理解 2 (生活と人生②)	デュルケムの名著『自殺論』の考え方について理解する。自殺と個人主義について社会的に考える視点を理解する。 (予習) 授業で示されたテクニカルタームを調べておく。 (復習) 授業で示されたテクニカルタームを整理する。
12 回	社会問題の理解 1 (生活と人生③)	感情労働の概念の理解やウェーバーの「倫理」の概念から、働くことの意味を考える。 (予習) 授業で示されたテクニカルタームを調べておく。 (復習) 授業で示されたテクニカルタームを整理する。
13 回	社会問題の理解 2 (自己と他者①)	社会の変化と「自己」の理解について、ミードの学説（社会的自我と内なる会話）を理解する。 (予習) 授業で示されたテクニカルタームを調べておく。 (復習) 授業で示されたテクニカルタームを整理する。
14 回	社会問題の理解 3 (自己と他者②)	「共在」の概念とお互いに相手を尊重する儀礼的相互行為を理解する。 (予習) 授業で示されたテクニカルタームを調べておく。 (復習) 授業で示されたテクニカルタームを整理する。
15 回	社会問題の理解 4 (自己と他者③)	人間関係づくりの基礎となるコミュニケーションについて考える。 (予習) 授業で示されたテクニカルタームを調べておく。 (復習) 授業で示されたテクニカルタームを整理する。

準備学習（予習）・（復習）について

- この科目は、講義科目(2単位)ですので、授業時間の他に準備学習 60 時間が必要になります。
- ・ニュースやコラム等で授業に関係することがあれば、その内容をノートにまとめること。
 - ・授業記録の記入し、基本概念についてはきちんとノートにまとめておく。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
1. テクニカルタームの定義を記述できる。 2. テクニカルタームを、範例を使って説明できる。 3. テクニカルタームを、自身の問題意識と結び付けている。	完全にはないしほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	90 点以上	80 点以上	70 点以上	60 点以上	59 点以下

成績評価の方法 ・定期試験（筆記試験）100%

教科書

授業開始時にレジュメを配付する。

参考書等

- ・日本所シャルワーク教育学校連盟編、『社会学と社会システム』，中央法規，2,750 円（税込）
- ・森下伸也，『社会学がわかる事典』，日本実業出版社，1,650 円（税込）
- ・森下伸也，『逆説思考』，光文社新書，777 円（税込）
- ・奥村隆，『社会学の歴史Ⅰ』，有斐閣，2,090 円（税込）
- ・奥村隆，『社会学の歴史Ⅱ』，有斐閣，2,860 円（税込）
- ・橋爪大三郎他，『社会学講義』，ちくま新書，946（税込）
- ・出口剛司，『大学 4 年間の社会学が 10 時間でざっと学べる』，角川文庫，682 円（税込）

履修上の注意・学習支援

質問等がある場合は、電子メールで受け付ける。また、オフィスアワーでも受け付ける。
Google classroom にて、課題の提出等を行う。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワーを利用すること。事前予約(k3@ujc.ac.jp)のうえ、時間を設定する。具体的な時間帯は追って指示する。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2BL10	法学	2 年	前期	講義	2	永井 紹裕
授業概要 具体的な例をもとに、日本国憲法を中心とした法律学の基本的な考え方について講義する。とりわけ、家族やジェンダーなどにまつわる身近な問題について多く取り上げたうえで、法的な観点からどのような解決が考えられるかを見ていく。						
到達目標(学習の成果) 1. 憲法を中心とした法学一般について基本的な知識を身につける(知識)。 2. 法学の基本的な知識を具体的な事例に当てはめることができる(知識・方法)。 3. 様々な社会的問題について法的な観点から考えることができる(知識・方法)。						
授業計画						
回	表題	学習内容				
1 回	授業の進め方 法学、日本国憲法	授業計画、授業方法 予習・復習、成績の評価基準・方法等を知る。 法学とはどのような学問か、日本国憲法とはどのようなルールかについて理解する。 (予習) 社会における法的問題について調べてみる。 (復習) これまでの憲法についての自身の知識を確認する。				
2 回	家族関係における法①	夫婦の家族関係を考えるうえで、法がどのように関わっているかを理解する。 (予習) 法律上の夫婦になるために必要な手続きについて調べる。 (復習) 夫婦間に生じる様々な問題について法がどのような解決をしているかを復習する。				
3 回	家族関係における法②	子どもに関係する法的問題を横断的に考察し、子どもの法的地位や権利について法がどのような考え方に基いているかを理解する。 (予習) 社会生活において子どもが巻き込まれる問題にどのようなものがあるかを調べる。 (復習) 事前に調べた問題について、授業をふまえ、法がどのような解決をしているかを確認する。				
4 回	学生生活と法①	学生生活で直面する様々な問題が法的な観点からどのように扱われるかを理解する。 (予習) 子どもが学校内や学校外で直面する問題にどのようなものがあるかを調べる。 (復習) 事前に調べた問題について、授業をふまえ、法がどのような解決をしているかを確認する。				
5 回	学生生活と法②	とりわけ大学生活において問題となりうる具体的な場面を想定し、法的にどのような解決がなされうるかについて理解する。 (予習) 自身(大学生)が巻き込まれうる問題にどのようなものがあるかを調べる。 (復習) 事前に調べた問題について、授業をふまえ、法がどのような解決をしているかを確認する。				
6 回	社会生活と法① 契約	具体的な事例を通じて契約を結ぶということがどのような責任を生じさせるかなどについて理解する。 (予習) 身近にある契約についてどのようなものがあるかを調べる。 (復習) 授業をふまえ、契約の成立要件や責任について原則的なことを確認する。				
7 回	社会生活と法② 労働	労働の場面を通じて女性に関わる法的問題について理解する。				

		(予習) 女性労働者に関わる社会的問題についてどのようなものがあるかを調べる。 (復習) 労働の場面だけではなく、ほかにどのような場面で女性差別が完全に解消されていないかを調べる。
8 回	社会生活と法③ 刑事法	自身が裁判員に選ばれた場面を想定し、刑事裁判の手続きや犯罪と刑罰について理解する。 (予習) 刑事裁判の流れについて自分なりに調べる。 (復習) 実際の裁判員裁判で裁判員を務めた人が書いたものを読んでみる。
9 回	社会生活と法④ 不法行為	自分が相手方に損害を生じさせてしまった場面を想定し、民事的になどどのような責任が生じるか(刑事責任との相違も含めて)を理解する。 (予習) 自動車事故において事故を起こした運転手が負わなければならない責任にどのようなものがあるかを調べる。 (復習) 授業をふまえ、具体的な事例をもとに民事責任と刑事責任の違いを説明できるようにする。
10 回	日本国憲法①	日本国憲法の構造や基本的な思想、明治憲法との関係などを理解する。 (予習) 日本国憲法の 3 大原理について調べておく。 (復習) 日本国憲法の実際の条文を読んでみる。
11 回	日本国憲法② 精神的自由権	基本的人権の保障のうち、精神的自由権の保障の内容を理解する。 (予習) 自由権および精神的自由権がどのような権利かについて調べておく。 (復習) 授業をふまえ、精神的自由権の個々の権利で問題となりうる点を確認する。
12 回	日本国憲法③ 経済的自由権	基本的人権の保障のうち、経済的自由の保障の内容とともに、精神的自由権との相違を理解する。 (予習) 経済的自由権がどのような権利かについて調べておく。 (復習) 授業をふまえ、経済的自由権の個々の権利で問題となりうる点を確認するとともに、憲法違反かどうかの基準に関する精神的自由権との差異の有無や理由を確認する。
13 回	日本国憲法④ 社会権	基本的人権の保障のうち、社会権の保障の内容とともに、社会権が保障される意義を理解する。 (予習) 社会権がどのような権利か、とりわけこの権利が現代において重要なものであるとされる理由を調べておく。 (復習) 生存権や労働基本権で問題となりうる点について確認しておく。
14 回	日本国憲法⑤ 統治機構	基本的人権の保障のために、国家権力がどのような仕組みになっているかを理解する。 (予習) 3 権分立がどのような仕組みであるかを調べておく。 (復習) なぜそしてどのように権力が分立している必要があるかについて憲法の本で書かれていることを自身で確認しておく。
15 回	これまでのまとめ	これまでの学習を振り返るとともに、近時社会で問題となっていることについて法的視点からどのように考えられうるかを理解できるようにする。 (予習) これまでの学習で理解が不十分なところを確認しておく。 (復習) 近時の社会問題について自分なりに調べて、法的にどのように考えられるべきかについて自分なりの考えをまとめておく。

準備学習(予習・復習について)

本科目は講義科目(30 時間 2 単位)ですので、授業時間 90 分以外に準備学習 60 時間が必要になります。学習内容に記載された予習・復習を実践して内容の理解を深めてください。

授業毎に予習と復習をすること。その際には、授業で扱った具体的な事件について自身で調べてどのような事案であったかを見直すとともに、レジュメや本を用いて、授業中十分理解できなかった部分を補いノートに

まとめること。

日頃から自身が関係しそうな問題（家族、知的所有権など）について関心をもち、法的な観点からどのような解決がなされうるかについて考える癖をつけることが望ましい。自身で関心を持って調べた内容につきコメントペーパーで回答してもらう。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
1. 憲法を中心とした法学一般について基本的な知識がある。 2. 法学の基本的な知識を具体的な事例に当てはめることができる。 3. 様々な社会的問題について法的な観点から考えることができる。	完全でないし ほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	90 点以上	80 点以上	70 点以上	60 点以上	59 点以下

成績評価の方法

- ・定期試験（筆記試験） 70%
- ・授業内課題（3回） 30%

教科書

細川幸一、『大学生が知っておきたい生活のなかの法律』，慶応義塾大学出版会，2022 年，1,900 円

参考書等

江藤祥平ほか，『大学生活と法学』，有斐閣，2022 年，1,900 円

穴戸常寿ほか編，『法学入門』，有斐閣，2021 年，1,870 円

神野潔編，『教養のための憲法入門』，弘文堂，2016 年，2,750 円

履修上の注意・学習支援

専門的な知識などは事前に知らなくてかまわないが、授業中出てきた用語でわからないものがあればすぐに調べる。普段から世の中で起こっている事件や出来事に関心を持つこと（新聞等でニュースを確認すること）。授業の内容や本の内容でわからないことがあれば、遠慮なく、授業前か授業後に直接質問するか、メールで質問してください。わからないことを放置しないようにしてください。

オフィスアワー

質問等があれば、オフィスアワー（原則、講義終了後（開始前でも可）15 分間程度、1 号館 1 階「講師教員センター」）を利用すること。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2BL11	経済学	2 年	前期	講義	2	田部井信芳
授業概要 経済のしくみや基本的な経済用語について学ぶ。市場の働きやお金の動き等を理解することは、勉学上だけでなく、これから社会生活を営む上でも必要となる知識を学ぶ。						
到達目標(学習の成果) ・新聞やニュースに出てくる、基本的な経済用語について理解することができる（知識・理解）。 ・家計、企業、政府が経済全体の中でどのような役割を果たしているかについて理解することができる（理解）。						
授業計画						
回	表題	学習内容				
1 回	授業の進め方 経済活動と経済循環	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法を知る。 経済主体と経済の循環 （予習）身の回りに生じている経済活動について考える。 （復習）経済主体間の相互関係について確認する。				
2 回	経済活動における家計の役割	経済主体としての家計の役割 （予習）家計の経済活動について考える。 （復習）消費と貯蓄に影響を与える要因について確認する。				
3 回	経済活動における企業の役割	経済主体としての企業の役割 （予習）企業の経済活動について考える。 （復習）企業の目的と経営について確認する。				
4 回	需要と供給の相互作用	需要・供給と市場の調整 （予習）買い手と売り手の行動について考える。 （復習）市場の均衡について確認する。				
5 回	GDP の定義と概要	GDP の内容と構成要素 （予習）GDP について調べる。 （復習）GDP の概要について確認する。				
6 回	経済における貨幣の役割	貨幣の役割とマネーストック （予習）お金の動きについて考える。 （復習）マネーストックについて理解する。				
7 回	金融市場と中央銀行の役割	金融市場のしくみ （予習）中央銀行の役割について調べる。 （復習）金融市場について確認する。				
8 回	物価の動向と決定要因	物価の変動要因と物価指数 （予習）消費者物価指数について調べる。 （復習）物価の決定要因を確認する。				
9 回	経済活動における政府の役割	経済主体としての政府の役割 （予習）経済における政府の役割について考える。。 （復習）政府が市場経済をいかに補完するかを理解する。				
10 回	日本の財政と税制	財政および税のしくみ （予習）日本の予算について調べる。 （復習）日本の財政の現状と課題を理解する。				

11 回	経済のグローバル化	対外経済活動の拡大 (予習) 対外的な経済取引について考える。 (復習) 世界経済における相互依存関係について理解する。
12 回	経済統計と経済動向	経済統計の見方と使い方 (予習) 身近な経済統計について考える。 (復習) 経済統計を用いて経済動向を理解する。
13 回	日本経済の動向	日本経済の現状と課題 (予習) 日本経済の現状について調べる。 (復習) 日本経済の課題について理解する。
14 回	世界経済の動向	世界経済の現状と課題 (予習) 世界経済の現状について調べる。 (復習) 世界経済の課題について理解する。
15 回	経済学的な考え方	経済知識の実践 (予習) 身近な経済問題について考える。 (復習) 経済の知識を用いて解決策を考える。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、講義科目(2単位)ですので、授業時間以外に60時間の授業外学習が必要になります。
学習内容に記載された予習・復習を実践して内容の理解を深めてください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
1. 基本的な経済用語に関する理解 2. 経済主体の役割に関する理解	完全にな しほぼ完全 に到達目標 を達成して いる	若干不十分 な点は認め られるもの の、到達目 標を達成し ている	不十分な点 は認められ るものの、 到達目標を 達成してい る	到達目標の 最低限を達 成している	到達目標を 達成してい ない
100点法	90点以上	80点以上	70点以上	60点以上	59点以下

成績評価の方法 ・定期試験(レポート試験) 70% ・授業内小テスト 30%

教科書

特に使用しない。講義では資料を配付する。

参考書等

(改訂新版) 吉野薫著、『経済の基本と常識』, フォレスト出版, 2021年, 1,540円

履修上の注意・学習支援

質問等がある場合、その都度受け付ける。

オフィスアワー

質問等があれば、オフィスアワー(原則、講義終了後(開始前でも可)15分間程度、1号館1階「講師教員センター」)を利用すること。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1BP12	英語 I	1 年	前期	演習	1	阿部 巧
授業概要 大学生として身につけておきたい基本的な英語運用能力育成を目指し、基礎的な聴解、読解、会話、文法および作文を総合的に学習する。テキストで取り上げるトピックは「趣味」「スポーツ」「旅行」などの身近なものから「言語」「教育」「環境問題」などの社会的な話題に至るまで多岐にわたりますが、各ユニットのリスニング、リーディングおよびライティングの3つのセクションでは、これらの話題に関した活動ができる。テキスト学習の他に、基礎的事項の確認や英語の歌を利用したリスニング活動などができる。また、一生懸命英語で話す姿勢を身に付けることができる。						
到達目標（学習の成果） ・英語の基本的なルールを理解できる（理解）。 ・比較的平易な英文を読んだり聞いたりして、その概要や要点を理解できる（理解、実践）。 ・自分の身の回りの事柄について、簡単な英語で表現できる（表現）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 ○レディネステスト ○課題① 自己紹介必要な表現の確認	授業計画、授業方法、（予習）・（復習）、成績の評価基準・方法等を知る。前期の学習について見通しをもつ。 （予習）高等学校で学習した文法事項を（復習）する。 （復習）配付された課題に取り組み、表現や文法の確認をする。				
2 回	○Unit1Self-Introduction p. 9-10 Listening & Reading ○課題① 自己紹介内容の構想	自己紹介に関する文章を読み、自分の考えをもつ。 （予習）Listening Section の音声を聞き、Exercise に取り組む。 Reading Section の音声を聞き、わからない単語を調べ、内容を理解する。 （復習）Reading Passage の音声を確認し、音読する。原稿を作成する。				
3 回	○Unit1Self-Introduction p. 11-12 Grammar & Writing ○課題① 自己紹介原稿の修正・練習	名詞・代名詞と自己紹介に関する表現について理解する。 （予習）Grammar Section と Writing Section の Exercise に取り組む。 （復習）発表に必要な資料を準備する。				
4 回	○Unit2 Hobbies p. 13-14 Listening & Reading ○課題① 自己紹介動画を作成し提出	趣味に関する文章を読み、自分の考えをもつ。 （予習）Listening Section の音声を聞き、Exercise に取り組む。 Reading Section の音声を聞き、わからない単語を調べ、内容を理解する。 （復習）Reading Passage の音声を確認し、音読する。				
5 回	○Unit2 Hobbies p. 15-16 Grammar & Writing ○課題② 栃木を紹介必要な表現の確認	5 文型と趣味に関する表現について理解する。 （予習）Grammar Section と Writing Section の Exercise に取り組む。 （復習）配付された課題に取り組み、表現や文法の確認をする。				
6 回	○Unit3 Food and Exercise p. 17-18 Listening & Reading ○課題② 栃木を紹介内容の構想	食べ物とエクササイズに関する文章を読み、自分の考えをもつ。 （予習）Listening Section の音声を聞き、Exercise に取り組む。 Reading Section の音声を聞き、わからない単語を調べ、内容を理解する。 （復習）Reading Passage の音声を確認し、音読する。原稿を作成する。				
7 回	○Unit3 Food and Exercise p. 19-20 Grammar & Writing	現在・過去・未来と食べ物とエクササイズに関する表現について理解する。 （予習）Grammar Section と Writing Section の Exercise に取り組む。				

	○課題② 栃木を紹介原稿の修正・練習	(復習) 発表に必要な資料を準備する。
8 回	○Unit4 Sports (Rugby) p. 21-22 Listening & Reading ○課題② 栃木を紹介動画を作成し提出	スポーツに関する文章を読み、自分の考えをもつ。 (予習) Listening Section の音声を聞き、Exercise に取り組む。 Reading Section の音声を聞き、わからない単語を調べ、内容を理解する。 (復習) Reading Passage の音声を確認し、音読する。
9 回	○Unit4 Sports (Rugby) p. 23-24 Grammar & Writing ○課題③ 大学を紹介必要な表現の確認	進行形とスポーツに関する表現について理解する。 (予習) Grammar Section と Writing Section の Exercise に取り組む。 (復習) 配付された課題に取り組む、表現や文法の確認をする。
10 回	○Unit5 Love and Marriage p. 25-26 Listening & Reading ○課題③ 大学を紹介紹介する内容の決定 (ディスカッション)	恋愛と結婚に関する文章を読み、自分の考えをもつ。 (予習) Listening Section の音声を聞き、Exercise に取り組む。 Reading Section の音声を聞き、わからない単語を調べ、内容を理解する。 (復習) Reading Passage の音声を確認し、音読する。
11 回	○Unit5 Love and Marriage p. 27-28 Grammar & Writing ○課題③ 大学を紹介紹介する内容の構想	完了形と恋愛と結婚に関する表現について理解する。 (予習) Grammar Section と Writing Section の Exercise に取り組む。 (復習) 原稿を作成する。
12 回	○Unit6 Weather (Typhoons) p. 29-30 Listening & Reading ○課題③ 大学を紹介原稿の準備・スライドの作成	天候 (台風) に関する文章を読み、自分の考えをもつ。 (予習) Listening Section の音声を聞き、Exercise に取り組む。 Reading Section の音声を聞き、わからない単語を調べ、内容を理解する。 (復習) Reading Passage の音声を確認し、音読する。
13 回	○Unit6 Weather (Typhoons) p. 31-32 Grammar & Writing ○課題③ 大学を紹介原稿の修正・練習	助動詞と天候に関する表現について理解する。 (予習) Grammar Section と Writing Section の Exercise に取り組む (2 時間)。 (復習) 発表の練習をする。
14 回	○Unit7 Tourism p. 33-34 Listening & Reading ○課題③ 大学を紹介動画を作成して提出	観光に関する文章を読み、自分の考えをもつ。 (予習) Listening Section の音声を聞き、Exercise に取り組む。 Reading Section の音声を聞き、わからない単語を調べ、内容を理解する。 (復習) Reading Passage の音声を確認し、音読する。
15 回	○Unit7 Tourism p. 35-36 Grammar & Writing	不定詞と観光に関する表現について理解する。 (予習) Grammar Section と Writing Section の Exercise に取り組む。 (復習) 授業の内容を (復習) する課題に取り組む。

準備学習 (予習・復習について)

本科目は、講義科目 1 単位ですので授業時間以外に 30 時間の授業外学習が必要になります。授業外学習方法に記載された予習・復習課題を实践して内容の理解を深めてください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
1. 英語の基本的なルールの理解 2. 読んだり聞いたりした英文の概要や要点の理解 3. 身近な事柄についての英語での表現	完全ないしほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100点法	100点～90点	89点～80点	79点～70点	69点～60点	59点以下

評価の方法

定期試験(筆記試験)40%、パフォーマンステスト 30%、実技課題 30%

教科書

JACET リスニング研究会, Power-Up College English 〈Intro〉, 南雲堂, 2020 年, 1,980 円

参考書等

必要な資料やプリントは事前もしくは授業時に配付する。

学習支援・履修上の注意

- ・授業では英語を話すことを基本とします。
- ・英語の辞書(電子辞書可)を持ってくること。
- ・予習・復習等、準備学習をしっかりやること。

オフィスアワー

質問等があれば、オフィスアワー（原則、講義終了後（開始前でも可）15 分間程度、1 号館 1 階「講師教員センター」）を利用すること。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1BP13	英語Ⅱ	1年	後期	講義	1	阿部 巧
授業概要 大学生として身につけておきたい基本的な英語運用能力育成を目指し、基礎的な聴解、読解、会話、文法および作文を総合的に学習する。テキストで取り上げるトピックは「趣味」「スポーツ」「旅行」などの身近なものから「言語」「教育」「環境問題」などの社会的な話題に至るまで多岐にわたる各ユニットのリスニング、リーディングおよびライティングの3つのセクションでは、これらの話題に関する活動を学ぶ。テキスト学習の他に、基礎的事項の確認や英語の歌を利用したリスニング活動などを学ぶ。						
到達目標（学習の成果） ・英語の基本的なルールを理解できる（理解）。 ・比較的平易な英文を読んだり聞いたりして、その概要や要点を理解できる（理解）。 ・自分の身の回りの事柄について、簡単な英語で表現できる（応用、実践）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1回	授業の進め方 ○レディネステスト ○課題④行ってみたい国：必要な表現の確認	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法等を知る。 後期の学習について見通しをもつ。 （予習）高等学校で学習した文法事項を復習する。 （復習）配付された課題に取り組み、表現や文法を確認をする。				
2回	○Unit8: Social Issues p. 37-38 Listening & Reading ○課題④ 行ってみたい国：内容の構想	社会的な問題に関する文章を読み、自分の考えをもつ。 （予習） Listening Section の音声を聞き、Exercise に取り組む。 Reading Section の音声を聞き、わからない単語を調べ、内容を理解する。 （復習） Reading Passage の音声を確認し、を音読する。 原稿を作成する。				
3回	○Unit8: Social Issues p. 39-40 Grammar & Writing ○課題④ 行ってみたい国：原稿の修正・練習	動名詞と社会的な問題に関する表現について理解する。 （予習） Grammar Section と Writing Section の Exercise に取り組む。 （復習） 発表に必要な資料を準備する。				
4回	○Unit9: Study Skills p. 41-42 Listening & Reading ○課題④ 行ってみたい国：動画を作成し提出	スタディスキルに関する文章を読み、自分の考えをもつ。 （予習） Listening Section の音声を聞き、Exercise に取り組む。 Reading Section の音声を聞き、わからない単語を調べ、内容を理解する。 （復習） Reading Passage の音声を確認し、音読する。				
5回	○Unit9: Study Skills p. 43-44 Grammar & Writing ○課題⑤ 好きな食べ物：必要な表現の確認	受動態とスタディスキルに関する表現について理解する。 （予習） Grammar Section と Writing Section の Exercise に取り組む。 （復習） 配付された課題に取り組み、表現や文法を確認をする。				
6回	○Unit10: Health and Welfare p. 45-46 Listening & Reading ○課題⑤ 好きな食べ物：内容の構想	保健福祉に関する文章を読み、自分の考えをもつ。 （予習） Listening Section の音声を聞き、Exercise に取り組む。 Reading Section の音声を聞き、わからない単語を調べ、内容を理解する。 （復習） Reading Passage の音声を確認し、音読する。 原稿を作成する。				
7回	○Unit10: Health and Welfare p. 47-48 Grammar & Writing	前置詞の使い方と保健福祉に関する表現について理解する。 （予習） Grammar Section と Writing Section の Exercise に取り組む。 （復習） 発表に必要な資料を準備する。				

	○課題⑤ 好きな食べ物：原稿の修正・練習	
8回	○Unit11: Environmental Issues p. 49-50 Listening & Reading ○課題⑤ 好きな食べ物：動画を作成し提出	環境問題に関する文章を読み、自分の考えをもつ。 (予習) Listening Section の音声を聞き、Exercise に取り組む。 Reading Section の音声を聞き、わからない単語を調べ、内容を理解する。 (復習) Reading Passage の音声を確認し、音読する。
9回	○Unit11: Environmental Issues p. 51-52 Grammar & Writing ○課題⑥ 将来の夢：必要な表現の確認	接続詞の使い方と環境問題に関する表現について理解する。 (予習) Grammar Section と Writing Section の Exercise に取り組む。 (復習) 配付された課題に取り組む、表現や文法の確認をする。
10回	○Unit12: Languages p. 53-54 Listening & Reading ○課題⑥ 将来の夢：紹介する内容の決定 (ディスカッション)	言語に関する文章を読み、自分の考えをもつ。 (予習) Listening Section の音声を聞き、Exercise に取り組む。 Reading Section の音声を聞き、わからない単語を調べ、内容を理解する。 (復習) Reading Passage の音声を確認し、を音読する。
11回	○Unit12: Languages p. 55-56 Grammar & Writing ○課題⑥ 将来の夢：紹介する内容の構想	比較級の使い方と言語に関する表現について理解する。 (予習) Grammar Section と Writing Section の Exercise に取り組む。 (復習) 原稿を作成する。
12回	○Unit13: Guide to Foreign Countries p. 57-58 Listening & Reading ○課題⑥ 将来の夢：原稿の準備・スライドの作成	外国に関する文章を読み、自分の考えをもつ。 (予習) Listening Section の音声を聞き、Exercise に取り組む。 Reading Section の音声を聞き、わからない単語を調べ、内容を理解する。 (復習) Reading Passage の音声を確認し、音読する。
13回	○Unit13: Guide to Foreign Countries p. 59-60 Grammar & Writing ○課題⑥ 将来の夢：原稿の修正・練習	関係代名詞の使い方と外国に関する表現について理解する。 (予習) Grammar Section と Writing Section の Exercise に取り組む。 (復習) 発表の練習をする。
14回	○Unit14: Education Overseas p. 61-62 Listening & Reading ○課題⑥ 将来の夢：動画を作成して提出	海外の教育に関する文章を読み、自分の考えをもつ。 (予習) Listening Section の音声を聞き、Exercise に取り組む。 Reading Section の音声を聞き、わからない単語を調べ、内容を理解する。 (復習) Reading Passage の音声を確認し、音読する。
15回	○Unit14: Education Overseas p. 63-64 Grammar & Writing	関係副詞の使い方と海外の教育に関する表現について理解する。 (予習) Grammar Section と Writing Section の Exercise に取り組む。 (復習) 授業の内容を復習する課題に取り組む。
準備学習(予習・復習について) 本科目は、講義科目 1 単位ですので <u>授業時間以外に 30 時間の授業外学習が必要になります。</u> 授業外学習方法に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。		

成績評価の基準・方法

成績の評価基準

評価項目	S	A	B	C	D
1. 英語の基本的なルールの理解 2. 読んだり聞いたりした英文の概要や要点の理解 3. 身近な事柄についての英語での表現	完全ないしほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

評価方法

定期試験(筆記試験)40%、パフォーマンステスト 30%、実技課題 30%

教科書

JACET リスニング研究会, Power-Up College English 〈Intro〉, 南雲堂, 2020 年, 1,980 円

参考書等

必要な資料やプリントは事前もしくは授業時に配付する。

学習支援・履修上の注意

- ・授業では英語を話すことを基本とします。
- ・英語の辞書(電子辞書可)を持ってくること。
- ・予習・復習等、準備学習をしっかりとやること。

オフィスアワー

質問等があれば、オフィスアワー(原則、講義終了後(開始前でも可) 15 分間程度、1 号館 1 階「講師教員センター」)を利用すること。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1BP14	情報処理 I	1 年	前期	演習	1	堀 圭三
授業概要 人と生活を理解するために、情報化社会において必須である情報リテラシーを身につけることを目的とする。インターネットの利用方法、Google アプリケーションの基本的な操作方法を学ぶ。また、情報モラルやネットトラブルについて理解する。						
到達目標(学習の成果) 1. 情報リテラシーについて理解し、コンピュータを利用するにあたってのモラルを理解する（知識）。 2. 日本情報処理検定協会の日本語ワープロ検定 2 級（タイピング、文書デザイン）、表計算検定 3 級程度（四則計算や関数の使い方）、プレゼンテーション 3 級程度の技術を身につける（技術）。 3. 以上により、社会生活でコンピュータを適切に使うことができる。						
授業計画						
回	表題	学習内容				
1 回	授業の進め方 情報モラルとグーグルワークスペース基本操作①	授業計画・準備学習・成績評価の方法・基準等について理解する。 情報モラルやネットトラブルについて説明する。そして、本学発行のユーザアカウントを用いてコンピュータにログインし、基本的な操作方法を学ぶ。 （予習）タイピングソフトを検索し、タイピング練習を行う。 （復習）情報モラルやインターネットトラブルをまとめる。				
2 回	グーグルワークスペースの基本操作②	クラスルーム、ドライブ、meet などの利用方法を学ぶ。あわせて、スマートフォンとのリンクの方法を学ぶ。 （予習）時間を見つけてタイピング練習を行う。 （復習）授業で示された課題を行う。				
3 回	グーグルワークスペースの基本操作 ドキュメント①	ドキュメントの基本的機能を、文書作成を通して学ぶ。 （予習）時間を見つけてタイピング練習を行う。 （復習）授業で示された課題を行う。				
4 回	グーグルワークスペースの基本操作 ドキュメント②	文書作成を通して、段組み。表の挿入の方法を学ぶ。 （予習）時間を見つけてタイピング練習を行う。 （復習）授業で示された課題を行う。				
5 回	グーグルワークスペースの基本操作 ドキュメント③	文書作成を通して、さまざまな表や写真、グラフの挿入の方法を学ぶ。 （予習）時間を見つけてタイピング練習を行う。 （復習）授業で示された課題を行う。				
6 回	グーグルワークスペースの基本操作 ドキュメント④	実際に、課題としてポスターの作成を行う（小テスト）。 （予習）時間を見つけてタイピング練習を行う。 （復習）授業で示された課題を行う。				
7 回	グーグルワークスペースの基本操作 スプレッドシート①	表計算問題を通して、スプレッドシートの基本操作、四則計算を学ぶ。 （予習）時間を見つけてタイピング練習を行う。 （復習）授業で示された課題を行う。				
8 回	グーグルワークスペースの基本操作 スプレッドシート②	表計算問題を通して、基本関数（sum、average、min 関数）を学ぶ。 （予習）時間を見つけてタイピング練習を行う。 （復習）授業で示された課題を行う。				

9 回	グーグルワークスペースの基本操作 スプレッドシート③	表計算問題を通して、ROUND 関数の使い方を学ぶ。 (予習) 時間を見つけてタイピング練習を行う。 (復習) 授業で示された課題を行う。
10 回	グーグルワークスペースの基本操作 スプレッドシート④	表計算問題を通して、IF 関数の使い方を学ぶ。 (予習) 時間を見つけてタイピング練習を行う。 (復習) 授業で示された課題を行う。
11 回	グーグルワークスペースの基本操作 スプレッドシート⑤	表計算問題を通して、罫線や表示形式を学ぶ。 (予習) 時間を見つけてタイピング練習を行う。 (復習) 授業で示された課題を行う。
12 回	グーグルワークスペースの基本操作 スプレッドシート⑥	実際に課題として、表計算問題を行う (小テスト)。 (予習) 時間を見つけてタイピング練習を行う。 (復習) 授業で示された課題を行う。
13 回	グーグルワークスペースの基本操作 スライド①	プレゼンテーション問題を通して、文書作成を学ぶ。 (予習) 時間を見つけてタイピング練習を行う。 (復習) 授業で示された課題を行う。
14 回	グーグルワークスペースの基本操作 スライド②	プレゼンテーション問題を通して、図形、写真の挿入と加工などを学ぶ。 (予習) 時間を見つけてタイピング練習を行う。 (復習) 授業で示された課題を行う。
15 回	グーグルワークスペースの基本操作 スライド③	実際に課題として、プレゼンテーション問題を行う (小テスト)。 あわせてタイピングの小テストを行う。 (予習) 時間を見つけてタイピング練習を行う。 (復習) 授業で示された課題を行う。

準備学習 (予習) ・ (復習) について

- この科目は、演習科目 (1 単位) ですので、授業時間の他に準備学習 15 時間が必要になります。
- ・ 自宅でもクロムブックを使って、タイピングの練習、課題を行う。
 - ・ 授業記録を記入し、復習を行う。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準					
評価項目	S	A	B	C	D
①タイピングの速度 (600 以上、500 以上、400 以上、300 以上) ②文書デザイン課題の時間内作成 ③表計算課題の時間内作成 ④プレゼンテーション課題の時間内作成	完全にない しほぼ完全 に到達目標 を達成して いる	若干不十分 な点は認め られるもの の、到達目 標を達成し ている	不十分な点 は認められ るものの、 到達目標を 達成してい る	到達目標の 最低限を達 成している	到達目標を 達成してい ない
100 点法	90 点以上	80 点以上	70 点以上	60 点以上	59 点以下

成績評価の方法

定期試験 (実技試験) 100%

教科書

レジュメを配付する。

参考書

学研プラス編, 『500 円でわかる エクセル関数 2016 (コンピュータムック 500 円シリーズ) Kindle 版』, 446 円

履修上の注意・学習支援

授業の最初に、タイピングの練習を行う。自宅でも練習し、タイピングの速度向上を目指す。
Google classroom にて、課題の提出等を行う。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワーを利用すること。事前予約(k3@ujc.ac.jp)のうえ、時間を設定する。具体的な時間帯は追って掲示する。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1BP15	情報処理Ⅱ	1 年	後期	演習	1	堀 圭三
授業概要 人と生活を理解するために、情報化社会において必須である情報リテラシーを身につけることを目的とする。インターネットの利用方法、Google アプリケーションの基本的な操作方法を学ぶ。また、情報モラルやネットトラブルについて理解する。						
到達目標(学習の成果) 1. 状況に応じて適切にソフトを選び、文書作成や表計算をすることができる(知識)。 2. 日本情報処理検定協会の日本語ワープロ検定初段程度(タイピング、文書デザイン)、表計算検定 1 級程度(四則計算や関数の使い方)、プレゼンテーション検定 1 級程度の技術を身につける(技術)。 3. 以上により、社会生活でコンピュータを適切に使うことができる。						
授業計画						
回	表題	学習内容				
1 回	授業の進め方 グーグルワークスペース操作 ①	授業計画・準備学習・成績評価の方法・基準等について理解する。 情報処理Ⅰの基本操作を踏まえて、効率よく文書を作成する方法を学ぶ。 (予習) クラスルームにあげた課題を行う。 (復習) 授業で示された課題を行う。				
2 回	グーグルワークスペースの操作 ドキュメント①	ドキュメントの機能を、文書作成を通して学ぶ。 (予習) 時間を見つけてタイピング練習を行う。 (復習) 授業で示された課題を行う。				
3 回	グーグルワークスペースの操作 ドキュメント②	文書作成を通して、より複雑な表の挿入の方法を学ぶ。 (予習) 時間を見つけてタイピング練習を行う。 (復習) 授業で示された課題を行う。				
4 回	グーグルワークスペースの操作 ドキュメント③	文書作成を通して、写真・グラフの挿入・グラフ加工の方法を学ぶ。 (予習) 時間を見つけてタイピング練習を行う。 (復習) 授業で示された課題を行う。				
5 回	グーグルワークスペースの操作 ドキュメント④	実際に、課題としてポスターの作成を行う(小テスト)。 (予習) 時間を見つけてタイピング練習を行う。 (復習) 授業で示された課題を行う。				
6 回	グーグルワークスペースの操作 スプレッドシート①	表計算問題を通して、スプレッドシートの操作、四則計算と関数を学ぶ。 (予習) 時間を見つけてタイピング練習を行う。 (復習) 授業で示された課題を行う。				
7 回	グーグルワークスペースの操作 スプレッドシート②	表計算問題を通して、関数を学ぶ。 (予習) 時間を見つけてタイピング練習を行う。 (復習) 授業で示された課題を行う。				
8 回	グーグルワークスペースの操作 スプレッドシート③	表計算問題を通して、if・round 関数の使い方を学ぶ。 (予習) 時間を見つけてタイピング練習を行う。 (復習) 授業で示された課題を行う。				
9 回	グーグルワークスペースの操作 スプレッドシート④	表計算問題を通して、より複雑な if 関数の使い方を学ぶ。 (予習) 時間を見つけてタイピング練習を行う。 (復習) 授業で示された課題を行う。				

10 回	グーグルワークスペースの操作 スプレットシート⑤	表計算問題を通して、vlookup、dsum 関数を学ぶ。 (予習) 時間を見つけてタイピング練習を行う。 (復習) 授業で示された課題を行う。
11 回	グーグルワークスペースの操作 スプレットシート⑥	表計算問題を通して、その他の関数、グラフ作成などを学ぶ。 (予習) 時間を見つけてタイピング練習を行う。 (復習) 授業で示された課題を行う。
12 回	グーグルワークスペースの操作 スプレットシート⑦	実際に課題として、表計算問題を行う (小テスト)。 (予習) 時間を見つけてタイピング練習を行う。 (復習) 授業で示された課題を行う。
13 回	グーグルワークスペースの操作 スライド①	プレゼンテーション問題を通して、文書作成を学ぶ。 (予習) 時間を見つけてタイピング練習を行う。 (復習) 授業で示された課題を行う。
14 回	グーグルワークスペースの操作 スライド②	プレゼンテーション問題を通して、図形、写真の挿入と加工などを学ぶ。 (予習) 時間を見つけてタイピング練習を行う。 (復習) 授業で示された課題を行う。
15 回	グーグルワークスペースの操作 スライド③	実際に課題として、プレゼンテーション問題を行う (小テスト)。 あわせてタイピングの小テストを行う。 (予習) 時間を見つけてタイピング練習を行う。 (復習) 授業で示された課題を行う。

準備学習 (予習) ・ (復習) について

この科目は、演習科目 (1 単位) ですので、授業時間の他に準備学習 15 時間が必要になります。
 ・ 自宅でもクロムブックを使って、タイピングの練習、課題を行う。
 ・ 授業記録を記入し、復習をおこなう。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準					
評価項目	S	A	B	C	D
①タイピングの速度 (600 以上、500 以上、400 以上、300 以上) ②文書デザイン課題の時間内作成 ③表計算課題の時間内作成 ④プレゼンテーション課題の時間内作成	完全にない しほぼ完全 に到達目標 を達成して いる	若干不十分 な点は認め られるもの の、到達目 標を達成し ている	不十分な点 は認められ るものの、 到達目標を 達成してい る	到達目標の 最低限を達 成している	到達目標を 達成してい ない
100 点法	90 点以上	80 点以上	70 点以上	60 点以上	59 点以下

成績評価の方法

定期試験 (指定した検定問題) 100%

教科書

レジュメを配付する。

参考書

学研プラス編, 『500 円でわかる エクセル関数 2016 (コンピュータムック 500 円シリーズ) Kindle 版』, 446 円

履修上の注意・学習支援

授業の最初に、タイピングの練習を行う。自宅でも練習し、タイピングの速度向上を目指す。
 Google classroom にて、課題の提出等を行う。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワーを利用すること。事前予約(k3@ujc.ac.jp)のうえ、時間を設定する。具体的な時間帯は追って掲示する。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1BP16	生活技術	1 年	後期	演習	1	百田 裕子
授業概要 食の専門職として対象者の健康的な食生活の支援をするためには、支援者自身が自立・自律した生活ができることが求められる。本科目は、社会人として自立・自律した家事(被服・食・住)の必要性を学び、健康で快適な生活を営むために必要な最低限の生活技術を学習する。快適な被服の選択・管理法、住生活環境の整え方等を中心に、演習を通して学ぶ。						
到達目標（学習の成果） 社会人として自立・自律した家事生活(被服・食・住)の必要性を理解し、説明できる。被服・住生活に関する基本的な技術の科学的根拠が説明できる(知識)。演習を通して自己の心身の健康を考えた自立・自律した家事の実践ができるようになる(技術・方法・態度)。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 家事生活技術の必要性	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法等を知る。 社会生活を営む上での生活行為と家事(被服・食・住生活)の大切さ、発達段階に合わせた生活技術の自立過程を学ぶ。社会人として自立した生活者であることの必要性を理解する。 (予習) シラバスを読んでおく。 (復習) 対人サービス職として科学的根拠による家事支援技術の必要性をまとめる。				
2 回	包み方や結び方の基礎	日本には、紙や風呂敷、のし袋などの包み方や、ひもの結び方などの伝統文化がある。その意図するものや種類、マナー等を学ぶ。 (予習) 包みものの伝統文化についてインターネットや図書で調べる。 (復習) 日常生活の中で包み方や結び方の基本を実践する。				
3 回	洗剤・洗浄剤の種類と 使用法	洗剤・洗浄剤は生活のあらゆる場面で使われる。その種類と使用方法について学ぶ。また、「生活排水」と「環境汚染」の実態を知り、持続可能な循環型社会生活のために、どのように行動すべきかを考える。 (予習) 洗剤・洗浄剤による環境汚染の実態を調べる。 (復習) 自宅で使用している洗剤・洗浄剤とその使用方法を確認する。				
4 回	部屋のレイアウト	日本人の家屋は生活用品が多い。自分の家・部屋の間取りを見直し、理想の部屋を考える。この演習を通して、快適な室内環境について学ぶ。 (予習) 快適な住環境について教科書を読んでおく。 (復習) 自己の部屋の生活用品についてまとめ、快適な住環境を営むための改善策を考える。				
5 回	TP0 に合わせた被服の 選択法	被服の役割と機能を理解する。布の素材と名称・特徴を知る。被服の品質表示・サイズ表示を理解する。自己の体型特徴・足型を知り、TP0 に合わせた被服の選択ができるようになる。 (予習) 布の素材についてインターネットで調べておく。 (復習) 就職活動における服装と服飾品についてまとめる。				
6 回	部屋の掃除法	掃除の目的を理解する。居室(和室・洋室)の汚れの特徴と掃除用具の種類・使用方法を知る。実践を通して掃除方法を確認する。 (予習) 掃除方法について教科書を読んでまとめる。 (復習) 施設における掃除の意味をまとめる。				
7 回	水周りの掃除法	水周り(台所・トイレ・浴室)の汚れの特徴と掃除方法を、実習を通して理解する。 (予習) 汚れの種類について教科書を読んでおく。 (復習) 自宅で水回りの掃除を実施してレポートにまとめる。				
8 回	被服の修繕方法	被服の修繕・縫製の基礎を学ぶ。 (予習) これまでに学んだ縫製の基礎を復習しておく。 (復習) 便利な修繕用製品を調べる。				

9 回	ユニバーサルデザイン	生活の中のユニバーサルデザインについて学ぶ。 (予習) ユニバーサルデザインとは何かを調べてまとめる。 (復習) インターネットでユニバーサルデザインの生活用品を調べる。
10 回	小物づくり	布の扱い方、縫製用具の種類・使用方法等を、小物づくりを通して学ぶ。 (予習) アイロンやミシンの使用方法と注意事項を調べておく。 (復習) 作品を通して学んだことをまとめる。
11 回	衣服の洗濯法	素材の特徴、汚れの成分を学び、素材・汚れに合わせた洗濯方法を理解する。 一般衣料とウール製品の洗濯方法を、実践を通して学ぶ。 (予習) 衣料品の洗濯に用いる洗剤の種類について復習しておく。 (復習) 自宅で、洗濯を実践する。
12 回	行事に合わせた室礼	年中行事に合わせた室礼の仕方について学ぶ。場面を想定した室礼を考案する。 (予習) 年中行事とその室礼について調べる。 (復習) 地域の室礼に関する伝統文化についてまとめる。
13 回	衣服の管理 (1)	素材や服種に合わせた衣服の管理方法(アイロンかけ、たたみ方等)を学ぶ。 (予習) 素材とアイロン温度の関係を調べる。 (復習) 日常生活でアイロンの効果をもとに実践する。
14 回	衣服の管理 (2)	素材や服種に合わせた衣服の管理方法(防虫剤の種類と使用方法、収納の仕方等)を学ぶ。 (予習) 防虫剤について調べる。 (復習) 自宅で使用している防虫剤の使用法を確認する。
15 回	災害等の緊急時の衣生活・食・住生活	居住地域のハザードマップを知る。災害等の緊急時の生活方法を学ぶ。 (予習) 災害時に備えた食生活についてインターネットで調べる。 (復習) 自宅のある地域のハザードマップについて調べる。災害時の対応についてレポートにまとめる。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、演習科目 1 単位ですので、授業時間 90 分以外に 15 時間の授業外学習が必要になります。

授業外学習方法に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。日常生活の中で、家事に関するいろいろな情報に興味・関心をもち、新しい知識を取り入れてください。被服・食・住生活に関するレポートを課すので、調べたり実践を通して日常の生活に活かしてください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
①家事生活技術の科学的根拠の理解(知識) ②家事生活技術の習得度(技術・方法・態度)	完全にな しほぼ完 全に到達 目標を達 成してい る	若干不十分 な点は認め られるもの の、到達目標 を達成して いる	不十分な点 は認められ るものの、到達 目標を達成 している	到達目標の 最低限を達 成している	到達目標を 達成してい ない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

- ・定期試験（筆記試験）40%
- ・授業外課題(レポート)30%、授業内課題(ワークシート) 30%

教科書

中川英子 編著、「新版 福祉のための家政学-自立した生活者を目指すために-」、建帛社、2017 年、2,530 円

参考書等

「家事の基本大事典」、成美堂出版、2015 年、1,620 円

履修上の注意・学習支援

1. 「生活科学」を履修することが望ましい。
2. 実習したことを日常生活の中で繰り返し実践し、理解を深めて技術を体得すること。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワーを利用すること。具体的な時間帯は追って掲示する。メールでも質問に応じるので、momo@ujc.ac.jp あて連絡をすること。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1BP17	体育実技	1 年	前期	実技	1	霜触 智紀
授業概要 運動は、栄養、休養と共に健康を維持・回復するために必要な要素である。身体 of のしくみとその効果を理解するとともに、ライフステージに合わせた運動・スポーツの種類とその方法を、実践を通して理解する。生涯スポーツとして生活化できるよう学習する。						
到達目標（学習の成果） ・生涯にわたって自己の心身の状態に適した運動・スポーツを生活の中に取り入れ、自立・自律した豊かなライフスタイルを形成できる能力を身につける（方法・態度）。 ・多くのスポーツを体験し、スポーツの楽しさを味わいながら、技術やルール・マナーを身につけ、自己および他者を理解し、体験したスポーツ活動ができるようになる（技術・方法・態度）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 体操、ストレッチ	授業計画、授業方法、（予習）・（復習）・成績評価の方法等を理解する。 身体 of の各部位のストレッチ、体操を学ぶ。 （予習）体操、ストレッチの方法について調べて理解を深めておく。 （復習）自宅で実践し、感想をまとめておくこと。				
2 回	手具運動①	基礎技術として、ボール・縄の運動を展開することでその手具の基本的特性を生かした運動体験を通してスキルポイントを学ぶ。 （予習）手具運動について調べて理解を深めておく。 （復習）実践感想をまとめ、種目特性について理解を深めること。				
3 回	手具運動②	基礎技術として、棒・フープの運動を展開することでその手具の基本的特性を生かした運動体験を通してスキルポイントを学ぶ。 （予習）手具運動について調べて理解を深めておく。 （復習）実践感想をまとめ、種目特性について理解を深めること。				
4 回	バスケットボール①	基礎技術として、パス、ドリブル、シュートのスキルアップをめざし、スキルポイントを学ぶ。 （予習）バスケットボールについて調べて理解を深めておく。 （復習）実践感想をまとめ、ルールについて理解を深めること。				
5 回	バスケットボール②	ゲームにおけるルール・マナーを学び、バスケットボールのチームゲームとしての楽しさを学ぶ。 （予習）バスケットボールについて調べて理解を深めておく。 （復習）実践感想をまとめ、種目特性について理解を深めること。				
6 回	バドミントン①	基礎技術として、フォアハンドハンドストローク、バックハンドストローク、サーブのスキルアップをめざし、スキルポイントを学ぶ。 （予習）バドミントンについて調べて理解を深めておく。 （復習）実践感想をまとめ、ルールについて理解を深めること。				
7 回	バドミントン②	ゲームにおけるルール・マナーを学び、バドミントンのゲームの楽しさを学ぶ。 （予習）バドミントンについて調べて理解を深めておく。 （復習）実践感想をまとめ、種目特性について理解を深めること。				
8 回	テニス①	基礎技術として、フォアハンドハンドストローク、バックハンドストローク、サーブ、ボレーのスキルアップをめざし、スキルポイントを学ぶ。 （予習）テニスについて調べて理解を深めておく。 （復習）実践感想をまとめ、ルールについて理解を深めること。				
9 回	テニス②	ゲームにおけるルール・マナーを学び、テニスのゲームの楽しさを学ぶ。 （予習）テニスについて調べて理解を深めておく。 （復習）実践感想をまとめ、種目特性について理解を深めること。				
10 回	ターゲット・バード・ゴルフ①	基礎技術として、グリップ、アドレス、クラブスイングのスキルアップをめざし、スキルポイントを学ぶ。 （予習）ターゲット・バード・ゴルフについて調べて理解を深めておく。 （復習）実践感想をまとめ、ルールについて理解を深めること。				

11 回	ターゲット・バード・ゴルフ②	ゲームにおけるルール・マナーを学び、ターゲット・バード・ゴルフの楽しさを学ぶ。 (予習) ターゲット・バード・ゴルフについて調べて理解を深めておく。 (復習) 実践感想をまとめ、種目特性について理解を深めること。
12 回	フットサル①	基礎技術として、パス、ドリブル、シュートのスキルアップをめざし、スキルポイントを学ぶ。 (予習) フットサルについて調べて理解を深めておく。 (復習) 実践感想をまとめ、ルールについて理解を深めること。
13 回	フットサル②	ゲームにおけるルール・マナーを学び、フットサルの楽しさを学ぶ。 (予習) フットサルについて調べて理解を深めておく。 (復習) 実践感想をまとめ、種目特性について理解を深めること。
14 回	インディアカ①	基礎技術として、パス、サーブのスキルアップをめざし、スキルポイントを学ぶ。 (予習) インディアカについて調べて理解を深めておく。 (復習) 実践感想をまとめ、ルールについて理解を深めること。
15 回	インディアカ②	ゲームにおけるルール・マナーを学び、インディアカのチームゲームとしての楽しさを学ぶ。 (予習) インディアカについて調べて理解を深めておく。 (復習) 実践感想をまとめ、種目特性について理解を深めること。

準備学習（予習）・（復習）について

本科目は、実技科目で1単位ですので、授業時間90分以外に15時間の授業外学習が必要になります。学習内容に記載された（予習）・（復習）課題を实践して内容の理解を深めてください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準					
評価項目	S	A	B	C	D
①運動・スポーツの基礎的理解 ②積極的なスキルアップ及び課題克服度 ③運動・スポーツを取り入れた豊かなライフスタイルを形成できる能力の獲得	完全にない しほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100点法	100点～90点	89点～80点	79点～70点	69点～60点	59点以下

成績評価の方法

1. 積極的なスキルアップのための取り組み度及び課題克服度 60%
 - ・体操やストレッチ、球技、ニュースポーツであるターゲット・バード・ゴルフやインディアカなどにおいて、スキルアップを目指している。
 - ・技術向上はもちろんのこと、ゲームにおけるルールやマナーについて理解している。
2. 定期試験（レポート試験）40%
 - ・生涯スポーツの重要性について具体的に述べていること。
 - ・生涯スポーツに対する自らの考えを表明できること。

教科書

使用しない。

参考書等

上杉尹宏・晴山紫恵子・川初清典 監修、『新版 生涯スポーツと運動の科学』、市村出版、2016年、3,080円

履修上の注意・学習支援

運動着、運動靴(グラウンド用、室内用)を着用すること。

オフィスアワー

疑問等があれば、オフィスアワーを利用すること（事前予約(t.shimofure@ujc.ac.jp)のうえ、時間を設定する）。具体的な時間帯は追って掲示する。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2SC18	社会福祉概論	2年	後期	講義	2	平賀 紀章
授業概要 現代ほど社会福祉(ソーシャルワーク)が必要な時代はないと言われている。この講義では、まず、社会福祉を必要とする現代社会の構造や社会福祉の機能について理解する。次に、現代社会の同質性と多様性を理解するプロセスにおいて、社会福祉やニーズ発生のメカニズムを考えていく。そして、広い教養をもった食の専門職を目指すために、身近な生活課題やそれらを解決する社会資源を取り上げる。関連する施策・制度や援助の方法の実際を共有し、自らの考えなどを表明し実践につなげることで、現代社会の福祉について学んでいく。						
到達目標 (学習の成果) 1. 社会福祉やその制度の意義(背景・流れ)と体系(枠組み・仕組み)を説明でき、人権や尊厳を尊重できる(知識・態度)。 2. 社会福祉援助技術や社会福祉・社会保障制度などの概要について理解し、説明できる(知識)。 3. 食の専門職として、知識を生かし、食の視点で社会福祉を実践できる態度を身につけている(方法・態度)。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1回	授業の進め方 現代社会と社会福祉	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法等を知る。 家族や地域社会の状況変化を理解したうえで、社会福祉の意義と必要性を学ぶ。現代社会に何故社会福祉・社会保障が必要なのかを理解する。 (予習) 本科目のシラバスの記載内容について読んでおくこと。 (復習) 講義で出た専門用語について、その意味を確認・理解しておくこと。				
2回	社会福祉のあゆみ	わが国と諸外国の社会福祉の歴史を理解する。その共通点と違いを学ぶことによって、わが国の社会福祉の今後のあり方を考える。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 講義で出た内容(流れ・背景など)を確認・理解しておくこと。				
3回	社会福祉におけるニーズと把握方法	社会福祉のニーズとその変容、及びニーズの把握方法の実際を学ぶ。「ニーズ」とはなにか? 「要求」と「欲求」との違いや、ニーズの種類・内容について理解する。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 講義で出た専門用語について、その意味を確認・理解しておくこと。				
4回	社会福祉サービスの概観①	ソーシャルワークが必要になりやすい状況や人々について理解する。その対象者として、子ども、母子・父子家庭について学ぶ。その社会福祉についての解決策を考える。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 講義で出た専門用語について、その意味を確認・理解しておくこと。				
5回	社会福祉サービスの概観②	高齢者や障害のある人々を対象とした社会福祉について学ぶ。介護保険制度や障害者総合支援制度等のサービスについて学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 講義で出た専門用語について、その意味を確認・理解しておくこと。				
6回	社会福祉サービスの供給方法	施設福祉と居宅福祉のそのサービスの提供方法や実態について学ぶ。また、近年では「地域の中で」という方法もある。その背景と実際について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 講義で出た専門用語について、その意味を確認・理解しておくこと。				
7回	地域福祉の概観	地域福祉の推進組織や担い手を理解する。「地域包括ケアシステム」「地域共生社会」について理解を深め、食の専門職として実践すべきことを考える。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 講義で出た専門用語について、その意味を確認・理解しておくこと。				

8回	ソーシャルワーク専門職とその倫理	ソーシャルワーク専門職制度(社会福祉士・介護福祉士・精神保健福祉士、および保育士)とそれぞれの専門職倫理を学ぶ。食の専門職として、他職種との連携(協働)のあり方を考える。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 講義で出た専門用語について、その意味を確認・理解しておくこと。
9回	ソーシャルワークの方法	ソーシャルワーク専門職が日常業務で実践している方法(援助技術)を学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 講義で出た専門用語について、その意味を確認・理解しておくこと。
10回	社会福祉制度のしくみ	社会福祉の行政と公・民間組織や団体、社会福祉の財政について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 講義で出た専門用語について、その意味を確認・理解しておくこと。
11回	社会保障の概念	社会福祉と社会保障の関係について学ぶ。社会保障がなぜ必要なのか?あるいはどんな時に必要になってくるのかを理解する。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 講義で出た専門用語について、その意味を確認・理解しておくこと。
12回	社会保障制度について①	「健康(医療)保険」「介護保険」「年金保険」の各制度の概要と内容について理解する。 (予習) これらの制度についての新聞記事や参考図書等を読んでおくこと。 (復習) 講義で出た専門用語について、その意味を確認・理解しておくこと。
13回	社会保障制度について②	「雇用保険」「労災保険」、「生活保護」制度について、その概要と流れを学ぶ。 (予習) これらの制度についての新聞記事や参考図書等を読んでおくこと。 (復習) 講義で出た専門用語について、その意味を確認・理解しておくこと。
14回	社会保障に関する関連制度	「住宅」や「雇用」についての制度政策や関係機関について学ぶ。 (予習) これらの制度についての新聞記事や参考図書等を読んでおくこと。 (復習) 講義で出た専門用語について、その意味を確認・理解しておくこと。
15回	近年の社会福祉の施策の動向	「契約」に基づく福祉サービス提供のあり方、「応益(定率)」負担の課題から福祉専門職の課題を知る。食の専門職としてソーシャルワーク実践について考える。 (予習) 表題についての新聞記事や参考図書等を読んでおくこと。 (復習) 講義で出た専門用語について、その意味を確認・理解しておくこと。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、講義科目 30 時間 2 単位ですので授業時間 90 分以外に 60 時間の授業外学習が必要になります。
学習内容に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準					
評価項目	S	A	B	C	D
①社会福祉・社会保障やその制度と体系の理解 ②ソーシャルワークの方法や社会福祉・社会保障制度等の概要の理解 ③食の視点でソーシャルワークを実践できる	完全でないしほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

評価方法の方法

定期試験(筆記試験) 60%
授業内の課題(小テスト) 20%
授業内レポート 20%(食を学ぶ「私」としての意見が表明できているかを評価する)

教科書

西村昇・日開野博・山下正國 編著、『七訂版 社会福祉概論 その基礎学習のために』，中央法規出版，2022 年，2,860 円

参考書等

- ・ミネルヴァ書房編集部，『社会福祉小六法 2024』ミネルヴァ書房，2024 年
- ・『国民の福祉と介護の動向 最新版』，厚生労働統計協会，2022 年，2,400 円
- ・社会保障入門編集委員会，『社会保障入門』，中央法規出版，2024 年，2,860 円
- ・藤田孝典 著，『脱・下流老人』，NHK出版新書，2022 年，968 円
- ・鈴木孝典ほか著，『図解でわかるソーシャルワーク』，中央法規出版，2023 年，2,420 円

学習支援・履修上の注意

- ・理解度を確認するため、講義期間中に2度、小テストを実施する。教科書だけでなく板書等の内容も問うので、ノートをしっかりとること。
- ・不明なことは、常に調べ、質問する習慣を身につけること。
- ・必要な配慮等がある場合は事前(初講時でも可)に相談すること。

オフィスアワー

- ・質問等があれば、オフィスアワー(原則出講日昼休み及び講義終了後 15 分間、1 号館 1 階「講師教員センター」にて)を利用すること。
- ・急な、あるいは期間外の質問等については、担当教員のメールに送信すること(メールアドレスは初講の際にお示しする)。

【実務経験の概要】

担当教員は社会福祉士、精神保健福祉士の資格を持ち、特別養護老人ホームの生活相談員や地域中核病院および回復期リハビリテーション病院のソーシャルワーカーとして、サービス利用者・家族への相談業務に従事してきた。

【実務経験と授業の関連性】

栄養士も社会福祉の一翼を担う専門職である。栄養士の活躍の場は、高齢者・児童福祉、医療、教育等多領域に及ぶ。社会福祉概論の内容にとどまらず、ソーシャルワーカーを含め他職種との協働・連携の方法等についても、実務経験に基づき、教授できる。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2SC19	公衆衛生学	2	後期	講義	2	久保田 浩美
授業の概要						
「公衆衛生」は、対象とする地域に住むすべての人々の QOL を向上させ、疾病を予防し、健康を維持・推進することを目指しており、「公衆衛生学」は、保健、医療、福祉、教育、食など様々な分野において基礎となる学問領域である。栄養士実務においても、栄養を通じて人々の健康増進や疾病予防を図ることは大きな目標であり、本授業ではそのために公衆衛生の基礎知識を習得することを目指す。具体的には、①保健・医療・福祉制度や関連法規の概要を学ぶ。さらに、②疫学データなどから疾病の現状、および疾病と社会、環境、生活習慣との関係を詳しく学ぶ。						
到達目標(学習の成果)						
1. 公衆衛生学の理念、健康、主要疾患について理解し、説明できる(知識)。 2. 公衆衛生に関する関連法規、社会制度について理解し、説明できる(知識)。 3. 疫学データを解釈し、説明できる(知識・思考)。 4. 社会や環境と健康との関係を理解するとともに、現状を解明するための科学的な考え方を身につける(知識・思考・応用)。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 公衆衛生学の概要	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法を知る。 公衆衛生学の必要性を理解する。健康の定義と健康を維持する上での生活や環境の役割を学ぶ。健康問題の変遷、公衆衛生と医療の歴史を理解する。 (予習)学習内容について、教科書を予め読み、わからない用語があれば調べること。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。				
2 回	保健統計	保健統計の概要、人口統計、生命表、疾病統計の読み方を学び、現状と課題を理解する。 (予習)学習内容について、教科書を予め読み、わからない用語があれば調べること。 (復習)授業中に実施した小テストで間違えた個所やわからなかった個所は、正解を確認し、理解しておくこと。学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。				
3 回	疫学	疫学の定義と特徴を学ぶ。疾病の分類と疾病頻度の把握方法を理解する。さらに、疫学の研究方法やスクリーニングについて理解する。 (予習)学習内容について、教科書を予め読み、わからない用語があれば調べること。 (復習)授業中に実施した小テストで間違えた個所やわからなかった個所は、正解を確認し、理解しておくこと。学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。				
4 回	予防医学、生活習慣と健康	生活習慣と健康、疾病リスクと予防医学にについて学ぶ。健康管理の方法と健康増進のための具体的取り組み方法を理解する。 (予習)学習内容について、教科書を予め読み、わからない用語があれば調べること。 (復習)授業中に実施した小テストで間違えた個所やわからなかった個所は、正解を確認し、理解しておくこと。学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。				
5 回	主な疾病とその予防に関する疫学調査(1)	がん、循環器疾患、代謝疾患、骨・関節疾患等とその予防方法を学ぶ。 (予習)学習内容について、教科書を予め読み、わからない用語があれば調べること。 (復習)授業中に実施した小テストで間違えた個所やわからなかった個所は、正解を確認し、理解しておくこと。学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。				

6 回	主な疾病とその予防に関する疫学調査(2)	感染症とその予防方法を学ぶ。その他の疾患（慢性腎臓病、慢性閉塞性肺疾患、認知症、難病等）と予防方法について学ぶ。 (予習)学習内容について、教科書を予め読み、わからない用語があれば調べること。 (復習)授業中に実施した小テストで間違えた個所やわからなかった個所は、正解を確認し、理解しておくこと。学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。
7 回	環境と健康	生態系と環境保全、地球環境問題、環境汚染と健康影響、環境衛生について学ぶ。 (予習)学習内容について、教科書を予め読み、わからない用語があれば調べること。 (復習)授業中に実施した小テストで間違えた個所やわからなかった個所は、正解を確認し、理解しておくこと。学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。
8 回	精神保健	主な精神疾患及び精神関連問題（自殺、虐待等）とその予防方法について学ぶ。精神障害者福祉対策、精神障害者の社会復帰施策、地域における精神保健サービスなどについて学ぶ。 (予習)学習内容について、教科書を予め読み、わからない用語があれば調べること。 (復習)授業中に実施した小テストで間違えた個所やわからなかった個所は、正解を確認し、理解しておくこと。学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。
9 回	社会保障、保健行政、地域保健	社会保障の定義と歴史、地域社会と保健行政等の実際を理解する。地域保健活動の概要を学び、保健所と市町村保健センターの役割を理解する。地域における健康危機管理について学ぶ。 (予習)学習内容について、教科書を予め読み、わからない用語があれば調べること。 (復習)授業中に実施した小テストで間違えた個所やわからなかった個所は、正解を確認し、理解しておくこと。学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。
10 回	医療制度、社会福祉制度	医療制度の概要と現状を学ぶ。医療保険の仕組みや保険者の役割を理解する。社会福祉の概念と社会福祉事業の仕組み、障害者福祉などについて理解する。 (予習)学習内容について、教科書を予め読み、わからない用語があれば調べること。 (復習)授業中に実施した小テストで間違えた個所やわからなかった個所は、正解を確認し、理解しておくこと。学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。
11 回	母子保健、成人保健	母子保健の現状と課題、対策について理解する。母子保健活動と行政について学ぶ。成人保健、生活習慣病の現状と対策などを学ぶ。 (予習)学習内容について、教科書を予め読み、わからない用語があれば調べること。 (復習)授業中に実施した小テストで間違えた個所やわからなかった個所は、正解を確認し、理解しておくこと。学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。
12 回	高齢者保健、介護保険制度	高齢者の生活と健康について学ぶ。高齢者の保健と介護の概要、介護保険制度、地域包括ケアシステム等について理解を深める。 (予習)学習内容について、教科書を予め読み、わからない用語があれば調べること。 (復習)授業中に実施した小テストで間違えた個所やわからなかった個所は、正解を確認し、理解しておくこと。学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。
13 回	学校保健	学校保健の意味、組織と運営、学校保健教育について理解する。健康診断や感染症対策などの学校保健安全対策、学校保健統計について学ぶ。

		(予習)学習内容について、教科書を予め読み、わからない用語があれば調べること。 (復習)授業中に実施した小テストで間違えた個所やわからなかった個所は、正解を確認し、理解しておくこと。学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。
14 回	産業保健	働く人々の健康、労働災害、職業病などについて学ぶ。労働安全衛生対策、メンタルヘルス対策、過労死対策などについても学ぶ。 (予習)学習内容について、教科書を予め読み、わからない用語があれば調べること。 (復習)授業中に実施した小テストで間違えた個所やわからなかった個所は、正解を確認し、理解しておくこと。学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。
15 回	国際保健・医療	地球規模の健康問題、持続可能な開発目標（SDGs）とその達成に向けた取り組みなどについて学ぶ。開発途上国の健康問題とその対策、日本の保健医療の国際協力の在り方等について理解する。 (予習)学習内容について、教科書を予め読み、わからない用語があれば調べること。 (復習)授業中に実施した小テストで間違えた個所やわからなかった個所は、正解を確認し、理解しておくこと。学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。

準備学習(予習・復習について)

本科目は講義科目(30 時間 2 単位)ですので、授業時間 90 分以外に計 60 時間の授業外学習が必要となります。学習内容に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
①基礎的な用語の理解 (45%) ②基礎的な内容の理解 (45%) ③統計データや疫学データの解釈 (10%)	完全ないしほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

授業内課題（小テスト）（30％）及び定期試験（筆記試験）（70％）により評価する。

教科書

中村信也編、『公衆衛生学 2024/2025』, 同文書院, 2024 年, 2,860 円

参考書等

医療情報科学研究所編、『公衆衛生がみえる 2024-2025』, 株式会社メディックメディア, 2024 年, 3,960 円
厚生労働省 HP：「分野別の政策一覧」「統計情報・白書」

履修上の注意・学習支援

参考となる資料を授業中に配付する。
第 2 回目以降、授業の初めに前回の講義内容に関する小テストを実施し、理解度を確認する。
必要な配慮のある場合は相談すること。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワーを利用して質問すること。事前予約（h.kubota@ujc.ac.jp）のうえ、時間を設定する。具体的な時間帯は追って掲示する。

【実務経験の概要】

花王株式会社において研究員、主任研究員、上席主任研究員、あるいは主席研究員として、酵素研究、アレルギーの予防に関わる研究、ノロウイルスの制御に関する研究、日用品（例えば、衣料用洗剤、住居用洗剤、ハンドソープ、消毒剤、歯磨き粉、化粧品など）や食品の開発につながる微生物制御研究（殺菌・抗菌技術、防腐・防黴技術、衛生管理等に必要な微生物試験方法や検査手法の研究）に従事してきた。また、微生物試験、微生物検査、微生物学的安全性の評価等の実務にも深く関わってきた。

【実務経験と授業科目との関連性】

生活者の実態を把握し、豊かで衛生的な暮らし、あるいは安心安全な製品を提供するための上述の研究や評価業務は、公衆衛生、食品衛生、およびその関連科目との関連性が非常に高く、実務経験を生かした講義が実施できる。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1SC20	解剖生理学 I	1	前期	講義	2	黒須 祐作
授業の概要						
人体は 60 兆個もの細胞からできている。細胞が集まって、上皮組織、支持組織、筋組織、神経組織をつくり、更に、複数の組織が集まって特定の機能をもった器官・器官系を形成し、それらが統合されて一人の人体を構成している。生命の最小単位である細胞と組織・器官、皮膚、骨格と筋等について学ぶ。さらに細胞が生きていくうえで必要な栄養を摂取する消化器系、代謝に必要な酸素を摂取する呼吸器系、栄養素・酸素・老廃物を運搬する循環器系等に理解していく。						
到達目標(学習の成果)						
1. ヒトの身体を構成する各臓器各組織の名称と働きを理解し、説明できる。 2. 臓器や組織を構成する細胞の構造と働きを理解し、説明できる。 3. ヒトが生きて活動するためのエネルギーをどのように取り入れているのかを説明できる。 これらを通して、生命と健康の貴重さを理解し、健康増進を図る力を身につける(食の専門職としての基礎的な知識・技術・方法)。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 解剖生理学について	授業計画、授業方法、予習)・復習、成績の評価基準・方法等を知る。 解剖生理学と生理学について、人体の概要を学ぶ。 (予習) 本科目のシラバスの記載内容について読んでおくこと。 (復習) 教科書の該当章を再度読み直すこと。				
2 回	細胞	細胞の構造と働きを学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習) 教科書の該当章を再度読み直すこと。				
3 回	組織・器官①	細胞からつくられる組織(上皮組織・支持組織・液状組織・筋組織・神経組織)について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習) 教科書の該当章を再度読み直すこと。				
4 回	組織・器官②	器官(運動器系・循環器系・呼吸器系・消化器系・泌尿器系・生殖器系・内分泌系・脳神経系・感覚器系)の働きを学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習) 教科書の該当章を再度読み直すこと。				
5 回	皮膚と膜	皮膚の構造と働きを学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習) 教科書の該当章を再度読み直すこと。				
6 回	骨格	骨の微細構造、骨格の構造と働きを学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習) 教科書の該当章を再度読み直すこと。				
7 回	筋	筋肉の種類とその作用、および筋肉の収縮機構を学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習) 教科書の該当章を再度読み直すこと。				
8 回	消化器①	口腔、食道、胃、十二指腸の構造と機能について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習) 教科書の該当章を再度読み直すこと。				
9 回	消化器②	空腸、回腸、大腸、直腸の構造と機能、および胃腸の運動について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習) 教科書の該当章を再度読み直すこと。				
10 回	消化器③	肝臓、胆のう、すい臓の構造と機能、消化酵素と消化管ホルモンについて学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習) 教科書の該当章を再度読み直すこと。				
11 回	消化器④	吸収と消化、代謝、同化と異化について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習) 教科書の該当章を再度読み直すこと。				

12 回	循環①	心臓、心電図、交感神経と副交感神経による二重支配について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習) 教科書の該当章を再度読み直すこと。
13 回	循環②	肺循環、体循環、胎児循環、リンパ液の循環、および筋肉ポンプと呼吸ポンプについて学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習) 教科書の該当章を再度読み直すこと。
14 回	血液	血液、造血器、血液型、凝固線溶系について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習) 教科書の該当章を再度読み直すこと。
15 回	体液	体液量、血漿浸透圧、酸塩基平衡などの腎臓による制御を学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習) 教科書の該当章を再度読み直すこと。

準備学習(予習・復習について)

この科目は、講義科目(2 単位)ですので、授業時間 30 時間と準備学習 60 時間が必要になります。
予習：次回内容(シラバス、または教員からの指示)について、教科書を予め読み、わからない用語について参考書やインターネットで調べておくこと。
復習：学んだ内容について、特に専門用語の意味をしっかりと理解するために、講義の後に教科書や配付されたプリント、板書内容のポイント部分を必ず復習しておくこと。また、授業中に実施した小テストで間違えた個所やわからなかった個所は、都度正解を確認し、理解しておくこと。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準					
評価項目	S	A	B	C	D
①各臓器各組織の名称と働きの理解 ②細胞の構造と働きの理解 ③エネルギーの取り込みに関する理解 ④生命と健康の貴重さの理解と健康増進を図る方法の習得度	完全にな しほぼ完 全に到達 目標を達 成してい る	若干不十分 な点は認め られるもの の、到達目標 を達成して いる	不十分な点 は認められ るものの、到達 目標を達成 している	到達目標の 最低限を達 成している	到達目標を 達成してい ない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

授業内 小テスト (30%)
定期試験(期末試験若しくは課題に基づくレポート)の提出 (70%)

教科書

志村二三夫・岡 純・山田和彦 編、『栄養科学イラストレイテッド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 円

参考書

津田謹輔・伏木亨・本田佳子 監修, 福島光夫 編集, 『ヴィジュアル栄養学テキスト 人体の構造と機能および疾病の成り立ち I 解剖生理学』, 中山書店, 2016 年, 2, 970 円

履修上の注意・学習支援

やむを得ず欠席した場合は、次週までに配布プリント等(研究室にて個別に配布、またはインターネット、電子メールなどで閲覧)を自習しておくこと。また、出席・欠席にかかわらず、授業内容に関する質問を電子メールにて常時受け付けるので、利用すること(質問に対する回答は、返信によるか次回以降の授業内で行う)。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワー(原則、講義終了後(開始前でも可) 15 分間程度、1 号館 1 階「講師教員センター」)を利用すること。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1SC21	解剖生理学Ⅱ	1 年	後期	講義	2	渡部 誠
授業の概要 解剖生理学Ⅰに続いて消化器、循環器・血液、泌尿器、内分泌、生殖器、免疫にかかわる各器官の構造と基本的な機能について学ぶ。さらに、全身の恒常性を維持するためのホルモンの作用や代謝調節のしくみについて理解する。						
到達目標（学習の成果） 1. 体内の主要器官の名称、体内の位置、構造および主な働きについて理解し、説明できる（知識）。 2. ホルモンや自律神経の作用による身体の恒常性の維持について理解する（知識）。 3. 循環器、呼吸器、消化器、肝、腎など代謝に関わる臓器の機能と栄養の関係について理解する。 これらを通して、生命と健康の貴重さを理解し、健康増進を図る力を身につける（食の専門職としての基礎的な知識・技術・方法）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 解剖生理学Ⅰの（復習）①	授業計画、授業方法、（予習）・（復習）、成績の評価基準・方法等を知る。 人体全体の構造と臓器の分布についての理解を確認する。 （予習）本科目のシラバスの記載内容について読んでおくこと。 （復習）講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。				
2 回	解剖生理学Ⅰの（復習）②	筋肉、骨格、消化器についての理解を確認する。 （予習）講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 （復習）講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること				
3 回	神経系	神経系の構造と働きを学ぶ。 （予習）講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 （復習）小テストの内容をもう一度見直して、間違えた問題について正答・解説を確認しておくこと。 講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。				
4 回	自律神経と感覚器	自律神経、および感覚器官の構造と働きについて学ぶ。 （予習）講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 （復習）小テストの内容をもう一度見直して、間違えた問題について正答・解説を確認しておくこと。 講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。				
5 回	循環器・血液	心臓、血管の構造と働きを理解する。 （予習）講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 （復習）小テストの内容をもう一度見直して、間違えた問題について正答・解説を確認しておくこと。 講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。				
6 回	血液	血液の構成（血漿、血球）とその成分および働きについて学ぶ。 （予習）講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 （復習）小テストの内容をもう一度見直して、間違えた問題について正答・解説を確認しておくこと。 講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。				
7 回	内分泌系①	血液を介した恒常性の維持、およびホルモンの概念と神経系による調節との関係について学ぶ。 （予習）講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。				

		(復習) 小テストの内容をもう一度見直して、間違えた問題について正答・解説を確認しておくこと。 講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。
8 回	内分泌系②	主なホルモンの種類、分泌機関と働きについて学ぶ。 (予習) 講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 (復習) 小テストの内容をもう一度見直して、間違えた問題について正答・解説を確認しておくこと。 講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。
9 回	免疫とアレルギー	免疫にかかわる細胞とその働き、免疫やアレルギーの仕組みを学ぶ。 (予習) 講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 (復習) 小テストの内容をもう一度見直して、間違えた問題について正答・解説を確認しておくこと。 講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。
10 回	泌尿器・腎臓	腎臓の構造と働き、尿と生体の恒常性の維持の関係について学ぶ。 (予習) 講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 (復習) 小テストの内容をもう一度見直して、間違えた問題について正答・解説を確認しておくこと。 講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。
11 回	肝臓と代謝	肝機能と生体の恒常性の維持、特に糖代謝とその異常について理解する。 (予習) 講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 (復習) 小テストの内容をもう一度見直して、間違えた問題について正答・解説を確認しておくこと。 講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。
12 回	呼吸器	呼吸器の構造と働きを理解する。 (予習) 講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 (復習) 小テストの内容をもう一度見直して、間違えた問題について正答・解説を確認しておくこと。 講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。
13 回	細胞と遺伝	細胞の構造と働き、遺伝の仕組みについて学ぶ。 (予習) 講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 (復習) 小テストの内容をもう一度見直して、間違えた問題について正答・解説を確認しておくこと。 講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。
14 回	受精と妊娠	受精と妊娠の成立・維持に関わる諸器官のはたらきを学ぶ (予習) 講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 (復習) 小テストの内容をもう一度見直して、間違えた問題について正答・解説を確認しておくこと。 講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。
15 回	生体の恒常性と栄養	1 回～1 4 回で学んだことを振り返りながら、体内の各臓器・組織が、生体の恒常性を維持するために連携してどのように働いているか、また、そのことと栄養状態とがどのように結びついてくるかを理解する。 (予習) 講義の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。

		(復習) 3 回～1 4 回に実施した小テストについて見直し、間違えた問題について正答・解説を確認しておくこと。 講義時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。			
準備学習(予習・復習について) 本科目は、講義科目(2 単位)ですので、授業時間 30 時間と準備学習 60 時間が必要になります。 講義資料と小テストの問題・解説がその都度 classroom にアップロードされるので、それを利用して予習・復習してください。 予習復習課題は各回の学習内容に記載されていますので、それを実践して内容の理解を深めてください。					
成績評価の基準・方法					
成績評価の基準					
評価項目	S	A	B	C	D
①体内の主要器官の名称、位置、構造および主な働きについての理解 ②ホルモンや自律神経の作用による恒常性の維持についての理解 ③循環、呼吸、代謝と栄養の関係についての理解	完全に、ないしほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下
成績評価の方法 定期試験（筆記試験；70％）に授業内評価（授業時に実施する小テスト；30％）を加味して総合評価とする。 なお、授業時の小テストについては、その時間のうちに正解を提示し解説する。また、 期末の筆記試験については試験終了後すみやかに正解を掲示する。					
教科書 浅野伍朗 監修、『からだのしくみ事典』, 成美堂出版, 2002 年, 1,650 円					
参考書 ・津田謹輔・伏木亨・本田佳子監修, 福島光夫編,『ヴィジュアル栄養学テキスト 人体の構造と機能および疾病の成り立ちⅠ 解剖生理学』, 中山書店, 2016 年, 2,970 円 ・清水茜著,『はたらく細胞（1）～（5）』, 講談社シリウスコミックス, 2015 年～, 各 748 円					
履修上の注意・学習支援 やむを得ず欠席した場合は、次週までに配付プリント等（classroom にアップ）を自習しておくこと。また、出席・欠席にかかわらず、授業内容に関する質問を電子メールにて常時受け付けるので、利用すること（質問に対する回答は、返信によるか次回以降の授業内で行う）。					
オフィスアワー 質問等があれば、オフィスアワー（原則、講義終了後（開始前でも可）15 分程度、1 号館 1 階「講師教員センター」）利用すること。					
【実務経験の概要】 1983 年～2009 年までテルモ株式会社において、また 2009 年～2016 年までネスレ日本株式会社において、計 33 年間にわたり経腸栄養剤、流動食、サプリメントの研究開発、企画、製造、マーケティングに従事し、そのうちの 16 年間は事業責任者として指導的役割を担った。主な開発品目として、エンテルード（医薬品経腸栄養剤）、テルミール 2.0、テルミールミニ、PG ソフト、ペプチーノ、アイソカルサポート、ペプタメン、アイソカル HC ジェリー、アイソカルジュニア等があり、広く国内の医療現場や高齢者施設、在宅療養者において、経口、経管、急性期、慢性期、高齢者、小児の各栄養補給に供してきた。これらの事業を通じて医療・介護の現場における体のしくみとはたらき、疾病の成り立ちについて深く知見を深め、現場の医師、看護師、管理栄養士に対して専門的な情報提供を継続的に行った。					
【実務経験と授業科目との関連性】 基本的な体のしくみとはたらき、および疾病について、医療・介護の現場レベルで通用する専門的な知識を提供することができる。とくに、栄養管理に係る咀嚼嚥下、消化吸収、代謝、排泄に関連する領域では、長年の管理栄養士や看護師への情報提供の経験を生かして、ポイントを絞ったわかりやすい講義を行うことができる。					

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2SE22	解剖生理学実験	2 年	前期	実験	1	渡部 誠
授業の概要 解剖生理学で学習した生体内での各器官の構造や機能について実験・観察を通して理解する。骨格模型や臓器模型により人体の構造、各臓器の大きさや位置関係を知るとともに、光学顕微鏡を用いる臓器・組織標本の観察、スケッチを行い、臓器を構成する組織や細胞の微細構造を理解する。また、自身の体の身体計測や機能テストによって、栄養管理とかかわりの深い身体機能への理解を深める。併せて、簡易栄養評価やトロミ剤・流動食の使い方など、病院や高齢者施設等の栄養管理の現場に即した手法を学ぶ。						
到達目標（学習の成果） 1. 身体計測、体温、血圧、脈拍の測定を通じて、これらの数値の意味への理解を深める（知識・技術）。 2. 味覚テストや、液体へのとろみづけ、高齢者疑似体験などを通じて、疾病や高齢者の身体機能低下について具体的に理解する（知識・技術）。 3. 顕微鏡標本の観察により、細胞の構造、血液の構造等を理解する（知識・技術）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 解剖生理学Ⅰ・Ⅱの（復習）	授業計画、授業方法、（予習）・（復習）、成績の評価基準・方法等を知る。 1 年次に学習した解剖生理学Ⅰ・Ⅱの内容を演習形式で振り返り、人体の仕組みと生命維持・恒常性に関するはたらきを再確認する。 （予習）1 年次に学んだ解剖生理学Ⅰ・Ⅱの内容を見直しておくこと。 （復習）解剖生理学の内容について忘れていたことやあいまいな部分があれば、講義資料を参考に確認しておくこと。				
2 回	骨格模型・臓器模型の観察	模型を観察し、示された課題について考察することで、人体の構造、特に各臓器や骨格の大きさや位置関係についての理解を深める。 （予習）授業の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 （復習）授業時に出席される演習問題について見直しておくこと。 授業時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。				
3 回	細胞の観察①	腎臓および肝臓の細胞標本の顕微鏡観察を行い、その特徴と機能との関係を学ぶ。 （予習）授業の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 （復習）授業時に出席される演習問題について見直しておくこと。 授業時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。				
4 回	細胞の観察②	血液および腸管粘膜の細胞標本の顕微鏡観察を行い、その特徴と機能との関係を学ぶ。 （予習）授業の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 （復習）授業時に出席される演習問題について見直しておくこと。 授業時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。				
5 回	細胞の観察③	脳および肺の細胞標本の顕微鏡観察を行い、その特徴と機能との関係を学ぶ。 （予習）授業の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 （復習）授業時に出席される演習問題について見直しておくこと。 授業時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。				
6 回	細胞の観察④	胃および脾臓の細胞標本の顕微鏡観察を行い、その特徴と機能との関係を学ぶ。 （予習）授業の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読				

		んでおくこと。 (復習) 授業時に出題される演習問題について見直しておくこと。 授業時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。
7 回	身体計測	栄養管理における BMI や体脂肪測定の原理と意義を理解する。 (予習) 授業の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 (復習) 授業時に出題される演習問題について見直しておくこと。 授業時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。
8 回	バイタルサイン①	体温・血圧の意義とその測定法を理解する。 (予習) 授業の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 (復習) 授業時に出題される演習問題について見直しておくこと。 授業時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。
9 回	バイタルサイン②	脈拍、呼吸の意義とその測定法を理解する。 (予習) 授業の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 (復習) 授業時に出題される演習問題について見直しておくこと。 授業時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。
10 回	味覚テスト	味覚テストを通じて、その方法と意義を理解する。 (予習) 授業の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 (復習) 授業時に出題される演習問題について見直しておくこと。 授業時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。
11 回	排尿と排便	排尿と排便について、正常と異常について学ぶ。自己の観察を通して、その判定方法を理解する。 (予習) 授業の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 (復習) 授業時に出題される演習問題について見直しておくこと。 授業時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。
12 回	臨床検査データ	市販の臨床検査キットを用いてブタ血清のトリグリセリド濃度を測定し、血液検査手法を学ぶ。 臨床検査データの読み方を理解し、代謝や疾病との関係、また栄養評価のポイントについて理解する。 (予習) 授業の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 (復習) 授業時に出題される演習問題について見直しておくこと。 授業の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。
13 回	咀嚼嚥下ととろみ剤	咀嚼による食塊形成、嚥下障害の対応となるトロミ剤の使い方を学ぶ。 (予習) 授業の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 (復習) 授業時に出題される演習問題について見直しておくこと。 授業時の配布資料を読み直し、よくわからない項目については書き出して、自分で調べたり次回質問すること。
14 回	市販流動食の試飲	病院や高齢者施設で利用されている市販の様々な流動食を比較試飲し、その特性や意義について学ぶ。 (予習) 授業の資料が予め classroom にアップされるので、必ず読んでおくこと。 (復習) 病院や施設で市販の流動食を利用することは、どのような意味があるのか、自宅での療養とどのように違うのか、自

		分の身の回りの高齢者の状況などを参考に考えてみる。
15 回	解剖生理学と栄養士実務	これまでの実験の内容を振り返りながら、栄養士実務における解剖生理学分野の知識の必要性について理解を深める。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、以下のように予習・復習してください。

- ・授業内容の資料が予め classroom にアップロードされるので、資料を読んで、授業内容を予習するとともに、疑問点があればまとめてくる。
- ・授業の中で、当日の関連分野について、知識を整理するための問題演習（管理栄養士国家試験や栄養士実力認定試験の過去問など）を行うので、分からなかったり間違えた部分について確認し知識を修正する。
- ・その他、授業の中で提示された課題について自分自身または身の回りの人について考えてみる。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
①身体計測値、体温、血圧、脈拍などの数値の意味の理解 ②疾病や加齢による身体機能低下についての理解 ③細胞の構造、血液の構造の理解	完全に、ないしほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している。	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

授業外課題(授業の実験・観察内容についてのレポート、13 回)70%

授業外課題(別途出題する課題についてレポート、2 回)30% の合計により総合評価する。

教科書

使用しない。必要に応じてプリントを配布する。

参考書

浅野伍朗 監修、『からだのしくみ事典』、成美堂出版、2002 年、1,650 円

履修上の注意・学習支援

やむを得ず欠席した場合は、次週までに配布プリント等（classroom にアップ）を自習しておくこと。また、出席・欠席にかかわらず、授業内容に関する質問を電子メールにて常時受け付けるので、利用すること（質問に対する回答は、返信によるか次回以降の授業内で行う）。

オフィスアワー

質問などについて、オフィスアワーを利用することもできる（1 号館 1 階講師教員センター；原則として授業の前後 15 分程度）。

【実務経験の概要】

1983年～2009年までテルモ株式会社において、また2009年～2016年までネスレ日本株式会社において、計33年間にわたり経腸栄養剤、流動食、サプリメントの研究開発、企画、製造、マーケティングに従事し、そのうちの16年間は事業責任者として指導的役割を担った。主な開発品目として、エンテルード（医薬品経腸栄養剤）、テルミール2.0、テルミールミニ、PGソフト、ペプチーノ、アイソカルサポート、ペプタメン、アイソカルHCジェリー、アイソカルジュニア等があり、広く国内の医療現場や高齢者施設、在宅療養者において、経口、経管、急性期、慢性期、高齢者、小児の各栄養補給に供してきた。これらの事業を通じて医療・介護の現場における体のしくみとはたらき、疾病の成り立ちについて深く知見を深め、現場の医師、看護師、管理栄養士に対して専門的な情報提供を継続的に行った。

【実務経験と授業科目との関連性】

基本的な体のしくみとはたらき、および疾病について、医療・介護の現場レベルで通用する専門的な知識を提供することができる。とくに、栄養管理に関係する咀嚼嚥下、消化吸収、代謝、排泄に関連する領域では、長年の管理栄養士や看護師への情報提供の経験を生かして、ポイントを絞ったわかりやすい実験を実施し、その意義を的確に解説することができる。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2SC23	生化学	2 年	前期	講義	2	菊地 晶裕
授業概要 生きるためには、1) 食事により栄養を生体内に取り入れること、また、2) 呼吸により酸素を取り入れること、が必須である。それは、栄養と酸素を利用した化学反応を利用して生きるために必要なエネルギーを獲得する必要があるからである。生化学ではこの「化学反応」を分子の視点から学ぶ。						
到達目標（学習の成果） 1. 生体を構成する分子を理解する。 2. 主要栄養素（炭水化物、タンパク質、脂質）の代謝を理解する。 3. 生きるために必要なエネルギーを獲得するメカニズムを理解する。 4. 恒常性維持のメカニズムを理解する。 上記1～4を統合的に理解し、説明できるようになる(知識)。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 人体の構成	・ 授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法等を知る。 ・ 細胞の構造とそれを構成する分子を学ぶ。 (予習)教科書を読む(序章)。 (復習)配布資料を用いて理解度を確認する。				
2 回	栄養素①	炭水化物の分子構造と種類を知る。 (予習)教科書を読む。 (復習)配布資料を用いて理解度を確認する。				
3 回	代謝①	炭水化物の消化吸収、代謝とその調節を学ぶ。 (予習)教科書を読む。 (復習)配布資料を用いて理解度を確認する。				
4 回	栄養素②	たんぱく質の分子構造と種類を知る。 (予習)教科書を読む。 (復習)配布資料を用いて理解度を確認する。				
5 回	代謝②	たんぱく質の消化吸収、代謝とその調節を学ぶ。 (予習)教科書を読む。 (復習)配布資料を用いて理解度を確認する。				
6 回	栄養素③	脂質(中性脂肪、リン脂質、コレステロールなど)の分子構造と種類を知る。 (予習)教科書を読む。 (復習)配布資料を用いて理解度を確認する。				
7 回	代謝③	脂質(中性脂肪、リン脂質、コレステロールなど)の消化吸収、代謝とその調節を学ぶ。 (予習)教科書を読む。 (復習)配布資料を用いて理解度を確認する。				
8 回	栄養素④	微量栄養素(ビタミン、ミネラルなど)の分子構造と種類を知る。 (予習)教科書を読む。 (復習)配布資料を用いて理解度を確認する				
9 回	代謝④	微量栄養(ビタミン、ミネラルなど)の消化吸収、代謝とその調節を学ぶ。 (予習)教科書を読む。 (復習)配布資料を用いて理解度を確認する。				

10 回	酵素①	酵素の基本的な概念：構造、触媒機能、特異性、活性について学ぶ。 (予習) 教科書を読む。 (復習) 配布資料を用いて理解度を確認する。
11 回	酵素②	酵素の種類、触媒する反応とその調節を学ぶ。 (予習) 教科書を読む。 (復習) 配布資料を用いて理解度を確認する。
12 回	生体エネルギー論①	グルコースからのエネルギー産生機構:解糖系とクエン酸回路について学ぶ。 (予習) 教科書を読む。 (復習) 配布資料を用いて理解度を確認する。
13 回	生体エネルギー論②	脂肪酸からのエネルギー産生機構 (ベータ酸化)、糖新生、脂肪酸合成について学ぶ。 (予習) 教科書を読む。 (復習) 配布資料を用いて理解度を確認する。
14 回	恒常性維持メカニズム①	ホルモンなどについて学ぶ。 (予習) 教科書を読む。 (復習) 配布資料を用いて理解度を確認する。
15 回	恒常性維持メカニズム②	遺伝子の役割りとその意義について学ぶ。 (予習) 教科書を読む。 (復習) 配布資料を用いて理解度を確認する。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、講義科目(30 時間 2 単位)ですので授業時間以外に 60 時間の授業外学習が必要になります。授業外学習方法に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
1. 代謝に対する理解度	完全でないし	若干不十分な	不十分な点は	到達目標の最	到達目標を達
2. 恒常性維持メカニズムに対する理解度	ほぼ完全に到達目標を達成している	点は認められるものの、到達目標を達成している	認められるものの、到達目標を達成している	低限を達成している	成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

定期試験(筆記試験)50%と授業内の課題(小テストなど)50%で評価する。

教科書

岡 純・曾根英行・沼田卓也 編, 『生化学の基礎』, 建帛社, 2020 年, 2,500 円+税
プリントや資料を必要に応じて配布する。

参考書等

津田謹輔・伏木亨・本田佳子監修, 岡 純・田中進 編集, 「人体の構造と機能および疾病の成り立ちⅡ」生化学, 中山書店, 2016 年, 2,970 円

履修上の注意・学習支援

予習に必要な教科書のページは予告する。わからないことがあった場合は、随時質問すること。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワーを利用すること。事前予約 (a.kikuchi@ujc.ac.jp) のうえ、時間を設定する。具体的な時間帯は追って掲示する。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2SE24	生化学実験	2年	後期	実験	1	菊地 晶裕
授業概要 動物材料（肝、血清など）を試料とし、糖質、たんぱく質、脂質、核酸、ミネラル、ビタミンの分析を行い、生体内での意義について理解を深める。試薬の秤量や溶解、測定、検量線の作成などの基本実験手技とともに、試料からの抽出・分離、市販キットによる迅速測定など実践的な技術を修得する。 本実験は、グループに分かれて実施する。						
到達目標（学習の成果） 1. 生体関連分子の化学的性質を理解する（知識）。 2. 実験計画の立案、実施、結果のまとめ、考察の手順について理解し、実験ノートの作成を行う（知識・技術・方法）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1回	授業の進め方 実験器具の使い方	・ 授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法等を知る。 ・ 各回の内容について学ぶ。実験器具の使い方を理解する。 （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
2回	基礎実験	秤量、ピペッティング、試薬液の調整方法を学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
3回	たんぱく質の定性反応	たんぱく質の定性反応の実験方法を学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
4回	たんぱく質の定量	たんぱく質の定量方法を学び、測定する。 （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
5回	たんぱく質の消化	たんぱく質消化酵素によるたんぱく質の消化を学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
6回	脂質の抽出	脂質の抽出方法を学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
7回	脂質の定量	中性脂肪・コレステロールの定量を測定する。 （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
8回	脂質の消化	胆汁酸による脂質の可溶化を、実験を通して学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
9回	糖質の定性実験	糖質（デンプンとグリコーゲン）の定性反応を、実験を通して学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
10回	糖質の定量①	糖質（グリコーゲン）の定量を測定する。 （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				

11 回	糖質の定量②	糖質(グルコース・フルクトース・ショ糖)の定量を測定する。 (予習) 配布資料を読む。 (復習) レポート作成
12 回	糖質の消化	糖質消化酵素による糖質の消化を学ぶ。 (予習) 配布資料を読む。 (復習) レポート作成
13 回	核酸抽出・定量	核酸の抽出・定量方法を学ぶ。 (予習) 配布資料を読む。 (復習) レポート作成
14 回	ビタミンの定量	ビタミンの定量方法を学ぶ。 (予習) 配布資料を読む。 (復習) レポート作成
15 回	ミネラルの定量	ミネラルの定量方法を学ぶ。 (予習) 配布資料を読む。 (復習) レポート作成

準備学習(予習・復習について)

本科目は、実験科目 1 単位ですので、授業時間 135 分 15 回の学習が必要になります。
 予習・復習課題を实践して、内容の理解を深めてください。
 実験レポートの作成・提出を必須とする。実験レポートは、実験目的を十分に理解し、目的・方法。実験結果に、考察・結論を加えて作成し、指定の期日までに提出すること。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準					
評価項目	S	A	B	C	D
1. 生体関連分子の化学的性質の理解度	完全でないし ほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
2. 実験計画の立案、実施、結果のまとめ、考察の手順等の理解度とレポート内容					
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法
 授業外の課題(実験レポート)100%で評価する。

教科書

使用しない。実験実施ごとにプリントを配布する。

参考書等

林淳三編，浅野勉・木元幸一・倉沢新一・小畠義樹・藤森直江共著，『新訂 生化学実験』，建帛社，1998 年，1,870 円

履修上の注意・学習支援

わからないことがあった場合は、随時質問すること。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワーを利用すること。。事前予約 (a.kikuchi@ujc.ac.jp) のうえ、時間を設定する。具体的な時間帯は追って掲示する。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1SC25	運動生理学	2 年	後期	講義	2	半田 徹
授業概要 運動時の体の各部分における筋肉・骨格系の構造と働き、およびそれらを動かすための神経、循環器、内分泌のしくみと働きを理解する。運動とエネルギーや栄養素の代謝の関連性を学び、食事・運動・休養などの基本的な生活活動や環境変化に対する人体の適応について理解する。さらに、ウエイトマネジメントやサルコペニア、リハビリテーションなど、健康の維持増進とかかわりの深い領域において運動と栄養のマネジメント方法について学ぶ。						
到達目標（学習の成果） 1. 運動にかかわる筋・骨格系の構造と働きについて、理解し、説明できる（知識）。 2. 運動にかかわる神経、循環器、内分泌のしくみと働きについて、概要を理解できる（知識）。 3. 運動と関係の深い栄養素とその代謝について、理解し、説明できる（知識）。 4. 食事・運動・休養などの基本的な生活活動や環境変化に対する人体の適応について理解し、説明できる。高齢者におけるロコモティブシンドローム、フレイル、サルコペニア、嚥下障害について理解し、説明できる（知識）。 5. リハビリテーションの意義と栄養のかかわりについて理解し、説明できる（知識）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 運動機能①	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法等を知る。 筋肉・関節・骨の構造と働きについて学ぶ。 （予習）本科目のシラバスの記載内容について読んでおくこと。 （復習）配布プリントの穴埋めを完成させ、教科書にて確認すること。				
2 回	運動機能②	神経・心臓・血液・ホルモンの働きについて学ぶ。 （予習）該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）配布プリントの穴埋めを完成させ、教科書にて確認すること。				
3 回	運動と関係の深い栄養素と代謝①	エネルギー産生に対する三大栄養素の働きについて学ぶ。 （予習）該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）配布プリントの穴埋めを完成させ、教科書にて確認すること。				
4 回	運動と関係の深い栄養素と代謝②	ビタミン・ミネラルの働きと運動との関係について学ぶ。 （予習）該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）配布プリントの穴埋めを完成させ、教科書にて確認すること。				
5 回	運動の種類と身体への影響①	食事・運動・休養などの基本的な生活活動がエネルギー消費、筋・骨格系へ及ぼす影響について学ぶ。 （予習）該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）配布プリントの穴埋めを完成させ、教科書にて確認すること。				
6 回	運動の種類と身体への影響②	環境変化に対する人体の適応について学ぶ。疲労と休養との関係について学ぶ。 （予習）該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）配布プリントの穴埋めを完成させ、教科書にて確認すること。				
7 回	ボディコンポジション	体脂肪率測定の方法と意義について学ぶ。 （予習）該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）配布プリントの穴埋めを完成させ、教科書にて確認すること。				
8 回	ウエイトマネジメント	効率的に増量・減量するためのウエイトマネジメントについて学ぶ。 （予習）該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）配布プリントの穴埋めを完成させ、教科書にて確認すること。				

9 回	筋力トレーニングとその効果	トレーニングの原理・原則、筋力トレーニングとその効果について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 配布プリントの穴埋めを完成させ、教科書にて確認すること。
10 回	運動機能とサプリメント	運動機能に対するサプリメントの効果について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 配布プリントの穴埋めを完成させ、教科書にて確認すること。
11 回	発達と運動	発育・発達と運動、子どもの筋力トレーニングについて学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 配布プリントの穴埋めを完成させ、教科書にて確認すること。
12 回	疾病と運動	運動による疾病の予防・改善効果とそのしくみについて学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 配布プリントの穴埋めを完成させ、教科書にて確認すること。
13 回	加齢と運動機能①	ロコモティブシンドロームとフレイルについて学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 配布プリントの穴埋めを完成させ、教科書にて確認すること。
14 回	加齢と運動機能②	サルコペニアと嚥下障害について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 配布プリントの穴埋めを完成させ、教科書にて確認すること。
15 回	リハビリテーションとその意義	加齢に伴う身体への影響、リハビリテーションとその意義について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 配布プリントの穴埋めを完成させ、教科書にて確認すること。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、講義科目 30 時間 2 単位ですので授業時間 90 分以外に 60 時間の授業外学習が必要になります。
学習内容に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
①筋・骨格系の構造と働きに関する理解 ②神経、循環器、内分泌のしくみと働きに関する理解 ③人体の適応・高齢者の健康問題に関する理解 ④リハビリテーションの意義と栄養のかかわりに関する理解	完全になし ほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

評価の方法

定期試験(筆記試験)60%、授業内の課題(小テスト)40%

教科書

麻見直美・川中健太郎 編著、『栄養科学イラストレイテッド運動生理学』, 羊土社, 2019 年, 3,080 円

参考書等

石井直方 著、『究極のトレーニング最新スポーツと生理学と効率的カラダづくり』, 講談社, 2007 年, 1,760 円
山本義徳 著、『アスリートのための最新栄養学(上)』, Next Publishing authors Press, 2017 年, 3,960 円
山本義徳 著、『アスリートのための最新栄養学(下)』, Next Publishing authors Press, 2017 年, 3,080 円

履修上の注意・学習支援

やむを得ず欠席した場合は、次週までに配付プリント等を自習しておくこと。また、出席・欠席にかかわらず、授業内容に関する質問を電子メールにて常時受け付けるので、利用すること（質問に対する回答は、次回以降の授業内で行う）。

オフィスアワー

質問等があれば、オフィスアワー（原則、講義終了後（開始前でも可）15分程度、1号館1階「講師教員センター」）を利用すること。

【実務経験の概要】

健康運動指導士、トレーニング指導士、CSCS、NSCA-CPT、JATAC-ATCとして、健康増進センター、大学トレーニングルームにおいてトレーナー、民間のスポーツクラブにおいてパーソナルトレーナーとしてトレーニング相談、トレーニング指導に関する業務に従事してきた。

【実務経験と授業科目との関連性】

現場におけるトレーニング相談、トレーニング指導の実務経験は、本科目の授業内容との関連性が非常に深く、実務経験を生かした講義が実施できる。また、関連する科目とも深い関連性がある。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1SC26	食品衛生学	1 年	前期	講義	2	久保田浩美
授業概要 食品に起因する様々な危害を防止し、健康の保持増進を図ることが食品衛生の目標である。この目標を栄養士として達成するために、生物学・化学的な衛生の基礎知識、食品衛生関連の法規や行政等を学習する。すなわち、食中毒の分類とその予防、食品の変質、環境汚染と食品汚染、食品添加物、食品表示および衛生管理などを中心に学習する。						
到達目標（学習の成果） 1. 栄養士としての活動に必要な衛生知識(基礎知識、リスクを低減する技術・方法)を習得する（知識）。 2. その衛生知識を活用し、食品の安全性に関する情報について自ら評価・判断できるようになる（知識・思考・応用）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 食品衛生の目的と関連法規	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法を知る。 リスク分析、食品衛生法、食品安全基本法、国際規格、食品衛生行政、国際機関などを学ぶ。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。				
2 回	微生物の基礎	微生物の起源、微生物の形態と構造、微生物の増殖（増殖条件、世代時間）、微生物と食品との関わり、消毒と殺菌などについて学ぶ。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。授業中に実施した小テストで間違えた箇所やわからなかった箇所について正解を確認し理解を深めること。				
3 回	食品の変質防止	食品の腐敗、油脂の変質、鮮度・腐敗・酸敗の判定法、および変質防止方法などを学ぶ。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。授業中に実施した小テストで間違えた箇所やわからなかった箇所について正解を確認し理解を深めること。				
4 回	食中毒の概要	食中毒の概念、分類、発生状況を学ぶ。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。授業中に実施した小テストで間違えた箇所やわからなかった箇所について正解を確認し理解を深めること。				
5 回	細菌性食中毒（各論）(1)	主な細菌性感染型食中毒菌の特徴、発生状況、臨床症状、原因食品、予防法について学ぶ。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。授業中に実施した小テストで間違えた箇所やわからなかった箇所について正解を確認し理解を深めること。				
6 回	細菌性食中毒（各論）(2)	主な細菌性毒素型食中毒菌の特徴、発生状況、臨床症状、原因食品、予防法について学ぶ。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。授業中に実施した小テストで間違えた箇所やわからなかった箇所について正解を確認し理解を深めること。				

7 回	ウイルス性食中毒 (各論)	主なウイルス性食中毒の特徴、発生状況、臨床症状、原因食品、予防法について学ぶ。 予習：教科書の該当箇所を読んでおくこと。 復習：学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。授業中に実施した小テストで間違えた箇所やわからなかった箇所について正解を確認し理解を深めること。
8 回	食品による感染症、 寄生虫食中毒	主な人獣共通感染症、食品を介して感染する寄生虫疾患の特徴、発生状況、臨床症状、予防法について学ぶ。牛海綿状脳症（BSE）についても理解する。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。授業中に実施した小テストで間違えた箇所やわからなかった箇所について正解を確認し理解を深めること。
9 回	動物性・植物性自然毒食中毒、 化学性食中毒、 食中毒原因調査	自然毒と化学物質による食中毒の特徴、発生状況、臨床症状、原因食品、予防法について学ぶ。さらに、食中毒原因調査と統計手段の方法を学ぶ。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。授業中に実施した小テストで間違えた箇所やわからなかった箇所について正解を確認し理解を深めること。
10 回	カビ毒、 環境・食品汚染	カビ毒、化学物質（PCB、ダイオキシン等）、有害元素（水銀、カドミウム、ヒ素等）、および放射性物質などによる健康危害について学ぶ。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。授業中に実施した小テストで間違えた箇所やわからなかった箇所について正解を確認し理解を深めること。
11 回	水の衛生	飲料水の水質および安全確保について学ぶ。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。授業中に実施した小テストで間違えた箇所やわからなかった箇所について正解を確認し理解を深めること。
12 回	食品添加物	食品添加物の定義、種類と用途、安全性評価、1 日摂取許容量（ADI）などについて学ぶ。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。授業中に実施した小テストで間違えた箇所やわからなかった箇所について正解を確認し理解を深めること。
13 回	残留農薬、 食品の容器包装	残留農薬、動物用医薬品、ポジティブリスト制度について学ぶ。器具や容器包装などに関わる安全性の問題について理解する。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。授業中に実施した小テストで間違えた箇所やわからなかった箇所について正解を確認し理解を深めること。
14 回	食品表示制度、 新食品の安全性	食品表示制度について学ぶ。遺伝子組み換え食品、ゲノム編集食品、アレルギーを含む食品およびその表示についても理解する。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。授業中に実施した小テストで間違えた箇所やわからなかった箇所について正解を確認し理解を深めること。

15 回	食品衛生管理	食品衛生管理の重要性、一般衛生管理プログラム、HACCP システムおよび HACCP に沿った衛生管理、大量調理師悦における衛生管理について学ぶ。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の小テストに臨むこと。授業中に実施した小テストで間違えた箇所やわからなかった箇所について正解を確認し理解を深めること。			
準備学習(予習・復習について) 本科目は講義科目(30 時間 2 単位)ですので、授業時間 90 分以外に計 60 時間の授業外学習が必要となります。 学習内容に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。					
成績評価の基準・方法					
成績評価の基準					
評価項目	S	A	B	C	D
①基礎的な用語の理解 (40%) ②基礎的な内容の理解 (50%) ③統計データや情報の 適切な解釈と判断 (10%)	完全ないしほぼ完全に到達 目標を達成し ている	若干不十分な 点は認められ るものの、到達目標を達成 している	不十分な点は 認められるものの、到達目標を達成して いる	到達目標の最低限を達成し ている	到達目標を達成して いない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下
評価の方法 授業内の課題（小テスト）（30%）及び定期試験（筆記試験）（70%）により評価する。					
教科書 田崎達明編、『栄養科学イラストレイテッド 食品衛生学 第3版』, 羊土社, 2024 年, 3,190 円					
参考書等 (公社) 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 年, 2,310 円 藤田永年/岩田健,『ゼロからわかる栄養系微生物学』, 南江堂, 2021 年, 3,080 円					
履修上の注意・学習支援 参考となる資料を授業中に配付する。 第2回目以降、授業の初めに前回の講義内容に関する小テストを実施し、理解度を確認する。 必要な配慮のある場合は相談すること。					
オフィスアワー 疑問等があれば、オフィスアワーを利用すること。事前予約(h.kubota@ujc.ac.jp)のうえ、時間を設定する。 具体的な時間帯は追って掲示する。					
【実務経験の概要】 花王株式会社において研究員、主任研究員、上席主任研究員、あるいは主席研究員として、酵素研究、アレルギーの予防に関わる研究、ノロウイルスの制御に関する研究、日用品（例えば、衣料用洗剤、住居用洗剤、ハンドソープ、消毒剤、歯磨き粉、化粧品など）や食品の開発につながる微生物制御研究（殺菌・抗菌技術、防腐・防黴技術、衛生管理等に必要な微生物試験方法や検査手法の研究）に従事してきた。また、微生物試験、微生物検査、微生物学的安全性の評価等の実務にも深く関わってきた。					
【実務経験と授業科目との関連性】 生活者の実態を把握し、豊かで衛生的なくらし、あるいは安心安全な製品を提供するための上述の研究や評価業務は、公衆衛生、食品衛生、およびその関連科目との関連性が非常に高く、実務経験を生かした講義が実施できる。					

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1SE27	食品衛生学実験	1 年	前期	実験	1	久保田浩美
授業概要						
食品の安全に関わる基礎的な微生物実験、衛生化学実験を実施する。さらに実験を通して食品衛生学で学習する内容についての理解を深めるとともに衛生管理の重要性を体感する。具体的には、①基礎的な微生物試験・検査手法、観察手法を学ぶ。②市販食品や飲料水の細菌や化学物質の検査を実施する。③手指や環境の衛生検査を実施する。④衛生状態を評価し、結果を考察する。⑤実験レポートの作成法を学ぶ。						
到達目標（学習の成果）						
1. 食品衛生に関わる基礎知識、基本的な実験技術、検査手法および評価法を習得する。具体的には、 ①実験を通し、微生物の特性や衛生検査の意義を理解する。（知識・思考） ②微生物を扱う基礎的な実験操作ができるようになる。（知識・技術・方法） ③食品や飲料水の衛生検査手法を習得する。（知識・技術・方法） ④手指、製造環境、生活環境等の衛生状態を把握するための実践的な検査手法を習得する。（知識・技術・方法） 2. 実験レポートを作成し、得られた結果を考察する力を身につける。（方法・思考）						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 手指衛生	実験の目的、概要、実験の安全について理解する。レポートの書き方を学ぶ。 手指衛生状態（汚れ・細菌）を観察し、衛生的手洗いについて学ぶ。 （復習）理解できなかったことについて、教科書、配付資料、参考書等により確認すること。				
2 回	微生物取扱いの基礎	培地を調製する。主な実験機器、滅菌、無菌操作について理解する。培地、微生物の増殖、コロニー形成について理解する。 （予習）当日の実験内容について配付資料及び教科書の該当部分をしっかりと読み、事前に実験の目的を把握し、実験操作をイメージしておくこと。 （復習）実験中に理解できなかったことについて、教科書、配付資料、参考書等により確認すること。				
3 回	清浄度検査	ふき取り検査法およびATP 法による手指や環境の清浄度検査を行う。 （予習）当日の実験内容について配付資料及び教科書の該当部分をしっかりと読み、事前に実験の目的を把握し、実験操作をイメージしておくこと。 （復習）実験中に理解できなかったことについて、教科書、配付資料、参考書等により確認すること。				
4 回	環境の微生物検査	空気中の細菌（落下細菌、浮遊細菌）の検査、環境表面付着細菌の検査（スタンプ法）を行う。微生物の簡易検出法や選択培地について理解する。 （予習）当日の実験内容について配付資料及び教科書の該当部分をしっかりと読み、事前に実験の目的を把握し、実験操作をイメージしておくこと。 （復習）実験中に理解できなかったことについて、教科書、配付資料、参考書等により確認すること。				
5 回	細菌数の測定 (1)	微生物の培養法、段階希釈による生菌数の算出法について理解する。塗抹平板培養法により一般細菌数を測定する。 （予習）当日の実験内容について配付資料及び教科書の該当部分をしっかりと読み、事前に実験の目的を把握し、実験操作をイメージしておくこと。 （復習）実験中に理解できなかったことについて、教科書、配付資料、参考書等により確認すること。				
6 回	細菌数の測定 (2)	細菌数の様々な測定法について理解する。混濁平板培養法により一般細菌数を測定する。 （予習）当日の実験内容について配付資料及び教科書の該当部分をしっかりと読み、事前に実験の目的を把握し、実験操作をイメージしておくこと。 （復習）実験中に理解できなかったことについて、教科書、配付資料、参考書等により確認すること。				
7 回	大腸菌群の検査	選択培地を用い大腸菌群を検査する。細菌性食中毒について理解を深める。 （予習）当日の実験内容について配付資料及び教科書の該当部分をしっかりと読み、事前に実験の目的を把握し、実験操作をイメージしておくこと。 （復習）実験中に理解できなかったことについて、教科書、配付資料、参考書等により確認すること。				

8 回	微生物の観察(1)	微生物コロニーや細胞形態の観察法を理解する。光学顕微鏡を用いた微生物の観察法について理解する。細菌及び酵母のコロニー観察と光学顕微鏡観察（単染色）を行う。 (予習) 当日の実験内容について配付資料及び教科書の該当部分をしっかりと読み、事前に実験の目的を把握し、実験操作をイメージしておくこと。 (復習) 実験中に理解できなかったことについて、教科書、配付資料、参考書等により確認すること。
9 回	微生物の観察(2)	グラム染色法を理解する。グラム陰性及び陽性細菌の光学顕微鏡観察（グラム染色）を行う。 (予習) 当日の実験内容について配付資料及び教科書の該当部分をしっかりと読み、事前に実験の目的を把握し、実験操作をイメージしておくこと。 (復習) 実験中に理解できなかったことについて、教科書、配付資料、参考書等により確認すること。
10 回	食品の細菌検査(1)	食品の生菌数の測定及び大腸菌群の検査を行う。 (予習) 当日の実験内容について配付資料及び教科書の該当部分をしっかりと読み、事前に実験の目的を把握し、実験操作をイメージしておくこと。 (復習) 実験中に理解できなかったことについて、教科書、配付資料、参考書等により確認すること。
11 回	食品の細菌検査(2)	食品中から分離された細菌についてコロニー観察及び光学顕微鏡観察（グラム染色）を行う。 (予習) 当日の実験内容について配付資料及び教科書の該当部分をしっかりと読み、事前に実験の目的を把握し、実験操作をイメージしておくこと。 (復習) 実験中に理解できなかったことについて、教科書、配付資料、参考書等により確認すること。
12 回	水質検査(1)	飲料水の水質基準に関して理解を深める。上水の一般細菌数を測定する。 (予習) 当日の実験内容について配付資料及び教科書の該当部分をしっかりと読み、事前に実験の目的を把握し、実験操作をイメージしておくこと。 (復習) 実験中に理解できなかったことについて、教科書、配付資料、参考書等により確認すること。
13 回	水質検査(2)	上水の残留塩素を測定する。 (予習) 当日の実験内容について配付資料及び教科書の該当部分をしっかりと読み、事前に実験の目的を把握し、実験操作をイメージしておくこと。 (復習) 実験中に理解できなかったことについて、教科書、配付資料、参考書等により確認すること。
14 回	化学物質の検査	食物アレルギーについて理解し、食品中のアレルゲンを測定する。 (予習) 当日の実験内容について配付資料及び教科書の該当部分をしっかりと読み、事前に実験の目的を把握し、実験操作をイメージしておくこと。 (復習) 実験中に理解できなかったことについて、教科書、配付資料、参考書等により確認すること。
15 回	食品衛生検査の意義と実践	食品衛生検査の意義と実践の場面を考える。 (予習) 食品衛生検査の意義について事前に自分の考えをまとめておくこと。 (復習) 理解できなかったことについて、教科書、配付資料、参考書等により確認すること。
準備学習(予習・復習について) 学習内容に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。		

成績評価の基準・方法					
成績評価の基準					
評価項目	S	A	B	C	D
①実験意義、目的、方法の理解（40％） ②手法、技術の習得、適切な実験の実施、及び結果の考察（40％） ③レポートの構成（10％） ④専門用語の使用・文章表現（10％）	完全ないしほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下
成績評価の方法 授業外で作成する実験レポート（計 9 回）100％で評価する。					
教科書 杉山章・岸本満・和泉英彦編、『食品衛生学実験－安全を支える衛生検査のポイント－』，株式会社みらい，2016 年（2024 年補訂）， 2,750 円 参考書等 田崎達明編、『栄養科学イラストレイテッド 食品衛生学 第3版』，羊土社，2024 年，3,190 円（※「食品衛生学」の教科書） 藤田永年/岩田健，『ゼロからわかる栄養系微生物学』，南江堂，2021 年， 3,080 円					
履修上の注意・学習支援 第 1 回目に各回の実験概要と教科書の関連ページを記載したプリントを配付する。また各授業において必要となる資料を配付する。 指定された服装や保護具を着用すること。 必要な配慮のある場合は事前に相談すること。					
オフィスアワー 疑問があれば、オフィスアワーを利用すること（事前予約のうえ、時間を設定する）。具体的な時間帯は追って掲示する。					
【実務経験の概要】 花王株式会社において研究員、主任研究員、上席主任研究員、あるいは主席研究員として、酵素研究、アレルギーの予防に関わる研究、ノロウイルスの制御に関する研究、日用品（例えば、衣料用洗剤、住居用洗剤、ハンドソープ、消毒剤、歯磨き粉、化粧品など）や食品の開発につながる微生物制御研究（殺菌・抗菌技術、防腐・防黴技術、衛生管理等に必要な微生物試験方法や検査手法の研究）に従事してきた。また、微生物試験、微生物検査、微生物学的安全性の評価等の実務にも深く関わってきた。					
【実務経験と授業科目との関連性】 生活者の実態を把握し、豊かで衛生的な暮らし、あるいは安心安全な製品を提供するための上述の研究や評価業務は、公衆衛生、食品衛生、およびその関連科目との関連性が非常に高く、実務経験を生かした講義が実施できる。食品衛生実験においては研究・評価の経験を生かした実践的な授業を実施できる。					

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1SC28	食品学 I	1 年	後期	講義	2	菊地 晶裕
授業の概要 食品学では食品を構成する栄養成分や嗜好成分（味や香りなど）を分子の視点で学ぶ。それらの成分の一部は調理や加工の過程で変化することを理解し、それらの変化も考慮しながら食品が有する生体機能への作用に結びつける。						
到達目標（学習の成果） 1．食品の一次機能を理解する。 2．食品の二次機能を理解する。 3．食品の三次機能を理解する。 上記 1～3 を統合的に理解し、説明できるようになる（知識）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 人間と食品	・授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法等を知る。 ・食生活の変遷と食料生産の現状や生活習慣病における食品の役割について学ぶ。また、食料自給率とフードマイレージの関係、地産地消の意義について理解を深めるとともに、食品ロスや環境問題についても学ぶ。 （予習）教科書を読む（第一章）。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
2 回	食品成分の化学①	食品における水分(自由水と結合水)の意義と食品の鮮度や保存性など食品の品質との関係について学ぶ。 （予習）教科書を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
3 回	食品成分の化学②	主要成分 1：炭水化物の種類と構造、分解など反応性について学ぶ。 （予習）教科書を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
4 回	食品成分の化学③	主要成分 1：糖質の種類と食品中の調理加工に伴う変化について学ぶ。 （予習）教科書を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
5 回	食品成分の化学④	主要成分 2：脂質の種類と構造、構成脂肪酸の特徴について学ぶ。 （予習）教科書を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
6 回	食品成分の化学⑤	主要成分 2：脂質の酸化(熱酸化と自動酸化)とその制御法について学ぶ。 （予習）教科書を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
7 回	食品成分の化学⑥	主要成分 3：たんぱく質を構成するアミノ酸の種類と特徴について学ぶ。 （予習）教科書を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
8 回	食品成分の化学⑦	主要成分 3：たんぱく質の種類、構造、調理加工に伴う変性について学ぶ。 （予習）教科書を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
9 回	食品成分の化学⑧	微量成分 1：ミネラルの種類と食品における分布などについて学ぶ。 （予習）教科書を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
10 回	食品成分の化学⑨	微量成分 2：ビタミンの種類と機能性、酵素反応における役割を学ぶ。 （予習）教科書を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				

11 回	食品成分の化学⑩	微量成分 3：食品の呈味と香りに寄与する成分の特徴と食品の調理、加工における変化や消長について学ぶ。 (予習) 教科書を読む。 (復習) 配布資料を用いて理解度を確認する。
12 回	食品成分の化学⑪	微量成分 4：食品の色素成分の種類、変色のしくみ、機能性について学ぶ。 (予習) 教科書を読む。 (復習) 配布資料を用いて理解度を確認する。
13 回	食品成分の機能性①	食品成分の健康に関わる機能性:生活習慣病の発症と予防に関わる機能性について学ぶ。 (予習) 教科書を読む。 (復習) 配布資料を用いて理解度を確認する。
14 回	食品成分の機能性②	消化管内(口腔・胃、腸管)における機能性に関わる食品成分について学ぶ。 (予習) 教科書を読む。 (復習) 配布資料を用いて理解度を確認する。
15 回	食品の物性	食品のレオロジー：エマルションとゲル形成について学ぶ。 (予習) 教科書を読む。 (復習) 配布資料を用いて理解度を確認する。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、講義科目(30 時間 2 単位)ですので授業時間 90 分以外に 60 時間の授業外学習が必要になります。授業外学習方法に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
1. 食品の一次機能に対する理解度 2. 食品の二次機能に対する理解度 3. 食品の三次機能に対する理解度	完全でないし ほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

定期試験(筆記試験)50%と、授業内の課題(小テストなど)50%で評価とする。

教科書

水品 善之、菊崎 泰枝、小西 洋太郎 編、『食品学 I 改定第 2 版』, 羊土社, 2021 年, 2,600 円 + 税

プリントや資料を必要に応じて配布する。

参考書等

甲斐 達男、石川 洋哉 編、「最新 食品学—総論・各論—(第 5 版) (栄養士テキストシリーズ)」, 講談社, 2021 年

履修上の注意・学習支援

予習に必要な教科書のページは事前に予告する。

わからないことがあった場合は、随時質問すること。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワーを利用すること。事前予約(a.kikuchi@ujc.ac.jp)のうえ、時間を設定する。具体的な時間帯は追って掲示する。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2SC29	食品学Ⅱ	2年	前期	講義	2	大森 玲子
授業の概要 食品の分類と種類および各種食品の特徴について学ぶ。各種食品の特性や加工利用例を知って食品への関心を高め、食生活に活用していく。食品の加工・保存の目的および意義を理解し、各種加工方法や製造原理を理解していく。						
到達目標（学習の成果） 1. 各食品の基本的な性状や栄養特性について理解し、説明できる（知識）。 2. 食品の加工・調理による成分変化と加工品について理解し、説明できる（知識）。 3. 食品の品質表示や容器包装について理解し、説明できる（知識）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1回	授業の進め方 食品とは・食品の分類	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法等を知る。 食品の様々な分類法を知る。日本と世界の食料需給について理解を深める。 (予習)教科書に目を通しておくこと。 (復習)授業の内容について振り返ること。				
2回	植物性食品①	穀類(米・小麦・大麦・トウモロコシ・そば・雑穀)の性状と栄養的・生理的・加工特性を学ぶ。 (予習)教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 (復習)授業の内容について振り返ること。				
3回	植物性食品②	いも類(さつまいも・じゃがいも・さといも・やまのいも・こんにゃく)の栄養的・生理的特徴・加工特性と甘味類を学ぶ。 (予習)教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 (復習)授業の内容について振り返ること。				
4回	植物性食品③	豆類(大豆・小豆・いんげん豆・えんどう・そらまめ・緑豆)の栄養的・生理的・加工特性を学ぶ。 (予習)教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 (復習)授業の内容について振り返ること。				
5回	植物性食品④	種実類(栗・くるみ・ごま・落花生・アーモンド)及び野菜類(概要・種類と性状・機能成分)の栄養的・生理的・加工特性を学ぶ。 (予習)教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 (復習)授業の内容について振り返ること。				
6回	植物性食品⑤	果実類(概要・種類と性状・機能成分)ときのこ類(まつたけ・しいたけ・ほんしめじ・その他)の栄養的・生理的・加工特性を学ぶ。 (予習)教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 (復習)授業の内容について振り返ること。				
7回	植物性食品⑥	藻類(褐藻類・紅藻類・緑藻類・藍藻類)の栄養的・生理的・加工特性を学ぶ。 (予習)教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 (復習)授業の内容について振り返ること。				
8回	動物性食品①	魚介類(赤身魚類・白身魚類・貝類・たこ・いか類・えび・かに類・その他の水産動物)の栄養的・生理的・加工特性を学ぶ。 (予習)教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 (復習)授業の内容について振り返ること。				
9回	動物性食品②	肉類(種類と性状・利用部位の特徴)の栄養的・生理的・加工特性を学ぶ。 (予習)教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 (復習)授業の内容について振り返ること。				
10回	動物性食品③	卵類(鶏卵を中心として、卵の性状・生理機能成分・鶏卵アレルギー)の栄養的・生理的・加工特性を学ぶ。 (予習)教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 (復習)授業の内容について振り返ること。				
11回	動物性食品④	乳類(飲用乳・発酵乳製品と乳酸菌・牛乳アレルギー)の栄養的・生理的・加工特性を学ぶ。 (予習)教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 (復習)授業の内容について振り返ること。				

12 回	各種食品①	油脂類(植物性油脂・動物性油脂・加工油脂)の栄養的・生理的・加工特性を学ぶ。 (予習)教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 (復習)授業の内容について振り返ること。
13 回	各種食品②	嗜好飲料類(茶・コーヒー・ココア・酒類)・調味料(味噌・醤油・食酢他)及び香辛料類(スパイス・ハーブスパイス・シードスパイス)を学ぶ。 (予習)教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 (復習)授業の内容について振り返ること。
14 回	各種食品③	調理加工食品類(缶詰・びん詰・レトルト食品・パック食品)・新しい食品を学ぶ。 (予習)教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 (復習)授業の内容について振り返ること。
15 回	食品規格と表示	食品の包装として、食品の規格と表示法を学ぶ。 (予習)教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 (復習)授業の内容について振り返ること。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、講義科目 30 時間 2 単位ですので授業時間 90 分以外に 60 時間の授業外学習が必要になります。
学習内容に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準					
評価項目	S	A	B	C	D
①各食品の基本的性状や栄養特性についての理解 ②食品の加工・調理による成分変化と加工品についての理解 ③食品の品質表示や容器包装についての理解	完全にはないしほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

定期試験(筆記試験 60%)と授業内のレポート(40%)の総合評価とする。

教科書

藤原葉子 編著、『食物学概論』, 光生館, 2017 年, 1,980 円

参考書

香川明夫 監修、『八訂 食品成分表 2024』, 女子栄養大学出版部, 1,870 円

履修上の注意・学習支援

わからないことがあった場合は、質問や文献を通して正しい理解をしていくこと。

オフィスアワー

疑問等があれば、事前予約(r.omori@ujc.ac.jp)の上、授業後のオフィスアワーを利用すること。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1SE30	食品学実験Ⅰ	1年	後期	実験	1	菊地 晶裕
授業の概要 食品の主な成分を取り上げてそれらの分析手法（原理的思考方、具体的な方法、必要な器具や試薬類）を学ぶ。特に、食品の機能性成分の分析法や機器分析法の基礎を学ぶ。また、実験の経過と結果をきちんとレポートできる能力を養う。 本実験は、グループに分かれて実施する。						
到達目標(学習の成果) 1. 食品成分に関する基礎実験技法を身につける（知識・技法）。 2. 実験操作の理解とその正確な実行により精度のよい結果を得ること（知識・技法）。 3. 実験の流れを記録し、実験結果から考えられることなどをまとめてきちんと報告できること（応用力）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1回	授業の進め方 一般成分分析①	・授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法等を知る。 ・実験の心得、試薬濃度調整及び食品の水分・脂肪の定量（重量分析） （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
2回	一般成分分析②	食品中の有機酸定量（中和滴定法） （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
3回	一般成分分析③	食用油のけん化価測定（中和滴定法） （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
4回	一般成分分析④	食品及び飲用水中のカルシウム定量（キレート滴定法） （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
5回	一般成分分析⑤	食品の食塩定量（モール法：沈殿滴定法） （予習）配布資料を読む （復習）レポート作成				
6回	一般成分分析⑥	食品中の鉄の定量（o-フェナントロリン法） （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
7回	一般成分分析⑦	食品中のリンの定量（パナドモリブデン酸法） （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
8回	一般成分分析⑧	たんぱく質の定量（ケルダール法） （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
9回	一般成分分析⑨	でんぷんの定量（ソモギー・ネルソン法） （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
10回	一般成分分析⑩	緑茶のクロロフィル分解の評価 （予習）配布資料を読む・ （復習）レポート作成				
11回	一般成分分析⑪	アミノ・カルボニル反応によるメラノイジン色素の形成の追跡 （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
12回	機能性成分分析①	野菜のポリフェノールオキシダーゼによる褐変反応の追跡 （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				

13 回	機能性成分分析②	野菜のポリフェノール類の定量（フォーリン・チオカルト法） （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成
14 回	機能性成分分析③	果実成分の DPPH ラジカル消去作用（抗酸化性の評価） （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成
15 回	食品加工で起こる反応性分析	脂肪の酸化に伴うカロテノイドの退色の追跡 （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成

準備学習(予習・復習について)

本科目は、実験科目 1 単位ですので、授業時間 135 分 15 回の学習が必要になります。予習・復習を実践して内容の理解を深めてください。

実験レポートの作成・提出を必須とする。実験レポートは、実験目的を十分に理解し、実験結果に考察・結論を加えた実験ノートを作成し、指定の期日までに提出すること。

成績評価基準・方法

成績の評価基準					
評価項目	S	A	B	C	D
1. 基礎的実験技法の習得度 2. 機能性成分分析の理解度 3. レポート作成要領に基づいたレポート内容	完全でないしほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

授業外の課題(実験レポート)100%で評価する。

教科書

使用しない。実験実施ごとにプリントを配付する。

参考書等

宇田靖・大石祐一 編著、『わかりやすい食品の基礎と機能性分析法』,アイ・ケイコーポレーション 6 版, 2023 年, 3,080 円

履修上の注意・学習支援

わからないことがあった場合は、随時質問すること。また、教科書や適切な資料を通して正しい理解をしていくこと。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワーを利用すること。事前予約 (a.kikuchi@ujc.ac.jp) のうえ、時間を設定する。具体的な時間帯は追って掲示する。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2SE31	食品学実験Ⅱ(食品加工学実習含む)	2年	後期	実験	1	前田 勇
授業の概要 食品加工の原理や食材・食品の機能について、加工実習や食品を用いた実験を通して学ぶ。この授業ではこれまでに学んだ食品に関する知識と技術を活用することができる。 なお、本科目はフードスペシャリスト認定受験資格を得るための必修科目になります。アクティブラーニング（実習、グループワーク）による学習法を取り入れて行います。						
到達目標（学習の成果） 1. 食品成分の働きを具体的に把握できるようになる（知識）。 2. 加工工程や、加工により食品に対する嗜好や価値が高まることを理解する（知識・技術）。 3. これらを通じて食品成分の知識と加工技術の基本を習得し、食品を取り扱う調理や加工の現場で工夫と応用ができるようになる（応用力）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1回	穀類の加工①	小麦粉でうどんと中華麺の作り方の違いを学ぶ。 (予習)小麦の構成と小麦粉の種類について調べる。 (復習)うどんと中華麺の材料と作り方の違いをまとめる。				
2回	穀類の加工②	小麦粉でパン作りを学ぶ。 (予習)強力粉とパン用酵母について調べる。 (復習)パン作りの工程と焼き色が付く理由をまとめる。				
3回	穀類の加工③	米粉でお菓子作りを学ぶ。 (予習)米の構成と成分について調べる。 (復習)クッキーとマフィンの材料と作り方の違いをまとめる。				
4回	豆類の加工①	大豆で味噌作りを学ぶ。 (予習)大豆の成分と味噌の発酵について調べる。 (復習)味噌の作り方と発酵についてまとめる。				
5回	豆類の加工②	大豆で豆腐作りを学ぶ。 (予習)大豆の成分とにがりについて調べる。 (復習)豆腐の作り方とゲル化についてまとめる。				
6回	豆類の加工③	大豆で納豆作りを学ぶ。 (予習)納豆と納豆菌について調べる。 (復習)納豆の作り方と発酵、納豆の成分についてまとめる。				
7回	芋類の加工	こんにゃく粉でこんにゃく作りを学ぶ。 (予習)こんにゃく芋の炭水化物について調べる。 (復習)こんにゃくの作り方とゲル化についてまとめる。				
8回	豚肉の加工	豚ひき肉でソーセージ作りを学ぶ。 (予習)ハムとソーセージの違いについて調べる。 (復習)ソーセージの作り方と羊腸の役割についてまとめる。				
9回	牛乳の加工	牛乳でモッツァレラチーズ作りを学ぶ。 (予習)牛乳の成分とモッツァレラチーズについて調べる。 (復習)モッツァレラチーズの作り方と牛乳の凝固についてまとめる。				
10回	魚肉の加工	タラ切身でかまぼこ作りを学ぶ。 (予習)魚肉練り製品と魚肉タンパク質について調べる。 (復習)かまぼこの作り方とゲル化についてまとめる。				
11回	海藻の加工	寒天でお菓子作りを学ぶ。 (予習)海藻と寒天、寒天を用いて作られるようかんについて調べる。 (復習)ようかんの作り方と寒天のゲル化についてまとめる。				
12回	食品の酵素活性①	米こうじや大根おろしのアミラーゼ活性を調べる。 (予習)米こうじと酵素、アミラーゼ活性について調べる。 (復習)食品中のアミラーゼ活性とその測定法についてまとめる。				
13回	食品の酵素活性②	キノコや米こうじのプロテアーゼ活性を調べる。 (予習)キノコとプロテアーゼ活性について調べる。 (復習)食品中のプロテアーゼ活性とその測定法についてまとめる。				

14 回	発酵食品の微生物①	ヨーグルト中の乳酸菌を顕微鏡観察し、生きた乳酸菌を単離する。 (予習)ヨーグルトとスターター乳酸菌について調べる。 (復習)顕微鏡観察とヨーグルトからの乳酸菌の単離法についてまとめる。			
15 回	発酵食品の微生物②	ヨーグルトから単離した乳酸菌の性質を調べる。 (予習)細菌のグラム染色について調べる。 (復習)グラム染色法とグラム陽性細菌・グラム陰性細菌についてまとめる。			
準備学習(予習・復習について)					
本科目は、実験科目 45 時間 1 単位です。学習内容に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。					
予習：各回のテキストを授業の一週間前に配付します。テキストの分からない単語と授業計画欄の予習内容を事前に調べることで、実験・実習の内容をある程度理解しておいてください。					
復習：食材やそれらの機能、加工工程、加工品の色調・香りの経時変化、加工品の評価法といった授業計画欄の復習内容をまとめた上でレポートに記入し報告してください。					
成績評価の基準・方法					
成績の評価基準					
評価項目	S	A	B	C	D
①食品加工の原理の理解 ②加工工程の技術の理解 ③加工体験から現場での工夫と応用力	完全でないし ほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下
成績評価の方法					
授業外の課題（課題内容は準備学習の欄を参照）100%					
教科書					
使用しません。実験一週間前に必要な資料を配付します。					
履修上の注意・学習支援					
日常生活で食べている加工食品の原材料名の表示を確認し、実験・実習で扱った材料と比較してみてください。原材料名の表示にある添加物についても調べるとより理解が深まります。調べてみて分からない点は質問してください。					
オフィスアワー					
質問などはオフィスアワー（原則、実験終了後 15 分間程度、調理実験室）を設定するので積極的に利用してください。					

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1SC32	基礎栄養学	1 年	前期	講義	2	土橋 典子
授業概要 ヒトの身体は摂取した栄養素と水で構成され、エネルギー源となって思考や運動ができる。本科目では、栄養の定義と、消化・吸収と栄養素の体内動態、及び、五大栄養素のはたらきと体内代謝・機能について学習する。さらに、水・電解質の栄養的意義やエネルギー代謝の基本について学ぶ。						
到達目標（学習の成果） 1. 栄養の定義と、消化・吸収と栄養素の体内動態について理解し、説明できる(知識・理解)。 2. 五大栄養素と各栄養素の種類や代謝・機能について理解し、説明できる(知識・理解)。 3. 水・電解質の栄養学的意義やエネルギー代謝について理解し、説明できる(知識・理解)。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 栄養の概念	授業計画、授業方法、(予習)・(復習)、成績の評価基準・方法等を知る。 栄養の定義を理解する。栄養素の種類とはたらきについて学ぶ。栄養学の歴史を学び、栄養と現代の健康に関する課題を知る。 (予習) 本科目のシラバスの記載内容について読んでおくこと。 (復習) 教科書の章末のチェック問題を解くこと。				
2 回	食物の摂取	満腹感・空腹感と食欲との関係と摂食量を調整する神経との関係を知る。 日内リズムの特徴と、健康であるための食事リズムについて理解する。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 章末のチェック問題を解くこと。				
3 回	消化・吸収と栄養素の体内動態	消化器系の構造と機能、管腔内消化と膜消化・吸収、及び栄養素別の消化・吸収と体内動態（水溶性栄養素と疎水性栄養素）等について理解する。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 章末のチェック問題を解くこと。				
4 回	炭水化物の栄養①	炭水化物の分類を学ぶ。糖質の分類とエネルギー源としての作用、及び食物繊維の分類とはたらきについて理解する。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 章末のチェック問題を解くこと。				
5 回	炭水化物の栄養②	血糖値の調節にかかわるホルモンとそのメカニズム、糖質の体内代謝、及び糖質と他の栄養素との関係について理解する。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 章末のチェック問題を解くこと。				
6 回	脂質の栄養①	脂質の種類とはたらきについて学ぶ。脂質の体内代謝と他の栄養素との関係について理解する。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 章末のチェック問題を解くこと。				
7 回	脂質の栄養②	脂質の臓器間輸送と脂肪酸由来の生理活性物質について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 章末のチェック問題を解くこと。				
8 回	たんぱく質の栄養①	アミノ酸・たんぱく質の構造と機能について学ぶ。たんぱく質の合成と分解、たんぱく質・アミノ酸の体内代謝について理解する。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 章末のチェック問題を解くこと。				
9 回	たんぱく質の栄養②	摂取するたんぱく質の栄養価の評価方法（生物学的評価法、化学的評価法）と他の栄養素との関係について理解する。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 章末のチェック問題を解くこと。				
10 回	ビタミンの栄養①	ビタミンの構造と機能、栄養学的機能について理解する。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 章末のチェック問題を解くこと。				
11 回	ビタミンの栄養②	ビタミンの生物学的利用度と他の栄養素との関係について理解する。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 章末のチェック問題を解くこと。				

12 回	ミネラルの栄養①	ミネラルの分類と栄養学的機能、多量ビタミンのはたらきについて理解する。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 章末のチェック問題を解くこと。
13 回	ミネラルの栄養②	ミネラルの体内機能の調節機構、酵素反応の賦活作用及び生物学的利用度等について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 章末のチェック問題を解くこと。
14 回	水・電解質の栄養的意義	生体内の水の分布と出納、電解質代謝と栄養について理解する。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 章末のチェック問題を解くこと。
15 回	エネルギー代謝	基礎代謝の概念、エネルギー消費量、臓器別エネルギー代謝及びエネルギー代謝の測定法について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 章末のチェック問題を解くこと。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、講義科目 30 時間 2 単位ですので授業時間 90 分以外に 60 時間の授業外学習が必要になります。
学習内容に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準					
評価項目	S	A	B	C	D
① 栄養の定義、消化・吸収と栄養素の基礎的理解 ② 五大栄養素に関する基礎的理解 ③ 水・電解質、エネルギー代謝の基礎的理解	完全でないしほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

評価方法

定期試験(筆記試験)60%、授業内の課題(小テスト)40%

教科書

田地陽一 編著、『栄養科学イラストレイテッド基礎栄養学第 4 版』，羊土社，2024 年，3,080 円

参考書等

伊藤貞嘉, 佐々木敏監修,『日本人の食事摂取基準 2020 年版』，第一出版社，3,080 円

学習支援・履修上の注意

理解度を確保するため、單元ごとに小テストを実施する。小テストは教科書の章末の課題に関連した内容である。教科書だけでなく関連する他科目の教科書等も使って理解を深めること。
基礎栄養学は、公衆栄養学、臨床栄養学、応用栄養学などへ展開される基幹科目であるので、十分な理解が必要になる。事前・事後学習をして、不明な点は質問をすること。

オフィスアワー

疑問等があれば、オフィスアワーを利用すること。具体的な時間帯は追って掲示する。
(事前予約(dobashi@ujc.ac.jp)のうえ、時間を設定する)

【実務経験の概要】

栄養士・管理栄養士として老人施設、病院、公的機関において病態栄養相談、栄養指導に関する業務に従事してきた。現場における栄養相談、指導の実務経験は、本科目の授業内容との関連性が非常に深く、実務経験を生かした講義が実施できる。

【実務経験と授業の関連性】

栄養素の消化、吸収、代謝を理解することは栄養指導の基礎となり、実践での力になる。栄養素が体の中でどのような働きをするかを指導の中に活かすことができる講義を行う。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1SC33	栄養化学	1 年	前期	講義	2	菊地 晶裕
授業概要 栄養化学では食品に含まれる栄養が体内で処理、活用されるしくみ（代謝）を「分子レベルの視点」と「細胞・臓器レベルの視点」の視点から学ぶ。						
到達目標（学習の成果） 1. 代謝を分子レベル（生化学）で理解し、説明できるようになる（知識）。 2. 代謝を細胞・臓器レベル（生理学）で理解し、説明できるようになる（知識）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	食欲とは	なぜ食べるのか？についていくつかの側面から学ぶ （予習）配布資料を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
2 回	味覚と嗅覚	食欲を制御する要因となり得る味覚と嗅覚について学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
3 回	栄養素の動態	体内における栄養素の消化・吸収・代謝・排泄について学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
4 回	栄養素の代謝	解糖系について学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
5 回	糖質の代謝	糖質の消化・吸収・代謝について学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
6 回	たんぱく質の代謝	たんぱく質の消化・吸収・代謝について学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
7 回	脂質の代謝	脂質の消化・吸収・代謝について学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
8 回	ビタミンの代謝	ビタミンの消化・吸収・代謝について学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
9 回	ミネラルの代謝	ミネラルの消化・吸収・代謝について学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
10 回	栄養素の遺伝子制御	栄養素による遺伝子発現の制御について学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				
11 回	腸内細菌	腸内細菌が作り出す短鎖脂肪酸が有する生体機能の調節作用について学ぶ。 （予習）配布資料を読む。 （復習）配布資料を用いて理解度を確認する。				

12 回	恒常性の維持	恒常性を維持に重要なエネルギー収支の調節について学ぶ。 (予習) 配布資料を読む。 (復習) 配布資料を用いて理解度を確認する。
13 回	運動時の代謝	運動時には代謝が変化する。その変化について学ぶ。 (予習) 配布資料を読む。 (復習) 配布資料を用いて理解度を確認する。
14 回	生活習慣病	食事習慣と生活習慣病との関連について学ぶ。 (予習) 配布資料を読む。 (復習) 配布資料を用いて理解度を確認する。
15 回	医食同源を考える	なにを、いつ、どのように食べると健康に良いのか考える。 (予習) 配布資料を読む。 (復習) 配布資料を用いて理解度を確認する。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、講義科目(30 時間 2 単位)ですので授業時間に 60 時間の授業外学習が必要となります。授業外学習方法に記載された予習・復習課題を实践して内容の理解を深めてください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準					
評価項目	S	A	B	C	D
1.分子レベル (生化学) における代謝の理解度 2. 細胞・臓器レベル (生理学) における代謝の理解度	完全にないし ほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

定期試験(筆記試験)50%と授業内の課題(小テストなど)50%で評価する。

教科書

プリントや資料を必要に応じて配布する。

参考書等

適宜、紹介します。

履修上の注意・学習支援

わからないことがあった場合は、随時質問すること。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワーを利用すること。事前予約 (a.kikuchi@ujc.ac.jp) のうえ、時間を設定する。具体的な時間帯は追って掲示する。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1SE34	栄養化学実験	1 年	後期	実験	1	菊地 晶裕
授業概要 栄養成分（主に糖質、アミノ酸、脂肪）の化学的性質を分子構造と関連付けて実験的に理解する。また、化学反応や反応速度論について学び、生化学で取り扱う生体内での代謝や酵素反応を実験的に学ぶ。 本科目は、グループ実験で進める。						
到達目標（学習の成果） 1．糖質、たんぱく質、脂質などの栄養素の化学的な性質を実験的に理解する（知識・技法）。 2．栄養素の消化に作用する唾液、胃液、膵液、胆汁酸などの消化液について実験的に理解する（知識・技法）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 栄養化学の基礎	・授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法等を知る。 ・本科目のねらいと、栄養化学の復習をする。 （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
2 回	カロリーを考える	様々な条件下で水分を加熱しながら、カロリーの概念を理解する。 （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
3 回	糖質の性質	糖質材料の種類による溶解性や消化酵素による変化を観察する。 （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
4 回	食物繊維の性質	食物繊維の種類による溶解性や消化酵素による変化を観察する。 （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
5 回	たんぱく質の性質①	たんぱく質材料が加熱、pHの変化、塩の添加などにより受ける影響を観察する。 （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
6 回	たんぱく質の性質②	たんぱく質材料の消化酵素による変化を観察する。 （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
7 回	脂質の性質	中性脂肪やリン脂質、コレステロールの溶解性や消化酵素による変化を観察する。 （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
8 回	核酸の性質	DNAを生物材料から抽出し、その溶解性や酵素による変化を観察する。 （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
9 回	唾液のはたらき	自分自身の唾液を用いて、様々な栄養素への作用を観察する。 （予習）配布資料を読む。 （復習）レポート作成				
10 回	ミネラルの挙動	鉄、カルシウムの挙動が共存する物質やpHの影響でどのように変化するか観察する。				

		(予習) 配布資料を読む。 (復習) レポート作成
11 回	胆汁酸のはたらき	脂質を含む食品に対する、胆汁酸の乳化作用を観察する。 (予習) 配布資料を読む。 (復習) レポート作成
12 回	消化①	市販のアミラーゼ、トリプシン、リパーゼ、及び胆汁酸の混合物を作成して、さまざまな栄養素への作用を観察する。 (予習) 配布資料を読む。 (復習) レポート作成
13 回	消化②	口腔内、胃内、小腸内での消化に必要な温度、pH、時間、及び消化液と食物の量比について要素研究する。 (予習) 配布資料を読む。 (復習) レポート作成
14 回	消化③	前回で作成した人工消化システムを用いて、実際の食品の消化を検証する。 (予習) 配布資料を読む。 (復習) レポート作成
15 回	これからの栄養士に求められる栄養化学的視点	14 回分のレポートを見直し、栄養素の化学的性質や消化系について議論する。 (予習) 配布資料を読む。 (復習) レポート作成

準備学習(予習・復習について)

本科目は、実験科目 1 単位ですので、授業時間 135 分 15 回の学習が必要になります。予習・復習を実践して内容の理解を深めてください。

実験レポートの作成・提出を必須とする。実験レポートは、実験目的を十分に理解し、実験結果に考察・結論を加えた実験ノートを作成し、指定の期日までに提出する。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
1. 栄養素の化学的な性質の理解度 2. 栄養素の消化メカニズムに対する理解度 3. レポート作成要領に基づいたレポート内容	完全でないし ほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

授業外の課題(実験レポート)100%で評価する。

教科書

使用しない。実験実施ごとにプリントを配付する。

参考書等

- ・立屋敷哲著、『からだのなかの化学』, 丸善出版, 2017 年, 3,080 円
- ・浅野伍朗 監修、『からだのしくみ事典』, 成美堂出版, 2016 年, 1,650 円

履修上の注意・学習支援

わからないことがあった場合は、随時質問すること。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワーを利用すること。また、事前予約 (a.kikuchi@ujc.ac.jp) のうえ、時間を設定する。具体的な時間帯は追って掲示する。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2SC35	臨床栄養学	2年	前期	講義	2	布川かおる
授業概要 患者の症状、病態、治療法に対応した適切な栄養管理は、治療の促進、合併症発症の抑制に有効であり、結果として患者の早期退院、予後改善、医療費の削減に寄与する。疾患の原因・発生機序・病態生理・臨床症状・臨床検査データ・診断・治療法などについて理解し、疾患の改善に欠くことのできない栄養療法について学ぶ。また、適切な栄養管理を行うために、栄養アセスメント、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する栄養ケアマネジメントの考え方を理解し、管理栄養士が行う具体的な栄養状態の評価、判定、栄養補給、栄養教育、などについて学び、修得する。						
到達目標（学習の成果） 1. 栄養指導業務に携わる栄養士として職場でのチームの一員として栄養管理を担うことができるように、疾患に特有な「病態」を理解する。 2. 健康の増進、疾患の予防または治療の臨床栄養学的基盤および対策に関して基礎的な知識を理解する（知識）。 3. その知識をもとに、実践するための技術や方法を学習し、説明できるようになる（技術・方法）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1回	授業の進め方 臨床栄養の概念 栄養補給法	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法等を知る。 医療・福祉・介護における臨床栄養の意義と目的を知る。栄養療法の必要性を理解し、栄養補給法の種類、適応、方法を習得する。 (予習)本科目のシラバスの記載内容について読んでおく。 (復習)3つの栄養補給法の特徴（利点・欠点・対応する疾患）についてまとめる。				
2回	栄養障害 消化器疾患① 上部消化管	栄養障害の成因と症状（PEM）胃炎、胃・十二指腸潰瘍の病態栄養と対策、上部消化管の消化吸收機構や栄養素代謝における消化器の役割と疾患について学習する。 (予習)上部消化管の働きを調べてまとめる。 (復習)上部消化管の疾患についてまとめる。				
3回	消化器疾患② 下部消化管	炎症性腸疾患の病態栄養と対策、下部消化管の消化吸收機構や栄養素代謝における消化器の役割と疾患について学習する。 (予習)下部消化管野働きを調べてまとめる。 (復習)炎症性腸疾患についてまとめる。				
4回	消化器疾患③ 肝・膵疾患	肝炎、肝硬変、脂肪肝、膵炎の病態栄養と対策、消化吸收機構や栄養素代謝における消化器の役割と疾患について学習する。 (予習)肝臓・膵臓の機能を調べまとめる。 (復習)栄養療法と消化器疾患について小テストをするので確認しておく。				
5回	臨床検査	確認小テスト（消化器疾患） 臨床検査の種類と栄養士に必要な臨床検査データの読み方を学習する。 (予習)検査の種類を調べ、健診結果を持参する。 (復習)小テストの間違ったところの直しを行う。				
6回	代謝疾患① 肥満	メタボリックシンドロームや肥満の評価、病態、合併症の病態栄養と対策、脂肪組織やエネルギー代謝と疾患について学習する。 (予習)肥満症の判定法、メタボリックシンドロームとは何かを検査データを用いて説明できるようにする。 (復習)肥満症の対策・治療法をまとめる。				
7回	代謝疾患② 糖尿病	糖尿病の病因、病態、合併症の病態栄養と治療法、血糖調節、インスリン、グルカゴン、その他のホルモン作用と疾患について学習する。 (予習)血糖に関するホルモン（インスリン・グルカゴン）について調べる。 (復習)糖尿病合併症についてまとめる。				
8回	代謝疾患③ 脂質異常症・痛風	脂質異常症の病態栄養と対策、リポ蛋白代謝と疾患について学習する。 (予習)脂質異常症とはどのような状態なのかを調べておく。 (復習)代謝疾患について小テストをするので確認しておく。				
9回	循環器疾患①	確認テスト（代謝疾患） 高血圧症の病態栄養と対策、血圧調節系と疾患について学習する。 (予習)高血圧の判定について調べておく。 (復習)小テストの間違った個所の直しを行う。				

10 回	循環器疾患②	動脈硬化症(虚血性心疾患、心不全)の病態栄養と対策、循環調節機構、疾患について学習する。 (予習)心臓の働きについて調べておく。 (復習)循環器疾患について小テストをするので確認しておく。
11 回	腎疾患①	確認テスト(循環器) 慢性腎臓病の病態栄養と対策、電解質・酸塩基平衡・水代謝調節機構と疾患について学習する。 (予習)腎臓の働きについてまとめておく。 (復習)小テストの間違ったところの直しを行う。
12 回	腎疾患②	腎不全・透析の病態栄養と対策について学習する。 (予習)透析とは何かを調べておく。 (復習)腎疾患について小テストをするので確認しておくこと。
13 回	血液系疾患	確認テスト(腎)、貧血の背景および成因、症状について学習する。 (予習)貧血の症状、判定方法(検査データ)を調べる。 (復習)小テストの間違ったところの直しを行う。
14 回	筋・骨格筋疾患	筋・骨格系疾患の成因と症状と対策、骨粗鬆症・サルコペニアについて学習する。 (予習)サルコペニアの判定方法をまとめておく。 (復習)骨粗鬆症・サルコペニアの対策をまとめておく。
15 回	アレルギー疾患	食物アレルギーの機序、症状、対策について学習する。 (予習)どんな食物アレルギーがあるかしらべる。 (復習)アレルギーに対しての対策をまとめる。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、講義科目(2単位)です。授業時間 30 時間以外に準備学習 60 時間が必要となります。授業時間 90 分 × 15 回 + 授業外 60 時間 (予習・復習合わせて 4 時間 × 15 回)

予習:「解剖生理学Ⅰ・Ⅱ」および「生化学」、「栄養化学」、「基礎栄養学」の学修内容を十分に復習してから臨むこと。次回の内容(シラバス、または授業計画プリント)で示された教科書の範囲を読み込み、わからない用語について参考書やインターネットで調べておく。

復習:学んだ内容について、分からなかった箇所を、教科書や配布されたプリント、スライド内容のポイント部分を復習する。確認テストで間違えた箇所は、都度正解を確認し、理解する。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
①疾患の理解 ②疾患の症状や検査データの読み取り ③各疾患の栄養療法の理解	完全でないし ほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

1. 定期試験(筆記試験) 60%
2. 授業内の小テスト 30%
3. 課題(リアクションペーパー、ワークシート)・レポート 10%

教科書

・友竹浩之・塚原丘美編、『栄養科学シリーズ NEXT 臨床栄養学概論』, 講談社, 2020 年, 2,860 円

参考書等

- ・本田佳子編、『栄養食事療法の実習 トレーニーガイド 栄養ケアマネジメント 第 13 版』, 医歯薬出版, 2022 年, 2,970 円
- ・伊藤貞嘉・佐々木敏/監修、『日本人の食事摂取基準 2020 年版』, 第一出版, 2020 年, 3,080 円
- ・学会ガイドライン, ホームページ日本(糖尿病, 日本高血圧, 日本動脈硬化, 病態栄養, 腎臓)学会など)

履修上の注意・学習支援

1. 疾患別病態をふまえたうえで、栄養療法を理解すること。
2. 学んだことを医療・福祉の現場でどのように応用していくか、常に考えながら学習すること。
3. 授業の内容で分からないことがあった場合は、担当教員に確認すること。

オフィスアワー

疑問等があれば、オフィスアワーを利用すること。事前予約 (fukawa@ujc.ac.jp) のうえ、時間を設定する。具体的な時間帯は追って掲示する。

【実務経験の概要】

総合病院で管理栄養士として、各病態の栄養管理・献立の工夫・患者および家族への個々の状態に合わせた栄養指導業務に従事している。クリニック・診療所にて個別栄養相談や集団の栄養セミナーを行っている。病態栄養専門管理栄養士、糖尿病療養指導士、カンバゼーションマップファシリテーターの資格を活用している。

【実務経験と授業科目との関連性】

管理栄養士として、医療施設での栄養管理や食事指導の支援の経験は本科目の授業内容との関連性が非常に高く、現場での実務経験を生かした現場に即した指導・講義が実施できる。また、病院での食へのアセスメント、実践は本科目の授業内容と関連性が非常に高く、医療現場での経験を活かした講義・演習が実施できる。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2SE36	臨床栄養学実習	2 年	前期	実習	1	布川かおる
授業概要						
疾病の予防、治療、健康維持の土台になるのは、よりよい栄養状態を維持することである。臨床栄養学の理論をしっかりと理解し、病態のガイドラインにあわせた食事療法を学ぶ。患者の体格・病状・摂食機能・食欲等を考慮し、症例に合わせた適切な栄養補給法、栄養量を決定する方法を学び、ケアプランをもとに、疾患別の美味しく満足できる治療食を作れるように献立作成や調理実習を行う。症例を用いて演習を行い、食事計画、献立作成、調理実習の流れを学ぶ。実習は、班ごとに自主献立の調理実習を行うため、グループワークも行う。でき上がった献立、料理に対しての自己評価も行う。						
到達目標（学習の成果）						
1．臨床栄養学で学ぶ知識を基に各種疾患を正しく理解する。 2．個々の病態に即した栄養・食事プランを実践する方法を修得する（知識・技術）。 3．傷病者の症状、病態に合わせて、食欲を加味した献立作成、調理ができるようになる（技術）。 病院給食を担える栄養士としての即戦力を身につける（応用力・実践力）。 4．倫理性をもった栄養士として、地域や社会の福祉に貢献できる能力を身につける（態度）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 経口栄養補給法の種類 流動食・軟食・常食	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法等を知る。 流動食・軟食・常食の適応として、食事摂取基準と食品構成、献立作成上の留意点を学び、献立の作成方法を学ぶ。 (予習)本科目のシラバスの記載内容について読んでおく。 (復習)消化の良い食事のレシピを展開食として作成する。				
2 回	消化器疾患の治療食①	下痢・便秘の対策と胃・十二指腸潰瘍の食事療法と献立を学ぶ。 (予習)症例プリントの検査データの基準値を記入してくる。 (復習)症例プリントを完成させる。				
3 回	消化器疾患の治療食②	膵炎・胆石症の食事療法と献立を学ぶ。 (予習)消化器疾患の献立の訂正を行う。 (復習)実習に向け、献立、発注表、作業手順をまとめておく。				
4 回	軟食の調理実習	軟食の調理方法を学ぶ。 (予習)実習する献立の材料購入、作成の担当を決め、手順を確認しておく。 (復習)実習した内容の発表スライドを作成する。				
5 回	消化器疾患の治療食③ 内分泌・代謝異常の治療食①	軟菜食まとめ発表後、意見交換を通して軟菜食への理解を深める。 内分泌・代謝異常の治療食について学ぶ。糖尿病食品交換表の使用方法を学び、肥満糖尿病献立作成をする。 (予習)糖尿病の食品交換表を読んでくる。 (復習)糖尿病食品交換表の演習問題を完成させる。				
6 回	内分泌・代謝異常の治療食②	糖尿病・カーボカウントの食事療法と献立を学ぶ。 (予習)糖尿病食品交換表とカーボカウントを使用して献立作成をする。 (復習)糖尿病献立を完成させる。				
7 回	内分泌・代謝異常の治療食③	痛風・高尿酸血症の食事療法と献立を学ぶ。 (予習)糖尿病食献立の訂正を行う。 (復習)実習に向け、献立、発注表、作業手順をまとめておく。				
8 回	糖尿病食調理実習	糖尿病食の調理方法を学ぶ。 (予習)実習する献立の材料購入、作成の担当を決め、手順を確認しておく。 (復習)実習した内容の発表スライドを作成する。				
9 回	内分泌・代謝異常の治療食④ 循環器疾患の治療食①	糖尿病食まとめ発表後、意見交換を通して糖尿病食への理解を深める。 循環器疾患の食事療法と献立を学ぶ。 (予習)循環器の症例プリントの検査データのアセスメントを行う。 (復習)症例プリントを仕上げ、循環器の献立作成を行う。				
10 回	循環器疾患の治療食②	高血圧食・虚血性心疾患・心不全の食事療法と献立を学ぶ。 (予習)循環器献立の訂正を行う。 (復習)実習に向け、献立、発注表、作業手順をまとめておく。				
11 回	循環器調理実習	循環器疾患の調理方法を学ぶ。 (予習)実習する献立の材料購入、作成の担当を決め、手順を確認しておく。 (復習)実習した内容の発表スライドを作成する。				

12 回	循環器疾患の治療食③ 腎疾患の治療食①	循環器疾患まとめ発表後、意見交換を通して循環器疾患食への理解を深める。 腎疾患の食事療法と献立を学ぶ。 (予習)腎疾患の症例プリントの検査データのアセスメントを行う。 (復習)低たんぱく主食について調べ献立を考える。
13 回	腎疾患の治療食②	慢性腎不全の食事療法と献立を学ぶ。 (予習)腎疾患献立の訂正を行う。 (復習)実習に向け、献立、発注表、作業手順をまとめておく。
14 回	腎臓食調理実習	腎臓病食(低たんぱく食)の調理方法を学ぶ。 (予習)実習する献立の材料購入、作成の担当を決め、手順を確認しておく。 (復習)実習した内容の発表スライドを作成する。
15 回	腎疾患の治療食③	腎臓病食まとめ発表後、意見交換を通して腎臓食への理解を深める。 (予習)特殊食品の使用効果を検証する。 (復習)今までの実習内容をまとめリアクションペーパーを行う。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、実習科目 1 単位ですので授業時間 135 分 15 回の学習が必要になります。授業外学習方法に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。

予習：各疾患の病態を理解したうえで授業に臨む（臨床栄養学テキスト、スライドを復習）。献立作成においては「給食管理実習」を確認しておく。調理実習日までに献立内容を把握し手順を決めておき、各班購入食材リストを作り、食材を購入する。献立提出期限を守るよう前もって献立を考えてくること。

復習：調理実習後は、各疾患のアセスメントをまとめ実習発表に臨む。

成績評価は、提出物を中心に行いますので、求められている内容であることを確認して指定された日時までに必ず提出してください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準					
評価項目	S	A	B	C	D
①症例のアセスメント 方法の理解	完全になし	若干不十分な	不十分な点は	到達目標の最	到達目標を達
②症例に合った栄養量 の算定内容の理解	ほぼ完全に到	点は認められ	認められるも	低限を達成し	成していない
③症例に合った献立作 成と食事計画通りの	達目標を達成	るものの、到	の、到達目	ている	
実践内容	している	達目標を達成	標を達成して		
		している	いる		
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

1. 授業外の課題(課題内容は準備学習の欄を参照) 60%
2. 実習・発表内容 40%

教科書

- ・本田佳子編、『栄養食事療法の実習 トレーニーガイド 栄養ケアマネジメント 第 14 版』，医歯薬出版，2023 年，3,080 円
- ・日本糖尿病学会編著、『糖尿病食事療法のための食品交換表第 第 7 版』，文光堂，2013 年，990 円
- ・1 年次に使用した食品成分表

参考書等

- ・伊藤貞嘉・佐々木敏 監修、『日本人の食事摂取基準 2020 年版』，第一出版，2020 年，3,080 円
- ・厚生労働省 HP
- ・友竹浩之・塚原丘美編. 栄養科学シリーズ NEXT「臨床栄養学概論」，講談社 2,860 円
- ・食品成分表 科学技術省 HP

履修上の注意・学習支援

実習の際には服装(白衣・帽子・実習室用上履き)，身だしなみをきちんとすること。必要に応じてプリントをクラスルームにアップする。献立提出期限厳守のこと。本実習を欠席する場合でも，欠席した回の実習・学習内容については，必ず次回までに欠席レポートを提出のこと。献立作成は栄養士のレベルに達するまでフォローする。実習時間は短いですが，迅速に時間内に適正な治療食を提供できるよう実習する。

オフィスアワー

疑問等があれば、オフィスアワーを利用すること。事前予約(fukawa@ujc.ac.jp)のうえ、時間を設定する。具体的な時間帯は追って掲示する。

【実務経験の概要】

総合病院で管理栄養士として、各病態の栄養管理・献立の工夫・患者家族への栄養指導業務に従事している。クリニック・診療所にて個別栄養相談や集団の栄養セミナーを行っている。糖尿病支援ネットワークにて糖尿病患者向けの料理教室をおこなっている。

【実務経験と授業科目との関連性】

管理栄養士として、医療施設での栄養管理や食事指導の経験は本科目の授業内容との関連性が非常に高く、現場での実務経験を生かした講義が実施できる。また、病院での食へのアセスメント、実践は本科目の授業内容と関連性が非常に高く、医療現場での経験を活かした講義・実習が実施できる。取得している病態栄養専門管理栄養士、糖尿病療養指導士の資格は本科目に生かすことができる。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1SC37	ライフステージと食生活	1 年	後期	講義	2	大森 玲子
授業の概要 健康なからだ作りとそれを維持するためには、ライフステージに合わせた食生活のあり方と適正な栄養の摂取が不可欠である。本授業では、各ライフステージにおける身体機能の変化に伴う生理的特性について理解し、栄養状態の評価・判定(アセスメント)の基本的な考え方を習得し、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の必要性について学ぶ。						
到達目標（学習の成果） 1. 各ライフステージにおける身体機能の変化に伴う生理的特性について理解し、説明できる（知識）。 2. 栄養状態の評価・判定(アセスメント)の基本的な考え方について理解し、説明できる（知識）。 3. 身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の必要性について理解し、説明できる（知識）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 ライフステージと食生活	ライフステージを知る。ライフステージに合わせた食生活の必要性を学ぶ。 （予習）教科書に目を通しておくこと。 （復習）授業の内容について振り返ること。				
2 回	母性の栄養	妊娠期及び授乳期の生理的特徴と栄養について学ぶ。 （予習）教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 （復習）授業の内容について振り返ること。				
3 回	新生児期の栄養	乳児期の栄養を学ぶ。 （予習）教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 （復習）授業の内容について振り返ること。				
4 回	幼児期の栄養	幼児期の栄養を学ぶ。 （予習）教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 （復習）授業の内容について振り返ること。				
5 回	学童・思春期の栄養①	学童・思春期の栄養と小児生活習慣病を学ぶ。 （予習）教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 （復習）授業の内容について振り返ること。				
6 回	学童・思春期の栄養②	学童・思春期の栄養の実態を調査結果から理解する。 （予習）教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 （復習）授業の内容について振り返ること。				
7 回	思春期・青年期の栄養	思春期・青年期の栄養とメンタルについて学ぶ。 （予習）教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 （復習）授業の内容について振り返ること。				
8 回	成人期の栄養と生活習慣病①	成人期の生理的特徴を理解する。 （予習）教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 （復習）授業の内容について振り返ること。				
9 回	成人期の栄養と生活習慣病②	生活習慣病の背景要因を理解する。 （予習）教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 （復習）授業の内容について振り返ること。				
10 回	成人期の栄養	生活習慣病の一次予防について学ぶ。 （予習）教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 （復習）授業の内容について振り返ること。				
11 回	栄養指導の実際①	健康診断受診者の事例を通して、栄養指導の方法を学ぶ。 （予習）教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 （復習）授業の内容について振り返ること。				
12 回	栄養指導の実際②	前週のまとめを発表しあい、栄養指導について理解を深める。 （予習）教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 （復習）授業の内容について振り返ること。				

13 回	高齢期の栄養①	高齢期の栄養の特徴を学ぶ。 (予習) 教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 (復習) 授業の内容について振り返ること。
14 回	高齢期の栄養②	高齢期の栄養指導の実際を理解する。 (予習) 教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 (復習) 授業の内容について振り返ること。
15 回	環境と栄養	環境と栄養との関係を理解する。 (予習) 教科書に目を通し予習課題に取り組むこと。 (復習) 授業の内容について振り返ること。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、講義科目 30 時間 2 単位ですので授業時間 90 分以外に 60 時間の授業外学習が必要になります。
学習内容に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。

成績評価方法・基準

成績の評価基準

評価項目	S	A	B	C	D
①各ライフステージの生理的特性についての理解 ②栄養状態の評価・判定についての理解 ③栄養管理の必要性についての理解	完全でない しほぼ完全 に到達目標 を達成して いる	若干不十分 な点は認め られるもの の、到達目標 を達成して いる	不十分な点 は認められ るものの、到 達目標を達 成している	到達目標の 最低限を達 成している	到達目標を 達成してい ない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績は、定期試験(筆記試験 60%)と授業内のレポート(40%)の総合評価とする。

教科書

稲山貴代・大森玲子 編著、『食と健康の科学 第3版』, 建帛社, 2021 年, 2,420 円

参考書

桑守豊美・志塚ふじ子 編,『五訂 ライフステージ栄養学 理論と実習』, みらい, 2015 年, 2,860 円

履修上の注意・学習支援

わからないことがあった場合は、質問や文献を通して正しい理解をしていくこと。

オフィスアワー

疑問等があれば、事前予約(r.omori@ujc.ac.jp)の上、授業後のオフィスアワーを利用すること。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2SE38	ライフステージ 栄養学実習	2 年	前期	実習	1	松田 千鶴
授業の概要 人のライフステージにおいて、各ステージに見合った栄養（食事）を摂ることは、心身の健全な発育と発達、健康の維持や増進に不可欠である。妊娠・授乳期、乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、高齢期の生理的特性を正しく理解し栄養ケア・マネジメント、献立作成、調理、共食、評価をして栄養士としての栄養管理、栄養指導の方法を学ぶ。実習は班ごとのためグループワークを取り入れる。						
到達目標(学習の成果) 1. 各ライフステージの特性や生理的機能の変化を理解し、適切な栄養ケア・マネジメント、具体的なケアプラン、献立作成の基礎知識を身につけることができる（知識）。 2. 各ライフステージの食機能に応じた食材の選択、調理法を理解し、調理ができるようになる（実践・応用力）。 3. 各ライフステージ別の栄養指導に必要な知識と技術を系統的に学習ができる（知識・実践・応用力）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 妊娠期の食事①	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法を知る。 妊娠期の特徴と献立作成（つわり、鉄欠乏による貧血予防）方法及び栄養指導方法を学ぶ。 （予習）対象者に応じた栄養ケア・マネジメントを予習する。 （復習）教科書、配布プリントの要点をノートにまとめて復習する。				
2 回	妊娠期の食事② 授乳期の食事①	鉄欠乏による貧血予防の献立作成をする。授乳期の特徴と献立作成方法を学ぶ。 （予習）対象者に応じた栄養ケア・マネジメントを予習する。 （復習）教科書、配布プリントの要点をノートにまとめて復習する。				
3 回	妊娠期の食事③	調理実習：貧血予防、つわり中の食事の調理実習、共食、評価及び考察をする。 （予習）対象者の調理について確認し準備する。 （復習）実習のまとめ（レポート作成）と実践に向けての復習をする。				
4 回	離乳食・乳児期の食事①	調乳の方法、離乳食（初期、中期、後期）の特徴の献立作成方法を学ぶ。 （予習）対象者に応じた栄養ケア・マネジメントを予習する。 （復習）実習のまとめ（レポート作成）と実践に向けての復習をする。				
5 回	アレルギー対応食 幼児期の食事①	乳幼児期のアレルギー対応食について学ぶ。家庭、保育所給食におけるアレルギー対応食の献立作成方法を学ぶ。幼児期の特徴と献立作成方法を学ぶ。 （予習）対象者に応じた栄養ケア・マネジメントを予習する （復習）教科書、配布プリントの要点をノートにまとめて復習する				
6 回	離乳食・乳児期の食事②	調理実習：調乳、離乳食（初期、中期）の調理実習、共食、評価及び考察をする。 （予習）対象者の調理について確認し準備する。 （復習）実習のまとめ（レポート作成）と実践に向けての復習をする。				
7 回	幼児期の食事②	調理実習：保育所給食（昼）、おやつ調理実習、共食、評価及び考察をする。 （予習）対象者の調理について確認し準備する。 （復習）実習のまとめ（レポート作成）と実践に向けての復習をする。				
8 回	幼児期の食事③	調理実習：家庭（朝、夕）、保育所給食（昼）の調理実習、共食、評価及び考察をする。 （予習）対象者の調理について確認し準備する。 （復習）実習のまとめ（レポート作成）と実践に向けての復習をする。				
9 回	学童期・思春期の食事①	学童期・思春期の特徴と献立作成方法（給食のない日、学校給食）について学ぶ。食育の媒体作成をする。 （予習）対象者に応じた栄養ケア・マネジメントを予習する。 （復習）実習のまとめ（レポート作成）と実践に向けての復習をする。				

10 回	学童期・思春期の食事② (アレルギー対応食)	調理実習：給食のない日、学校給食及びアレルギー対応食の調理実習、共食、評価及び考察をする。 (予習) 対象者の調理について確認し準備する。 (復習) 実習のまとめ(レポート作成)と実践に向けての復習をする
11 回	成人期・更年期の食事①	調理実習：生活習慣病予防の調理実習、共食、評価及び考察をする。 (予習) 対象者の調理について確認し準備する。 (復習) 実習のまとめ(レポート作成)と実践委向けの復習をする。
12 回	高齢期の食事①	調理実習：ソフト食、ゼリー食の調理実習、共食、評価及び考察をする。 栄養補助食品の試食をする。 (予習) 対象者の調理について確認し準備する。 (復習) 実習のまとめ(レポート作成)と実践に向けての復習をする。
13 回	成人期・更年期の食事② 高齢者の食事②	生活習慣病予防、フレイル、嚥下障害対応の食事と間食の献立方法を学び作成する。 (予習) 対象者に応じた栄養ケア・マネジメントを予習する。 (復習) 教科書、配布プリントの要点をノートにまとめて復習する。
14 回	災害時の食事	調理実習：対象者の健康状態等に対応した非常食の調理実習、共食、評価及び考察をする。 (予習) 非常食について調べておく。 (復習) 実習のまとめ(レポート作成)と実践に向けての復習をする。
15 回	運動・スポーツ・特殊環境下の食事	筋肉と栄養、特殊環境下での栄養の摂り方(タイミング栄養学)を学ぶ。 (予習) 対象者に応じた栄養ケア・マネジメントを予習する。 (復習) 教科書、配布プリントの要点をノートにまとめて復習する。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、実習科目 1 単位ですので授業時間 135 分 15 回の学習が必要になります。学習内容に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。

成績評価は、実習レポートで行いますので、指定された日時までに必ず提出してください。学んだ内容については自己の生活の中で実践するとともに現場で応用できるようにしてください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
①各ライフステージの特徴と生理的機能の変化の理解 ②各ライフステージに合わせた栄養ケア・マネジメントとケアプラン作成の基礎的理解 ③各ライフステージに合わせた食材の選択と調理法の理解及び実践力	完全には ほぼ完全 に到達目標 を達成して いる	若干不十分 な点は認め られるもの の、到達目 標を達成し ている	不十分な点 は認められ るものの、 到達目標を 達成してい る	到達目標の 最低限を達 成している	到達目標を 達成してい ない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

授業外の課題(実習レポート) 100%

教科書

原田まつ子他著、「応用栄養学実習第 4 版」、講談社サイエンティフィク、2021 年、3,080 円

参考書等

森基子・玉川和子、「応用栄養学第 11 版 ライフステージからみた人間栄養学」、2021 年、3,190 円

履修上の注意・学習支援

わからないことがあった場合は、質問や文献を通して正しい理解をしていくこと。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワーを利用すること。事前予約(c.matsuda@ujc.ac.jp)のうえ、時間を設定する。具体的な時間帯は追って掲示する。

【実務経験の概要】

管理栄養士として、急性期基幹病院（総合病院）にて 42 年間勤務。糖尿病療養指導士、NST 専門療法士、人間ドックアドバイザー等として病院内において多数の職種の方々、多数のセクションとのかかわりを持ち、より良い病院給食の実践に努めてきた。また「食品まつり」という食にまつわる企画を長年企画担当し、院内スタッフや地域住民への啓発も実施してきた。

【実務経験と授業の関連性】

現場での実際の患者の症例を活かして、各ライフステージの栄養ケア・マネジメント、栄養指導法を本科目の授業で講義、調理実習を行う。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1SC39	栄養指導論 I	1 年	前期	講義	2	布川かおる
授業概要 栄養教育の意義・目的を学ぶ。日本におけるこれまでの栄養指導の歴史と、現状及び課題を理解する。栄養指導に関する法令と様々な栄養調査の結果より課題を見つける。栄養指導・教育に必要な基礎知識として、日本人の食事摂取基準や日本食品成分表の活用方法、食事バランスガイド等について理解する。さらに、栄養指導に関する諸施策や、栄養教育を必要としている個人や集団の特徴に見合った栄養教育の展開に必要な行動科学理論、カウンセリングの基礎的な技法などの基礎理論を学ぶ。栄養指導・教育（相談）の方法と技術等について理解する。						
到達目標（学習の成果） 1. 栄養教育の意義・目的や、栄養指導の現状と課題を理解し、説明できる（知識）。 2. 個人、集団及び地域の栄養指導の基本的役割や栄養に関する各種統計・施策について理解し、説明できる（知識）。 3. 社会・生活環境や健康・栄養状態の特徴に関して情報収集をする技法を知り、統計・調査を読み取り、活用できる（技術・方法・応用）。 4. 栄養教育の展開に必要な行動科学理論、カウンセリングの基礎的な技法を理解し、実践できる（応用力）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 栄養指導の概念	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法を知る。 栄養指導の意義と目的・目標について理解する。 栄養士職業倫理についても学ぶ。 （予習）事前にシラバスを読んで授業に臨み、授業の進み方について理解する。 （復習）リアクションペーパーを行う。				
2 回	栄養士の仕事と配置	栄養指導の対象者や栄養士と管理栄養士の仕事、役割を知る。 （予習）栄養士法を読んであらかじめ理解しておく。 （復習）リアクションペーパーを行う。				
3 回	栄養指導の歴史	栄養指導の歴史を学び、栄養指導、政策の変遷について学ぶ。 （予習）テキストを読んであらかじめ理解しておく。 （復習）3 日分の食事記録を書いてくる。				
4 回	栄養指導の現状と課題	栄養指導の現状を知り、今後の課題について学ぶ。 （予習）テキストを読んで疑問点をあげておく。 （復習）小テストを行う。				
5 回	栄養指導と関係法規	栄養士法について学ぶ。栄養指導にかかわる法律について学ぶ （予習）栄養指導にかかわる法律について読んでおく。 （復習）小テストを行う。				
6 回	栄養調査(さまざまな栄養調査法)	様々な食事調査の方法と活用場面に応じた適切な選択について学ぶ。 （予習）FFQ（頻度調査）を行う。 （復習）FFQ の結果から自己の問題点を洗い出す。				
7 回	栄養調査の結果(国民健康栄養調査)	国民健康栄養調査の目的・方法・法的根拠について学び、調査結果より課題を見つける。 （予習）厚生労働省の国民健康・栄養調査をあらかじめ読んでおく。 （復習）調査結果から問題点をまとめておく。小テストを行う。				
8 回	栄養指導に必要な基礎知識 ①	日本人の食事摂取基準（2020 年版）の概念と活用方法を学ぶ。 （予習）日本人の食事摂取基準（2020 年版）を読んでくる。 （復習）小テストを行う。				

9回	栄養指導に必要な基礎知識 ②	日本食品標準成分表 2020 の活用方法を学ぶ。 (予習) 日本食品標準成分表 2020 の使い方、特徴を調べる。 (復習) 3 日間の食事記録を、食品成分表を使用して計算をしてくる。
10回	栄養指導に必要な基礎知識 ③	食事バランスガイドの活用を学ぶ。 (予習) 食生活指針を読んで理解してくる。 (復習) 3 日間の食事記録をバランスガイドで評価する。
11回	栄養教育マネジメント	PDCA サイクルと各段階で行う内容を学ぶ。 (予習) テキストを読んでわからない言葉をまとめる。 (復習) 小テストを行う。
12回	栄養カウンセリング	行動カウンセリング手法(認知行動療法・動機付け面接)を習得する。 (予習) テキストを読んでわからない言葉をまとめる。 (復習) 小テストを行う。
13回	行動科学の理論とモデル	栄養教育で用いる行動科学の各理論とモデルの特徴を学ぶ。 (予習) テキストを読んでわからない言葉をまとめる。 (復習) 自己の食生活改善するための計画を行動科学に従って立てる。
14回	教材・媒体、栄養指導技術	媒体の種類や活用したプレゼンテーションの指導例、話し方のポイントを学ぶ。 (予習) 栄養教材・媒体を調べる。 (復習) 栄養教材を使用したプレゼンテーションを考えてくる。
15回	組織づくり地域づくりへの展開	食環境整備が食行動の変容につながることを理解する。 (予習) 食育フェアに向けて計画書を立ててくる。 (復習) 計画のブラッシュアップを行う。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、講義科目(2単位)です。授業時間 30 時間以外に準備学習 60 時間が必要になります。
 予習：教科書に記載されている学習内容は、事前に読み込んでおき、わからない言葉はインターネットなどで事前に調べる。
 復習：授業内で配付されたワークシートを仕上げ、わからなかったところを見直す。小テストで間違えたところ、わからなかった箇所について正解を確認し、理解する。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準					
評価項目	S	A	B	C	D
①栄養教育の意義・目的の理解 ②栄養指導の基本的役割や栄養に関する各種統計・施策の理解 ③栄養指導に必要な社会・生活環境や健康・栄養状態等に関する情報収集方法の理解 ④栄養教育の展開に必要な基礎的理論の理解	完全でない しほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

成績は、定期試験(筆記試験)80%、課題レポート20%で総合評価する。

教科書

相川りゑ子編、『三訂栄養指導論』建帛社 2023 年，2530 円

参考書等

- ・伊藤貞嘉・佐々木敏 監修、『日本人の食事摂取基準 2020 年版』，第一出版，2020 年，3,080 円
- ・厚生労働省ホームページ 栄養・食育対策

履修上の注意・学習支援

学んだことを栄養指導の場でどのように実践していくか，考えながら学習すること。わからない点は，質問して，正しく理解していく。

オフィスアワー

疑問等があれば，オフィスアワーを利用すること。事前予約 (fukawa@ujc.ac.jp) のうえ，時間を設定する。具体的な時間帯は追って掲示する。

[実務経験の概要]

管理栄養士として総合病院，診療所において病態栄養相談や母親学級を始め子ども向けの食育セミナー等栄養指導に関する業務に従事してきた。また，糖尿病専門クリニックにおいて糖尿病患者向けのセミナーや料理教室の開催を行ってきた。糖尿病療養指導士，病態栄養専門管理栄養士として患者さんだけでなく医療従事者に対する教育にも携わってきた。

[実務経験と授業科目の関連性]

現場における集団，個別栄養指導の実務経験は，本科目との授業内容と関連性が非常に深く，実務経験を生かした講義が実施できる。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2SC40	栄養指導論Ⅱ	2年	前期	講義	2	土橋 典子
授業概要 栄養士として基本的事項を理解し、栄養指導実務に備える。 1. ライフステージ別、病態別における栄養指導の知識技術・方法を学ぶ。 2. 「アセスメント→計画→実践→評価→フィードバック」のマネジメントサイクルについて学ぶ。						
到達目標（学習の成果） 1. 各ライフステージにおける実際の栄養指導に必要な知識及び技術を身につける（知識）。 2. ライフステージ別、病態別における栄養指導ができる（応用力・実践力）。 3. 人間尊重の精神と基本的な知識・技術・方法から専門的な知識・技術・方法へと発展させる（実践力）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1回	授業の進め方 栄養指導の技術と方法	授業計画、授業方法、（予習）、成績の評価基準・方法等を知る。集団栄養指導の進め方、発表の方法について学ぶ。 自分の食事についてふりかえる。 （予習）本科目のシラバスの記載内容について読んでおくこと。 （復習）配付資料を読んでおく事。				
2回	ライフステージ別の栄養指導 ①	妊産婦・授乳婦の栄養指導、栄養特性、食事摂取基準について学ぶ。 （予習）該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）章末のチェック問題、関連する栄養士実力認定試験問題を解くこと。				
3回	ライフステージ別の栄養指導 ②	乳児期の栄養指導、栄養特性について学ぶ。 （予習）該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）章末のチェック問題、関連する栄養士実力認定試験問題を解くこと。				
4回	ライフステージ別の栄養指導 ③	乳児期の栄養指導、栄養特性について学ぶ。調乳方法、調乳器具の消毒方法を学ぶ。 （予習）該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）章末のチェック問題、関連する栄養士実力認定試験問題を解くこと。				
5回	ライフステージ別の栄養指導 ④	幼児期・保育所の栄養指導、栄養特性について学ぶ。 （予習）該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）章末のチェック問題、関連する栄養士実力認定試験問題を解くこと。				
6回	ライフステージ別の栄養指導 ⑤	学童期・思春期の栄養指導、栄養特性について学ぶ。 （予習）該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）章末のチェック問題、関連する栄養士実力認定試験問題を解くこと。				
7回	ライフステージ別の栄養指導 ⑥	成人・高齢期の栄養指導、栄養特性について学ぶ。 （予習）該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）章末のチェック問題、関連する栄養士実力認定試験問題を解くこと。				
8回	ライフステージ別の栄養指導 ⑥	高齢期の栄養指導、栄養特性について学ぶ。 （予習）該当する章について教科書をよく読んでおくこと。				

		(復習) 章末のチェック問題、関連する栄養士実力認定試験問題を解くこと。
9 回	ライフスタイル別栄養指導⑦	単独生活者、スポーツ栄養について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 章末のチェック問題、関連する栄養士実力認定試験問題を解くこと。
10 回	ライフスタイル別栄養指導⑧	スポーツ栄養について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 章末のチェック問題、関連する栄養士実力認定試験問題を解くこと。
11 回	健康障害と栄養指導①	エネルギーコントロール食対応の栄養指導について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 章末のチェック問題、関連する栄養士実力認定試験問題を解くこと。
12 回	健康障害と栄養指導②	エネルギーコントロール食対応の栄養指導について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 章末のチェック問題、関連する栄養士実力認定試験問題を解くこと。
13 回	健康障害と栄養指導③	塩分コントロール食対応の栄養食事指導について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 章末のチェック問題、関連する栄養士実力認定試験問題を解くこと。
14 回	健康障害と栄養指導④	たんぱく質・塩分コントロール食対応の栄養食事指導について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 章末のチェック問題、関連する栄養士実力認定試験問題を解くこと。
15 回	健康障害と栄養指導⑤	消化・吸収に配慮した、その他の疾患に対する栄養食事指導について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 章末のチェック問題、関連する栄養士実力認定試験問題を解くこと。

準備学習（予習）について

本科目は、講義科目（2 単位）ですので、授業時間 30 時間と準備学習 60 時間が必要になります。
 学習内容に記載された（予習）課題を实践して内容の理解を深めてください。
 单元ごとに授業内課題として小テストを行います。
 後に解説を行うので間違えた問題は定期試験に向けて（復習）すること。
 授業で指示した事柄について文献、図書館の図書等を利用し調べてくること。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
①各ライフステージにおける栄養指導についての理解 ②ライフステージ別、病態別、給食における栄養指導の実践と応用	完全でないし ほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

1. 定期試験(筆記試験) 70%
2. 授業内課題 (小テスト) 30%

教科書

藤沢由美子著、『エスカペーシック栄養指導論 第2版』, 同文書院, 2020 年, 2,096 円

参考書等

武見ゆかり・赤松利恵編,『栄養教育論 理論と実践』, 医歯薬出版, 2014 年, 2,640 円

履修上の注意・学習支援

学外実習に備え、学んだ事を繰り返し（復習）すること。わからない点は、質問したり、調べたりして正しく理解していくこと。

オフィスアワー

疑問等があれば、オフィスアワーを利用すること（事前予約(dobashi@ujc.ac.jp)のうえ、時間を設定する）。具体的な時間帯は追って掲示する。

〔実務経験の概要〕

栄養士・管理栄養士として病院、公的機関において病態栄養相談、栄養指導に関する業務に従事してきた。現場における栄養相談、指導の実務経験は、本科目の授業内容との関連性が非常に深く、実務経験を生かした講義が実施できる。また、関連する科目とも深い関連性がある。

〔実務経験と科目との関連性〕

実際に各ライフステージ別、各種疾患の栄養指導を医院、公的機関で行ってきた経験をもとに講義を行う。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2SC41	栄養指導実習 I	1 年	後期	実習	1	布川かおる
授業概要 栄養指導論 I や基礎栄養学、給食管理等で学んだ知識をもとに、栄養士として対象者が健康増進に向けた行動変容を自発的に行うことができるように動機づけ、対象者の QOL の構築に貢献できるような栄養指導を实践するための技術や方法を学習していく。具体的には、栄養評価の方法、栄養教育・指導の方法と実践、栄養教育計画の立案や実践方法を、演習や実践を通して学習していく。グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーションを通して栄養士に必要なコミュニケーション能力を養う。						
到達目標（学習の成果） 1. 栄養指導に関する基礎的な知識・技術・方法を理解し、栄養士としての栄養指導ができるスキルを身につけ、応用できるようになる(技術・方法)。 2. 集団を対象とした栄養指導の計画を立て、実践できる（態度）。 3. 効果的な媒体を使い地域や社会の福祉に貢献できる能力を身につける（技術、態度）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 栄養教育計画① 計画書作成（集団）	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法を知る。 栄養士としての栄養教育・指導の意義を理解し、展開できる大切さを知る。 栄養教育・指導のためのテーマ検討及び計画を立案する。 （予習）事前にシラバスを読んで授業に臨み、授業の進み方について理解する。 （復習）イベントに向けた具体案をまとめておく。				
2 回	食育活動の実践	プログラムや対象者のライフステージに合わせた学習形態と教材を学ぶ。 （予習）食育のアピール方法や集客方法、媒体の選定を行う。 （復習）媒体を仕上げる。				
3 回	健康・身体状況のアセスメント①	身体計測の問診・計測・評価を通してアセスメントの基本を学ぶ。 （予習）身体計測の種類を調べる。 （復習）自己の計測の結果とアセスメントのワークシートを完成させ、健康状態やその関連を検討する。				
4 回	栄養・食生活状況のアセスメント②	調査（睡眠・活動係数・生活リズム）を行い、日常生活における活動係数について把握し、自己の 1 日の生活活動記録をつけて消費エネルギー量を知る。 （予習）生活実態調査（3 日分）を記入してくる。 （復習）メッツを計算し消費エネルギー量を算出する。				
5 回	調査データの解析・アセスメント③	摂取エネルギー、栄養素の算定を通して問題点の抽出方法を学ぶ。 （予習）食品成分表・食事摂取基準等を参考にして食事記録の評価、改善点を見つける。 （復習）栄養比較表を完成させる。				
6 回	栄養教育計画② 計画書作成（個別）	教育プログラムの有用性や教育効果を評価するための評価デザインを提案することを学ぶ。 （予習）3・1・2 弁当の献立案のアピール方法を考える。 （復習）反省、改善点を話し合う。意見交換を通して栄養指導の方法の理解を深める。				
7 回	個別指導の実践 栄養指導媒体の利用法	ごはん食の特長を活かした食育の推進及び食料自給率の向上を図るとともに、さまざまな栄養ツールを使用し評価方法、指導方法を学ぶ。 （予習）農林水産省の食育に関する意識調査報告書を読む。 （復習）自身にあった大きさのお弁当箱の大きさを計算する。				

8回	栄養情報の収集と調査データの処理	情報収集の仕方を学ぶ。 (予習) 食材の生産や自給率、調理方法や販売利用状況など、地域活性につながる方法を見つけ、県特産物に関する情報を集める。 (復習) 圃場見学での課題を見つけ、調べ学習を行い発表の手順を計画する。
9回	集団指導法	集団を対象とした栄養指導として、発表の仕方と評価方法を学ぶ。 (予習) 地産地消を進める上で、圃場見学で学んできたこと、地産地消の良さを参加者に伝えるためのプレゼンテーション資料を作成する。 (復習) 発表内容の良いところをまとめておく。
10回	弁当箱を使った栄養教育法を学ぶ	個人のアセスメントに合った食事内容を、お弁当箱を利用して学ぶ。 (予習) バランスよく食べるためのツールとしての弁当箱の盛り付け方を考える。 (復習) 実習記録をまとめ自己の食生活をふりかえる。
11回		
12回	教材・媒体の作成 クリスマスフェスタ	栄養教育・指導計画作成 集団栄養指導の実施内容に適した指導媒体を検討する(題材設定・目標・指導の流れについて学ぶ)。 (予習) 優先課題の設定と教育目標を立てる。 (復習) 指導媒体やアンケートを完成させる。
13回	栄養教育法① 個別指導(ロールプレイング)	カウンセリングの技法や行動変容技法を取り入れ、食事記録より課題を見つけロールプレイングを実施する。 (予習) 個人の問題点を抽出する。 (復習) シナリオを完成させる。
14回	栄養教育法② 集団指導(栄養劇場)	ロールプレイングの内容を使い寸劇を作り発表する (予習) 配役を決めて、シナリオの読み合わせをする。 (復習) 発表の評価を行う。
15回	栄養教育法③ ナッジの例より	映像・マスメディアを使って大勢の人たちに食育を伝える方法を学び、ナッジを食行動の変容に応用することを学ぶ。 (予習) ナッジとは何かを復習する。 (復習) 鑑賞した映像のレポートを作成する。

準備学習(予習・復習について)

本科目は実習科目1単位です。授業外学習方法に記載された予習・復習、課題を実践して内容の理解を深めてください。

予習：栄養指導論Ⅰで学んだことを参考に、毎回の課題を行った上、次の授業に臨む。段階的に理解を進める。

復習：栄養指導発表に際しては、資料を作り、事前練習を十分行っておく。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
①アセスメント方法やカウンセリング技法の習得度 ②集団に対する効果的な栄養指導方法の習得 ③効果的な媒体作成と調査計画・まとめと発表	完全でないし ほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100点法	100点～90点	89点～80点	79点～70点	69点～60点	59点以下

成績評価の方法

1. 授業外課題(レポート) (50%) 実践を通してわかったことを自分の言葉で表現すること。
2. 発表内容・話し方 (50%)

教科書

山下 静江・岩間 範子 編集, 『栄養教育・指導実習ワークブック 第3版』, みらい, 2020 年, 2,640 円

参考書等

- ・伊藤貞嘉・佐々木敏 監修, 『日本人の食事摂取基準 2020 年版』, 第一出版, (厚生労働省 HP)
- ・相川りゑ子編, 『三訂栄養指導論』建帛社 2023 年, 2530 円

履修上の注意・学習支援

栄養指導の場で実際に行なっていく事を考え、準備・復習をして理解を深めること。わからないことがあった場合は、質問や文献を通して正しい理解をしていくこと。

オフィスアワー

疑問等があれば、オフィスアワーを利用すること。事前予約 (fukawa@ujc.ac.jp) のうえ、時間を設定する。具体的な時間帯は追って掲示する。

〔実務経験の概要〕

管理栄養士として総合病院、診療所において病態栄養相談や母親学級を始め子ども向けの食育セミナー等栄養指導に関する業務に従事してきた。また、糖尿病専門クリニックにおいて糖尿病患者向けのセミナーや料理教室の開催を行ってきた。糖尿病療養指導士、病態栄養専門管理栄養士として患者さんだけでなく医療従事者に対する教育にも携わってきた。

〔実務経験と授業科目との関連性〕

現場における集団、個別栄養指導の実務経験は、本科目との授業内容と関連性が非常に深く、実務経験を生かした実習・演習指導をすることができる。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2SC42	栄養指導実習Ⅱ	2年	前期	実習	1	土橋 典子
授業概要 栄養指導を実施するために必要な技法について学修した知識をもとに、疑似個人・集団栄養指導を行うことにより、指導方法を身につける。また、栄養指導計画作成に必要な情報を理解し、グループワークを通して、対象者にわかりやすく伝える方法を学ぶ。						
到達目標（学習の成果） 1. 様々な栄養情報を整理し、正確に発信することができるようになる。各種栄養アセスメントを理解し、個々に応じた栄養指導が実践できるようになる（実践力）。 2. 栄養士として専門的な知識・技術・方法を理解し、倫理観をもって栄養指導ができるようになる（実践力・応用力）。 3. 倫理性をもった栄養士として、地域や社会の福祉に貢献できる能力を身につける（実践力）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1回	授業の進め方 話し方の技術	授業計画、授業方法、（予習）・（復習）、成績の評価基準・方法等を知る。 栄養士は指導対象者に自分のもっている考えや知識、技術を正しく伝えるために、プレゼンテーション能力が求められる。限られた時間の中で自分の考えを対象者にわかりやすく伝える方法を習得する。与えられた課題で3分間の発表と評価を行う。 自分の食生活の課題を見つけ解決方法を考える。 （予習）本科目のシラバスの記載内容について読んでおくこと。 （復習）学んだことを再度実践してみる。				
2回	妊娠期の栄養教育・指導	妊娠期の特徴を生理面、精神面から理解し、健康および体重管理の重要性の理解を促し実践に結び付ける栄養教育・指導を行う力を習得する。 （予習）教科書の「事前にチェック」について調べておく。 （復習）教科書のワークシートを作成する。				
3回	授乳期の栄養教育・指導 離乳期の乳児の母親への 栄養教育・指導	授乳期・離乳食の進め方を理解する。また、「授乳・離乳の支援ガイド」に示されたガイドに沿った栄養指導・栄養教育を行う力を習得する。 （予習）教科書の「事前にチェック」について調べておく。 （復習）教科書のワークシートを作成する。				
4回	妊娠期～離乳期の栄養教育・指導（発表）	フードモデル、パワーポイント、紙、布などで作成した媒体を使って発表と評価を行う。 （予習）発表準備をする。 （復習）他のグループの発表を評価する。				
5回	幼児期の栄養教育・指導	幼児期の各年齢における食生活の現状・実態について理解する。 さらに現場での実施を考慮した栄養教育・指導を行う力を習得する。 （予習）教科書の「事前にチェック」について調べておく。 （復習）教科書のワークシートを作成する。				
6回	食物アレルギー児への保護者への栄養教育・指導	乳幼児の食物アレルギーの特徴やアレルゲンとなる食品を理解し、発育に必要な栄養の確保とアレルゲン除去の方法や工夫を理解する。 （予習）教科書の「事前にチェック」について調べておく。 （復習）教科書のワークシートを作成する。				
7回	学童期の栄養教育・指導	学童期に栄養の知識と望ましい食習慣の基礎づくりを定着させるような、栄養教育・指導を行う力を習得する。 （予習）発表準備をする。				

		(復習) 発表準備をする。
8 回	幼児期～学童期の栄養指導・教育(発表)	フードモデル、パワーポイント、紙、布などで作成した媒体を使って発表と評価を行う。 (予習) 発表準備をする。 (復習) 発表内容を完成させる。
9 回	思春期の栄養教育・指導	思春期の身体変化について正しく理解し、望ましい食習慣の確立に向けて指導する方法を学ぶ。 (予習) 教科書の「事前にチェック」について調べておく。 (復習) 教科書のワークシートを作成する。
10 回	成人期の栄養教育・指導 対象者の階層化と保健指導の準備	特定健診・保健指導のプロセスを通し、対象者への支援のあり方を学ぶ。 特定健診受信者の階層化を行い、保健指導対象者の選定方法を習得する。 (予習) 教科書の「事前にチェック」について調べておく。 (復習) 教科書のワークシートを作成する。
11 回	高齢期の栄養教育・指導	高齢者の健康寿命の延伸と栄養教育・指導について学ぶ。 (予習) 教科書の「事前にチェック」について調べておく。 (復習) 教科書のワークシートを作成する。
12 回	思春期～高齢期の栄養教育・指導(発表)	フードモデル、パワーポイント、紙、布などで作成した媒体を使って発表と評価を行う。 (予習) 発表準備をする。 (復習) 発表内容を完成させる。
13 回	栄養教育①	地域の特性を活かした食育弁当、献立を製作する。 (予習) 献立作成、発注。 (復習) 献立作成、発注の確認。
14 回	栄養教育②	地域の特性を活かした食育弁当、献立を試作する。 (予習) 献立の見直しをする。 (復習) 献立の見直しをする。
15 回	栄養指導の実際	現場で活躍している栄養士の講演を聴く。病院、施設等の職場の内容を知ること、栄養士の仕事、役割を知る。 (予習) 資料を読んで質問を考える。 (復習) 講義内容についてレポート作成

備学習((予習)・(復習) について)

本科目は、45 時間 1 単位の実習科目です。学習内容に記載された予習・復習、課題を实践して内容の理解を深めてください。

成績評価は、授業外課題のレポートでも行います。決められた日時までに必ず提出してください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
①各種栄養アセスメントの理解と個々に応じた栄養指導の基本的実践の習得度 ②栄養指導に必要な専門的知識・技術・方法の理解	完全でないしほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

1. 栄養教育・指導の発表内容・話し方 40%
2. 授業外課題(レポート、ワークシート)60%

教科書

山下静江/編, 『栄養教育・指導ワークブック第3版』, みらい 2020 年, 2,620 円

参考書

日本糖尿病学会編著, 『糖尿病食事療法のための食品交換表第 7 版』, 文光堂, 2013 年, 990 円

履修上の注意・学習支援

学んだことを栄養指導の現場でどのように活かしていくかを、考えながら学習すること。この科目に関する自己で収集した資料や配付資料、発表内容はきちんとまとめること。

オフィスアワー

疑問等があれば、オフィスアワーを利用すること（事前予約(dobashi@ujc.ac.jp)のうえ、時間を設定する）。具体的な時間帯は追って掲示する。

【実務経験の概要】

栄養士・管理栄養士として老人福祉施設、病院、公的機関において病態栄養相談、栄養指導に関する業務に従事してきた。

【実務経験と授業科目との関連性】

現場における栄養相談、指導の実務経験を生かして、情報の収集から媒体作りおよび対象者によって指導の方法が異なることなど、細かに指導できる。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2SC43	公衆栄養学	2 年	後期	講義	2	川田 容子
授業の概要 日本の健康・栄養問題・食料の現状と課題を知り、公衆栄養政策の取り組み、公衆栄養プログラムの計画・実施・評価をする手法まで学ぶ。						
到達目標（学習の成果） 1. 公衆栄養学の意義と目的を理解することができる（知識）。 2. 日本および諸外国の健康・栄養問題の現状と課題について理解し、説明できるようになる（知識・技術・方法）。 3. 食事摂取基準を活用できるようになる（知識・技術・方法）。 4. 公衆栄養のマネジメントやプログラムを理解し、活用できるようになる（知識・技術・方法・態度）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 公衆栄養の概念・意義と目的	授業の目的、概要を理解する。調理計画表・レポートの書き方を学ぶ。 公衆栄養の意義と目的について学ぶ。 （予習）シラバスを読んでくる。 （復習）公衆栄養学の概念について復習する。				
2 回	公衆栄養活動の歴史と今	公衆栄養活動の歴史、現在の公衆栄養活動について学ぶ。 （予習）教科書指定ページを読んでくる。 （復習）公衆栄養学の歴史について復習する。				
3 回	健康・栄養問題の現状と課題 ①	社会環境と健康の課題について理解する。 （予習）教科書指定ページを読んでくる。 （復習）人口健康問題について復習する。				
4 回	健康・栄養問題の現状と課題 ②	社会環境と栄養問題の現状、食環境の変化について理解する。 （予習）教科書指定ページを読んでくる。 （復習）授業内容について復習する。				
5 回	健康・栄養問題の現状と課題 ③	栄養・健康課題のアセスメント。諸外国の健康・理解する。 （予習）教科書指定ページを読んでくる。 （復習）課題レポートをまとめる。				
6 回	栄養政策①	日本の公衆栄養活動と公衆栄養関連法規を学ぶ。 （予習）教科書指定ページを読んでくる。 （復習）授業内容について復習する。				
7 回	栄養政策②	公衆栄養活動実施のための指針・ツールを学ぶ。 （予習）教科書指定ページを読んでくる。 （復習）授業内容について復習する。				
8 回	食事摂取基準の活用①	食事摂取基準の考え方を理解する。 （予習）教科書指定ページを読んでくる。 （復習）授業内容について復習する。				
9 回	食事摂取基準の活用②	食事摂取基準の活用方法を学ぶ。 （予習）教科書指定ページを読んでくる。 （復習）課題レポートをまとめる。				
10 回	栄養疫学①	栄養疫学の概要を知る。栄養疫学の指標を学ぶ。 （予習）教科書指定ページを読んでくる。 （復習）授業内容について復習する。				
11 回	栄養疫学②	栄養疫学のための食事調査方法を学ぶ。 （予習）教科書指定ページを読んでくる。 （復習）授業内容について復習する。				
12 回	公衆栄養マネジメント①	公衆栄養マネジメントの概念・プロセス・アセスメント方法を学ぶ。 （予習）教科書指定ページを読んでくる。 （復習）授業内容について復習する。				

13 回	公衆栄養マネジメント②	公衆栄養プログラムの計画・実施・評価方法を学ぶ。 (予習) 教科書指定ページを読んでき。 (復習) 授業内容について復習する。
14 回	健康・食育対策と地方計画①	健康増進基本方針を理解、健康日本 2 1 と地方計画を学ぶ。 【(予習) 教科書指定ページを読んでき。 (復習) 授業内容について復習。
15 回	健康・食育対策と地方計画②	食育基本法と地方計画を学ぶ。 (予習) 教科書指定ページを読んでき。 (復習) 課題レポートをまとめる。

準備学習(予習・復習について)

本科目は講義科目(30 時間 2 単位)ですので、授業時間 90 分以外に 60 時間の授業外学習が必要となります。学習内容に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。

- 1. 授業計画で示された教科書の範囲を読み込むこと。
- 2. 新聞やインターネットなどで公衆栄養に関する情報を常に得ていくこと。
- 3. 学んだことを復習し、正しい理解をしていくこと。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準					
評価項目	S	A	B	C	D
①公衆栄養学の意義と目的的理解 ②日本の健康・栄養問題の現状と課題の理解 ③日本の栄養施策についての理解 ④食事摂取基準の活用 ⑤公衆栄養マネジメントの理解	完全でないしほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

定期試験(筆記試験) 70%、授業外課題(レポート) 30%で総合評価とする。

教科書

加島浩子・森脇弘子 編、『ウエルネス公衆栄養学 2024 年版』, 医歯薬出版, 2024 年, 3,190 円

参考書

伊藤貞嘉・佐々木敏 監修、『日本人の食事摂取基準 2020 年版』, 第一出版, 2020 年, 3,080 円

履修上の注意・学習支援

- 1. 目的意識を明確にして授業に望むこと。
- 2. 必要な内容はきちんとノートをとる。わからない点は積極的に質問すること。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワー(原則、講義終了後(開始前でも可) 15 分間程度、1 号館 1 階「講師教員センター」)を利用すること。

[実務経験の概要]

市町村栄養士(管理栄養士)として公衆栄養行政に従事した。健康プランの策定・各種健康教育の企画実施等の経験を活かし、実践的な講義ができる。

[実務経験と授業科目との関連性]

公衆栄養活動の基本を踏まえ、実態調査・計画策定など実務経験から講義を行う。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1SC44	調理学	1 年	後期	講義	2	高増 雅子
授業の概要 「おいしさ」について基礎的な知識を学ぶと共に、調理過程における食品材料の化学的・物理的变化を知り、食物の調理特性にあった調理操作について、部分的にグループワークを通して理解を深める。						
到達目 標 (学習の成果) 栄養士、そしてフードスペシャリスト受験資格を得るための必修科目である。おいしさは、食品の調理性や調理操作・調理器具はもちろん、人間の五感と経験に関与することを理解する（知識）。調理学実験や調理学実習と関連付けながら、その基本的知識を理解し説明できるとともに、おいしい料理、さらには喫食者に最適な献立の作成ができるようになる(技術・方法・態度)。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 調理学の概念	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法等を知る。 調理の意義を学ぶ。調理学と健康との関係を理解する。調理学の目的と範囲を知る。 (予習)本科目のシラバスの記載内容について読んでおくこと。 (復習)教科書の該当章を再度読み直すこと。				
2 回	食品の調理性①	植物性食品（穀類）の調理性を学ぶ。 (予習)該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習)小テストと教科書の該当章を再度読み直すこと。				
3 回	食品の調理性②	植物性食品（イモ類・豆類・種実類）の調理性を学ぶ。 (予習：該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習)小テストと教科書の該当章を再度読み直すこと。				
4 回	食品の調理性③	植物性食品（野菜類・果物類）の調理性を学ぶ。 (予習)該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習)小テストと教科書の該当章を再度読み直すこと。				
5 回	食品の調理性④	植物性食品（藻類・きのこ類・山菜類）の調理性を学ぶ。 (予習)該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習)小テストと教科書の該当章を再度読み直すこと。				
6 回	食品の調理性⑤	動物性食品（食肉）の調理性を学ぶ。 (予習)該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習)小テストと教科書の該当章を再度読み直すこと。				
7 回	食品の調理性⑥	動物性食品（魚介類）の調理性を学ぶ。 (予習)該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習)小テストと教科書の該当章を再度読み直すこと。				
8 回	食品の調理性⑦	動物性食品（卵類・乳類）の調理性を学ぶ。 (予習)該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習)小テストと教科書の該当章を再度読み直すこと。				
9 回	食品の調理性⑧	成分抽出素材（でんぷん・油脂）の調理性を学ぶ。 (予習)該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習)小テストと教科書の該当章を再度読み直すこと。				
10 回	食品の調理性⑨	成分抽出素材（藻類抽出物・ゼラチン・その他）の調理性を学ぶ。 (予習)該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習)小テストと教科書の該当章を再度読み直すこと。				
11 回	食品の調理性⑩	調味料・香辛料・嗜好飲料の調理性を学ぶ。 (予習)小テストと該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習)教科書の該当章を再度読み直すこと。				
12 回	調理操作	加熱操作・非加熱操作と調理器具を学ぶ。 (予習)該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習)小テストと教科書の該当章を再度読み直すこと。				
13 回	調理と嗜好性	嗜好性に関する要因とその変動を知る。 (予習)該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習)小テストと教科書の該当章を再度読み直すこと。				
14 回	調理の設備・器具、エネルギー源	厨房施設、調理器具、食器・容器、エネルギー源について種類や特徴を学ぶ。 (予習)該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習)小テストと教科書の該当章を再度読み直すこと。				

15 回	食生活と調理	日本の食文化や食事計画について学ぶ。 (予習)該当する章について教科書を読んでおくこと。 (復習)小テストと教科書の該当章を再度読み直すこと。			
準備学習(予習・復習について) 本科目は、講義科目(30時間2単位)ですので、授業時間 90分以外に授業外学習が 60 時間が必要になります。 予習：配付した資料やテキストを事前に読み込んでおくこと。 復習：学んだ内容については小テストを実施するので、復習すること。 また、自己の生活の中で確認したりしながら復習しておくこと。					
成績評価の基準・方法					
成績評価の基準					
評価項目	S	A	B	C	D
① 食品の調理性についての理解	完全ないしほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
② 調理操作についての理解					
③ 調理と試行についての理解					
100点法	100点～90点	89点～80点	79点～70点	69点～60点	59点以下
成績評価の方法 定期試験（筆記試験）80％ 小テスト20％					
教科書 長尾慶子 編著、『調理を学ぶ 第 3 版』，八千代出版，2021 年，2,640 円					
参考書等 山崎清子・島田キミエ他 共著、『NEW 調理と理論 第二版』，2021 年，同文書院，3,080 円					
履修上の注意・学習支援 わからないことがあった場合は、質問や文献を通して正しい理解をしていくこと。 新聞や広告を通して、おいしさの情報に興味・関心を持って常に収集していくこと。					
オフィスアワー 疑問があれば、事前予約（mtakamasu@ujc.ac.jp）のうえ、授業後のオフィスアワーを利用すること。					

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1SC45	調理学実験	1 年	前期	実験	1	高増 雅子
授業の概要 調理は安全で、栄養がありおいしい食品を提供することを目的とする。効率的でより良い調理を行うためには、調理学ならびに実習を通して得た知識、疑問点などを実験に反映させ実施することにより再確認し、理解する。この授業では調理学に関する基礎的実験方法を習得し、得られた実験計画法および結果を考察する力を身につけ、実際の調理に利用する方法を結びつけられるようにする。						
到達目標（学習の成果） 栄養士、そしてフードスペシャリスト受験資格を得るための必修科目である。食品は多くの複合成分で作られ、調理過程における変化も複雑である。この調理現象を成分・物性測定や観察、官能検査等によって追及することで、合理的で再現性のある調理条件を学び、調理がおいしく、効率よくできるようになる（知識）。さらに、その知識・技術・方法を活かして、給食施設での調理やその他の食産業の品質管理や商品開発等に応用できるようになる（技術・方法・態度）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 官能評価	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法等を知る 実験器具の使用法と実験データのまとめ方を知る。また、レポートの書き方を学ぶ。官能評価の手法、統計法について学ぶ。2 点比較法、順位法による官能評価を行う。 (予習) 本科目のシラバスの記載内容について読んでおくこと。 (復習) 実験結果をまとめ、課題を確認し、レポートを作成すること。				
2 回	米の調理性	うるち米ともち米の吸水の特徴を学ぶ。調味料が米の吸水・炊飯に及ぼす影響について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 実験結果をまとめ、課題を確認し、レポートを作成すること。				
3 回	いもの調理性	いもの調理性について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 実験結果をまとめ、課題を確認し、レポートを作成すること。				
4 回	小麦粉の調理性①	グルテンの抽出とドウの形成（麺）について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 実験結果をまとめ、課題を確認し、レポートを作成すること。				
5 回	小麦粉の調理性②	化学膨化剤が蒸しパンの品質に及ぼす影響について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 実験結果をまとめ、課題を確認し、レポートを作成すること。				
6 回	野菜・果物の調理性	生野菜の放水・吸水を学ぶ。条件の異なる茹でものの色、食品の pH を知る。果物の褐変を学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 実験結果をまとめ、課題を確認し、レポートを作成すること。				
7 回	肉の調理性	ハンバーグステーキの性状に及ぼす配合割合の影響を学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 実験結果をまとめ、課題を確認し、レポートを作成すること。				
8 回	魚の調理性	魚の鮮度判定と塩締め・酢締め、煮魚を作るときの調理条件を学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 実験結果をまとめ、課題を確認し、レポートを作成すること。				
9 回	卵の調理性	卵の鮮度判定法、全卵及び希釈卵液の凝固性について学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 実験結果をまとめ、課題を確認し、レポートを作成すること。				
10 回	乳・乳製品および油脂の調理性	牛乳の酸による凝固、生クリームの起泡性を学ぶ。フレンチドレッシングの乳化性に関わる材料と配合割合を学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 実験結果をまとめ、課題を確認し、レポートを作成すること。				
11 回	でんぷんの調理性	でんぷんの種類によるゾル・ゲルの違いを学ぶ。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 実験結果をまとめ、課題を確認し、レポートを作成すること。				

12 回	寒天・ゼラチンの調理性	寒天・ゼラチンの性質を学ぶ。 (予習)該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習)実験結果をまとめ、課題を確認し、レポートを作成すること。
13 回	だし汁	だし汁の抽出方法の違いによる比較と、調味による味の違いを知る。 (予習)該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習)実験結果をまとめ、課題を確認し、レポートを作成すること。
14 回	砂糖の調理性	加熱による砂糖溶液の品質変化を学ぶ。 (予習)該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習)実験結果をまとめ、課題を確認し、レポートを作成すること。
15 回	豆の調理性 まとめ	吸水・加熱による豆の性質を学ぶ。調理学実験のまとめを行う。 (予習)該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習)実験結果をまとめ、課題を確認し、レポートを作成すること。

準備学習(予習・復習について)

本科目は実験科目45時間1単位です。学習方法に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。

- ・予習：配付した資料やテキストの指定範囲を事前に読み、目的や実験方法を予め理解して実験に臨むこと。
授業で指示した事柄について、参考文献で調べまとめること。
- ・復習：参考文献や授業で紹介した文献を読み、学んだ内容については、実験レポートをまとめながら復習しておくこと。
- ・授業後は振り返りを行い、課題を確認し、レポートを作成すること。レポートは指定された日時までに必ず提出すること。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
① 食品の調理性についての基礎的理解 ② 実験結果のまとめと理論的な考察力・応用力	完全ないしほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100点法	100点～90点	89点～80点	79点～70点	69点～60点	59点以下

成績評価の方法

授業外課題(実験レポート) 100% (実験結果を分かりやすくまとめ、理論をもとに考察ができる)

教科書

長尾慶子・香西みどり編著、『N ブックス実験シリーズ 調理科学実験 第2版』, 建帛社, 2018 年, 2,090 円

参考書等

- ・長尾慶子編著、『調理を学ぶ 第3版』, 八千代出版, 2021 年, 2,640 円
- ・山崎聖子ら共著、『NEW 調理と理論 第二版』, 2021 年, 3,080 円

履修上の注意・学習支援

ユニフォームを着用すること。
マニキュアやアクセサリを取ること。
わからないことがあった場合は、質問や文献を通して正しい理解をしていくこと。

オフィスアワー

疑問があれば、事前予約 (mtakamasu@ujc.ac.jp) のうえ、授業後のオフィスアワーを利用すること。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1SC46	調理学実習 I	1 年	前期	実習	1	鈴森 瑤子
授業の概要 本科目は、「調理学」、「調理学実験」、「基礎栄養学」及び他科目で学んでいる調理理論を調理工程の中で実践することにより食品の調理特性の理解を深め、基本的な調理操作を学ぶことを目的とする。実習は、日本料理の献立調理を行い、献立構成、食品の衛生、作業能率、和食の食卓構成、和食の作法を学ぶ。 呈味測定を行いながら各自の味覚も訓練することに努める。						
到達目標(学習の成果) 1. 食品の調理特性を生かした和食の基本的な調理方法を理解し、合理的・衛生的かつ能率的な調理操作ができるようになる（知識・技術・方法）。 2. 適正な調味、包丁や調理器具の安全で基本的な使用法を理解し、実践できる（知識・技術・方法）。 3. 日本の食文化と献立構成、食卓のコーディネート方法を理解する（知識・方法）。 4. 倫理性をもった栄養士として、地域や社会の福祉に貢献できる能力を身につける（思考・方法）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 調理器具	授業の目的、概要を理解する。調理計画表・レポートの書き方を学ぶ。 調理実習室の使い方、調理器具の種類と扱い方について学ぶ。 (予習)シラバスを確認し実習内容を把握する。 (復習)理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により確認すること。				
2 回	調理の基本	日本料理の献立構成、調理に関する基本的事項（食品の計量、調味割合、使用量の把握、切り方、廃棄率）について学ぶ。 (予習)教科書の該当部分を読み、実習内容をしっかりと把握すること。 班で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習)理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により確認すること。				
3 回	日本料理①	炊飯の要領、和風だし（煮干し）、卵、青菜の調理について学ぶ。 実習献立：白飯、みそ汁、厚焼き卵、ほうれん草のお浸し (予習)教科書の該当部分を読み、実習内容をしっかりと把握すること。 班で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習)理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により確認すること。				
4 回	日本料理②	炊き込み飯の基本、和風だし（かつお）、煮魚、和え物の調理について学ぶ。 実習献立：豆ごはん、かきたま汁、煮魚、きゅうりとわかめの酢の物 (予習)教科書の該当部分を読み、実習内容をしっかりと把握すること。 班で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習)理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により確認すること。				
5 回	日本料理③	丼物、和風だし（昆布）の調理、野菜の脱水について学ぶ。 実習献立：三色ご飯、けんちん汁、野菜の即席漬け (予習)教科書の該当部分を読み、実習内容をしっかりと把握すること。 班で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習)理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により確認すること。				

6 回	日本料理④	湯炊き法、すし飯、潮汁の調理について学ぶ。 実習献立：太巻き、いなり寿司、うしお汁、青菜の黄身酢和え (予習)教科書の該当部分を読み、実習内容をしっかりと把握すること。 班で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習)理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により確認すること。
7 回	日本料理⑤	炊き込み飯、吸い物、魚の調理について学ぶ。 実習献立：たけのこご飯、菊花豆腐の吸い物、あじの南蛮漬け (予習)教科書の該当部分を読み、実習内容をしっかりと把握すること。 班で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習)理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により確認すること。
8 回	日本料理⑥	米の精米度、味噌の種類について学ぶ。乾物の調理について学ぶ。 実習献立：胚芽精米飯、三州みそ汁、いわしの蒲焼、ひじきの煮物 (予習)教科書の該当部分を読み、実習内容をしっかりと把握すること。 班で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習)理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により確認すること。
9 回	日本料理⑦	こわめし、和え衣の調理について学ぶ。 実習献立：赤飯、吉野鶏のすまし汁、ぶりの照り焼き、白和え (予習)教科書の該当部分を読み、実習内容をしっかりと把握すること。 班で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習)理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により確認すること。
10 回	日本料理⑧	揚げ物、蒸し物の調理について学ぶ。 実習献立：五目ご飯、即席すまし汁、天ぷら、茶わん蒸し (予習)教科書の該当部分を読み、実習内容をしっかりと把握すること。 班で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習)理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により確認すること。
11 回	郷土料理	伝統的な行事や作法と結びついた食文化について理解し、栃木県の郷土料理について学ぶ。 (予習)事前に配布する資料を読み、実習内容をしっかりと把握すること。班で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習)理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により確認すること。
12 回	正月料理①	正月料理の意味を理解し、日本の行事食について学ぶ。 実習献立：口取り（かまぼこ、伊達巻）、焼き物（のし鶏）、関西風雑煮 (予習)教科書の該当部分を読み、実習内容をしっかりと把握すること。 班で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習)理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により確認すること。
13 回	正月料理②	正月料理の意味を理解し、日本の行事食について学ぶ。 実習献立：煮物（筑前煮）、酢の物（紅白なます）、関東風雑煮 (予習)教科書の該当部分を読み、実習内容をしっかりと把握すること。 班で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習)理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により確認すること。

14 回	和菓子	米粉、寒天の調理について学ぶ。 実習献立：日本茶の淹れ方、草餅、水ようかん (予習)教科書の該当部分を読み、実習内容をしっかりと把握すること。 班で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習)理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により確認すること。
15 回	日本料理の特徴と調理法 発表	実習内容を振り返り、日本料理の特徴と調理法について考える。各地の郷土料理について発表し、日本全国に伝わる郷土食文化を理解する。 (予習)これまでの実習内容を振り返ること。発表準備をすること。 (復習)理解できなかったことについて、教科書、参考書等により確認すること。

準備学習(予習・復習について)

本科目は 45 時間 1 単位の实習科目です。学習内容に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。
成績評価は、授業外課題の提出物で行うので、指定された日時までに必ず提出してください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準					
評価項目	S	A	B	C	D
①食品の調理特性、調理操作の理解と実施(40%) ②和食の献立構成・適正な調味・調理器具の使用法の理解と実施および考察(40%) ③レポートの構成(10%) ④発表スキル(10%)	完全でないしほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

調理計画表(10%)、授業外で作成する実習レポート(計 11 回)(80%)、授業内発表(10%)により評価する。

教科書

香西みどり・綾部園子 編著、『流れと要点がわかる調理学実習 第 4 版』, 光生館, 2024 年, 3, 300 円

参考書

長尾慶子 編著、『調理を学ぶ 第 3 版』, 八千代出版, 2021 年, 2, 640 円(※「調理学」の教科書)
千田真規子・松本睦子・土屋京子 共著、『新版 調理-実習と基礎理論-』, 建帛社, 2010 年, 3, 850 円

履修上の注意・学習支援

第 1 回目に各回の実習概要と教科書の関連ページを記載したプリントを配付する。また必要に応じて資料を配付する。
清潔なユニフォームを着用し、爪は短く切り、衛生面に配慮すること。
班員で調理分担を決めて協力し合い、効率よく調理すること。
やけどや怪我に注意し、安全に調理すること。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワーを利用すること(事前予約のうえ、時間を設定する)。具体的な時間帯は追って掲示する。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1SC47	調理学実習Ⅱ	1年	後期	実習	1	鈴森 瑤子
授業の概要 「調理学」、「調理学実験」で学んだ調理理論、及び「調理学実習Ⅰ」で学んだ知識や技術を基に、西洋料理・中国料理の食事様式と調理特性の理解を深め、調理工程の中で実践することにより基本的な調理操作を学ぶ。実習は、献立調理を行い、西洋料理・中国料理の献立構成、食卓構成、食事作法を学び、基本調理から様々な応用ができる力を養うことを目的とする。						
到達目標(学習の成果) 1. 食品の調理特性を生かした西洋料理・中国料理の基本的な調理方法を理解し、合理的・衛生的かつ能率的な調理操作ができるようになる(知識・技術・方法)。 2. 調理器具や特殊食品・調味料・香辛料の使用法を理解し、実践できる(知識・技術・方法)。 3. 食文化を含めてそれぞれの特徴を日本料理と比較しながら、献立構成と食卓のコーディネート方法を理解する(知識・技術・方法)。 4. 倫理性をもった栄養士として、地域や社会の福祉に貢献できる能力を身につける(思考・方法)。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1回	授業の進め方 調理器具	授業の目的、概要を理解する。調理計画表・レポートの書き方を学ぶ。 調理器具の種類と扱い方について学ぶ。 (予習) シラバスを確認し実習内容を把握する。 (復習) 理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により確認すること。				
2回	西洋料理①	西洋のソース(ベシャメルソース、トマトソース、ビネグレットソース)の調理特性について学ぶ。 実習献立: マカロニグラタン、ポーチドエッグ、グリーンサラダ (予習) 教科書の該当部分を読み、実習内容をしっかりと把握すること。班で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習) 理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により確認すること。				
3回	西洋料理②	西洋のスープの基本とハンバーグステーキの調理方法について学ぶ。 実習献立: ピラフ、コンソメスープ、ハンバーグステーキ (予習) 教科書の該当部分を読み、実習内容をしっかりと把握すること。班で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習) 理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により確認すること。				
4回	西洋料理③	西洋のルーとソース(カレーソース、マヨネーズソース)、スパイスの調理特性について学ぶ。 実習献立: カレーライス、ポテトサラダ、ブラマンジェ (予習) 教科書の該当部分を読み、実習内容をしっかりと把握すること。班で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習) 理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により確認すること。				
5回	西洋料理④	ムニエルとカスタードプディングの調理方法について学ぶ。 実習献立: さけのムニエル、オニオングラタンスープ、人参サラダ、カスタードプディング (予習) 教科書の該当部分を読み、実習内容をしっかりと把握すること。班で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習) 理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により確認すること。				

6 回	西洋料理⑤	小麦粉を用いたとろみづけ（振り込み法、ブルマニエ）について学ぶ。 実習献立：スパゲッティミートソース、クラムチャウダー、 コールスロー (予習)教科書の該当部分を読み、実習内容をしっかりと把握すること。班 で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習)理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により 確認すること。
7 回	西洋料理⑥	パン生地 の 作り 方 について 学ぶ。 実習献立：ピッツァ、ビシソワーズ、オレンジゼリー (予習)教科書の該当部分を読み、実習内容をしっかりと把握すること。班 で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習)理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により 確認すること。
8 回	中国料理①	中華鍋の使用法、拌菜、炒飯の調理について学ぶ。 実習献立：蟹粉蛋炒飯、麻婆豆腐、涼拌三絲、奶豆腐 (予習)教科書の該当部分を読み、実習内容をしっかりと把握すること。班 で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習)理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により 確認すること。
9 回	中国料理②	中国のだし汁（葷湯）、溜菜の調理について学ぶ。 実習献立：辣白菜、古滷肉、餛飩湯 (予習)教科書の該当部分を読み、実習内容をしっかりと把握すること。班 で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習)理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により 確認すること。
10 回	中国料理③	高温短時間加熱する炒菜、軟らかい肉団子の調理について学ぶ。 実習献立：滄黃瓜、青椒牛肉絲、白菜肉丸子湯、芒果布丁 (予習)教科書の該当部分を読み、実習内容をしっかりと把握すること。班 で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習)理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により 確認すること。
11 回	中国料理④	中国の調味料、乾物、漬物を用いた調理について学ぶ。 実習献立：涼拌茄子、珍珠丸子、榨菜肉絲湯、炸春捲 (予習)教科書の該当部分を読み、実習内容をしっかりと把握すること。班 で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習)理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により 確認すること。
12 回	中国料理⑤	餃子の皮〔皮〕の調製と包み方について学ぶ。 実習献立：干焼明蝦、蕃茄蛋花湯、鍋貼餃子、豆沙麻球 (予習)教科書の該当部分を読み、実習内容をしっかりと把握すること。班 で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習)理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により 確認すること。
13 回	中国料理⑥	包子の皮と調製と包み方について学ぶ。 実習献立：棒棒鶏、玻璃青梗菜、酸辣湯、肉包子 (予習)教科書の該当部分を読み、実習内容をしっかりと把握すること。班 で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習)理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により 確認すること。

14 回	クリスマス料理	特別な日のテーブルセッティングについて学ぶ。 実習献立：鶏もも肉のあぶり焼き、パンプキンスープ、フルーツパンチ、ブッシュ・ド・ノエル (予習)教科書の該当部分を読み、実習内容をしっかりと把握すること。班で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習)理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により確認すること。
15 回	西洋料理・中国料理の特徴	実習のまとめを行い、西洋料理・中国料理の特徴と調理法、食文化について考える。 (予習)教科書の該当部分を読み、実習内容をしっかりと把握すること。班で作成する計画表より役割分担を確認すること。 (復習)理解できなかったことについて、教科書、配布資料、参考書等により確認すること。

準備学習(予習・復習について)

本科目は 45 時間 1 単位の実習科目です。学習内容に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。

成績評価は、授業外課題の提出物で行うので、指定された日時までに必ず提出してください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準					
評価項目	S	A	B	C	D
①食品の調理特性、調理操作の理解と実践(40%) ②合理的・衛生的かつ能率的な調理の計画と実施(30%) ③西洋料理と中国料理の食品および献立構成の特徴の理解(20%) ④レポートの構成(10%)	完全になし ほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100～90 点	89～80 点	79～70 点	69～60 点	59 点以下

成績評価の方法

調理計画表(10%)、授業外で作成する実習レポート(計13回)(90%)により評価する。

教科書

香西みどり・綾部園子 編著、『流れと要点がわかる調理学実習 第4版』, 光生館, 2024 年, 3,300 円

参考書

長尾慶子 編著、『調理を学ぶ 第3版』, 八千代出版, 2021 年, 2,640 円 (※「調理学」の教科書)

千田真規子・松本睦子・土屋京子 共著、『新版 調理-実習と基礎理論-』, 建帛社, 2010 年, 3,850 円

履修上の注意・学習支援

第1回目に各回の実習概要と教科書の関連ページを記載したプリントを配付する。また必要に応じて資料を配付する。

清潔なユニフォームを着用し、爪は短く切り、衛生面に配慮すること。

班員で調理分担を決めて協力し合い、効率よく調理すること。

やけどや怪我に注意し、安全に調理すること。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワーを利用すること(事前予約のうえ、時間を設定する)。具体的な時間帯は追って掲示する。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1SC48	給食管理 I	1 年	前期	講義	2	松田 千鶴
授業概要						
給食は特定多数人が対象であり、常に対象者が満足する食事を提供し運営していかなければならない。給食管理 I では、給食の概念、給食施設の特徴と関連法規について学習し、栄養士の仕事の内容を理解する。給食システムについて学ぶ。給食の運営の中心となる管理項目（食材料・購買管理、生産・衛生管理、施設・設備の保守管理等）、さらに、給食管理項目（栄養・食事管理、栄養食事のアセスメント、食事計画の方法、品質管理、危機管理・リスク管理等）及び給食経営管理項目（人事・労務管理、会計・原価管理、情報管理等）の基本を学習する。						
到達目標（学習の成果）						
1. 給食についての特徴、システムや必要性について理解し説明できる（知識）。 2. 給食運営における管理項目（食材等の管理）、給食の管理項目（栄養・食事のアセスメントなど）、給食経営管理項目（人事労務管理など）を理解する（知識・技術）。 3. 大量調理マニュアルに沿った衛生管理を習得して、給食管理運営の全体像を理解し、実践にできるようになる（知識・技術・応用）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 給食の定義と目的および 栄養士の役割について	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法を知る。 給食の運営、給食管理、給食経営管理を知る。管理栄養士・栄養士の使命と管理栄養士・ 栄養士における「栄養の指導」の本質的理解と給食の重要性を学ぶ。さらに、専門職としての管理栄養士・栄養士の職業倫理や特定給食施設について学習する。 （予習）給食管理の教科書を読み、給食の全体像をつかむ。 （復習）学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。				
2 回	給食の概念と法的根拠、 管理栄養士・栄養士の役割	特定給食施設における給食の意義・役割を学ぶ。 給食施設の特徴と関連法規を理解する。さらに、「健康増進法」におけるにおける給食施設と栄養管理や特定給食施設に関する行政指導内容を理解する （予習）教科書を読み、給食の意義や役割について調べておく。 （復習）学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。				
3 回	給食システムについて	給食システム（トータルシステム、サブシステム）と給食の目的に応じたオペレーションシステムの特徴を学ぶ。クックチル、ニュークックチル、クックフリーズ、真空調理システムの給食施設での活用法を知る。 （予習）教科書を読み、システムについて調べておく。 （復習）学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。				
4 回	給食経営管理の概念①	給食経営として、献立の意義と目的、栄養・食事管理システムについて学ぶ。給食管理の概要を理解する。 （予習）教科書を読み、給食管理の概念ついて調べておく。 （復習）学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。				
5 回	給食経営管理の概念②	給食管理におけるマーケティングの活用の必要性を学ぶ。給食経営と組織について理解する。 （予習）教科書を読み、給食管理の概念ついて調べておく。 （復習）学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。				
6 回	給食の運営の中心となる 管理項目①	食材料管理、購買管理および生産管理について学ぶ。給食における、食材料の流通、選択、購入計画から発注、検収に至る流れを知り、PDCA サイクルのもとで生産管理を理解する。 （予習）教科書を読み、給食の運営について調べておく。 （復習）学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。				

7 回	給食の運営の中心となる管理項目②	衛生管理の法規に基づいた衛生管理、施設・設備管理、提供管理について学ぶ。大量調理施設衛生マニュアル、HACCP システムを理解する。給食施設内の設備配置、作業区分、作業機器等を知り、より良い給食の提供管理のあり方を理解する。 (予習) 教科書を読み、給食管理の運営について調べておく。 (復習) 学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。
8 回	給食管理の視点が必要な管理項目①	栄養・食事管理として、栄養・食事のアセスメントについて学ぶ。日本人の食事摂取基準(2020 年版)の概要と給食運営への活用法を学ぶ。対象特性を理解し、対象に合わせた献立作成の必要性を理解する。 (予習) 教科書を読み、給食管理について調べておく。 (復習) 学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。
9 回	給食管理の視点が必要な管理項目②	栄養・食事管理として、食事計画の実際を学ぶ。献立作成までの流れと、食品群別荷重平均栄養成分の求め方、食品構成の作り方を理解する。 (予習) 教科書を読み、給食管理について調べておく。 (復習) 学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。
10 回	給食管理の視点が必要な管理項目③	栄養・食事管理として、献立表の役割と様式及び栄養出納計算について学ぶ。 (予習) 教科書を読み、給食管理について調べておく。 (復習) 学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。
11 回	給食管理の視点が必要な管理項目④	栄養・食事管理における総合品質について学ぶ。献立および調理工程と調理作業の標準化と給食の品質保証、品質改善と PDCA サイクルについて理解する。 (予習) 教科書を読み、給食管理について調べておく。 (復習) 学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。
12 回	給食管理の視点が必要な管理項目⑤	危機管理とリスク管理、事故の種類と対応の仕方、災害時の給食の役割と対策の意義及び災害時のための貯蔵と献立について学ぶ。 (予習) 教科書を読み、給食管理について調べておく。 (復習) 学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。
13 回	給食経営管理に必要な管理項目①	給食における経営管理の意義と目的について学ぶ。経営管理、人事・労務管理について理解する。 (予習) 教科書を読み、給食管理について調べておく。 (復習) 学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。
14 回	給食経営管理に必要な管理項目②	給食経営における会計・原価管理について学ぶ。 (予習) 教科書を読み、給食管理について調べておく。 (復習) 学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。
15 回	給食経営管理に必要な管理項目③	情報管理 (I T) の実際と最新情報を学ぶ。 (予習) 教科書を読み、給食管理について調べておく。 (復習) 学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備えて、全体の復習をし、期末テストにも備える。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、講義科目(30 時間 2 単位)ですので、授業時間 90 分以外に 60 時間の授業外学習が必要となります。学習内容に記載された予習・復習の課題を実践して内容の理解を深めてください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
①給食について特徴、システムや必要性の理解 ②給食管理（食材管理・作業管理・労務管理など）の理解 ③給食経営管理の全体像の把握と応用	完全でないし ほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認めるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標に達成している	到達目標の最低原を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

定期試験（筆記試験） 70％
授業内課題（小テスト） 30％

教科書

- ・幸林友男・曾川美佐子・神田知子・市川陽子編、『栄養化学シリーズNEXT給食経営管理論 第4版』，講談社，2020年，3,300円
- ・富田教代 執筆代表、『給食施設のための献立作成マニュアル 第9版』，医歯薬出版，2016年，2,860円
- ・香川明夫 監修、『八訂 食品成分表 2023』，女子栄養大学出版部，2023年，1,760円
- ・文部科学省スポーツ青少年局健康教育課 編纂、『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』，学建書院，2015年，1,100円

参考書等

- ・富岡和夫・富田教代 編著、『給食経営管理論 給食のトータルマネジメント 第4版』，医歯薬出版，2017年，3,410円

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワーを利用すること。事前予約（c.matsuda@ujc.ac.jp）のうえ、時間を設定する。具体的な時間帯は追って掲示する。

【実務経験の概要】

管理栄養士として、急性期基幹病院（総合病院）にて42年間勤務。糖尿病療養指導士、NST 専門療法士、人間ドックアドバイザー等として病院内において多数の職種の方々、多数のセクションとのかかわりを持ち、より良い病院給食の実践に努めてきた。また「食品まつり」という食にまつわる企画を長年企画担当し、院内スタッフや地域住民への啓発も実施してきた。

【実務経験と授業との関連性】

給食管理、患者に合わせた栄養・食事のアセスメント、食事計画・実施・評価・改善、食材管理、安全衛生管理、食材の品質管理、大量調理を効果的にするため給食施設の給食室の設備管理等、退院後の栄養指導やより健康的なメニューの提供等、特定給食施設としての給食管理を実践できる。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1SC49	給食管理Ⅱ	1 年	後期	講義	2	松田 千鶴
授業概要 給食は特定多数人が対象であり、常に対象者が満足する食事を提供し運営していかなければならない。給食管理Ⅱでは、給食管理Ⅰの学びを基に、栄養士・管理栄養士が働く様々な給食施設における給食管理について学ぶ。児童福祉施設、障害者福祉施設、学校、事業所、医療施設、高齢者・介護保険施設等の給食の特徴と具体的な給食管理の方法について学習する。ライフステージや対象者の心身の状態合わせた給食管理を通して望ましい食行動ができるように導くとともに、食生活に対する正しい情報を提供できるように給食管理・運営のあり方を理解する。						
到達目標（学習の成果） 1. 特定給食施設毎の給与栄養量を理解し、具体的な献立作成をできるようにする（知識・技術・思考）。 2. 様々な特定給食施設の特徴を理解して、対象者に見合った献立作成ができるようになる（知識・技術・応用）。 3. 特定給食管理運営（大量調理）の流れを理解し、給食運営ができるようにする（知識・技術・応用）。 また、給食管理を通して、対象者の健康増進に寄与できるようにする（応用・思考）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 献立計画の立案と献立計画及び予定献立の作成	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法を知る。 献立の種類と献立作成の留意点、献立立案と献立表について学ぶ。献立計画の基本事項と年間・月間・旬間・1 週間の計画について学ぶ。1 日 3 食分の栄養配分を理解する。 （予習）教科書をよく読み、わからない点は調べておく。 （復習）学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。				
2 回	献立作成の理論と実際	日本人の食事摂取基準(2020 年度版)に沿った献立作成の概要及び献立作成の手順について学ぶ。 （予習）教科書をよく読み、わからない点は調べておく。 （復習）学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。				
3 回	大量調理の品質管理	大量調理の特性について学び、大量調理の特徴を学ぶ。また大量調理の調理工程や品質管理も理解し、HACCP に基づいた衛生管理についても学ぶ。 （予習）教科書をよく読み、わからない点は調べておく。 （復習）学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。				
4 回	大量調理の調理機器・方法・新調理システム	大量調理の調理機器について理解し、大量調理の方法を学ぶ。また新調理方法についての実際を学ぶ。 （予習）教科書をよく読み、わからない点は調べておく。 （復習）学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。				
5 回	児童福祉施設給食	児童福祉法に基づいた児童福祉施設の種類と概要及び栄養士の配置を学ぶ。児童福祉施設給食の意義と目的について理解する。児童福祉施設における食事の提供ガイドと食事摂取基準を活用した献立作成での要点を学ぶ。また離乳食や行事食の献立例を学ぶ。 （予習）教科書をよく読み、わからない点は調べておく。 （復習）学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。				
6 回	障害者福祉施設給食	障害者福祉施設における給食の内容と食事計画を理解する。 （予習）教科書をよく読み、わからない点は調べておく。 （復習）学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。				
7 回	学校給食①	学校給食法・食気基本法に基づく学校給食の意義と目的について学び、学校給食実施基準に沿った、学校給食の栄養・食事管理を学ぶ。 （予習）教科書をよく読み、わからない点は調べておく。 （復習）学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。				
8 回	学校給食②	行事食、バイキング給食、アレルギー対応食等の献立例を学ぶ。 （予習）教科書をよく読み、わからない点は調べておく。 （復習）学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。				

9 回	事業所給食①	労働安全衛生法、労働安全衛生施行法令に基づく労働基準法施行規則に基づく、事業所給食の意義と目的及び学び事業所における栄養・給食管理を学ぶ。 (予習)教科書をよく読み、わからない点は調べておく。 (復習)学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。
10 回	事業所給食②	給与栄養目標量の設定と献立例を学ぶ。献立作成をする。 (予習)教科書をよく読み、わからない点は調べておく。 (復習)学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。
11 回	医療施設給食 (病院給食)①	医療法に基づいた病院給食の栄養士、管理栄養士の組織や連携について学ぶ。医療施設における食事療法の意義と留意点を理解する。 (予習)教科書をよく読み、わからない点は調べておく。 (復習)学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。
12 回	医療施設給食 (病院給食)②	一般食と特別食の給与栄養目標量の設定について学ぶ。展開食について学ぶ。展開食について理解する。 (予習)教科書をよく読み、わからない点は調べておく。 (復習)学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。
13 回	高齢者施設給食 介護保険施設給食①	高齢者施設、介護保険施設における給食の意義と目的を学ぶ。栄養管理計画として、対象者の身体的・機能的特徴と栄養ケア・マネジメントのアセスメントとリスク判定に基づく給与栄養目標の決定の仕方を学ぶ。 (予習)教科書をよく読み、わからない点は調べておく。 (復習)学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。
14 回	高齢者施設給食 介護保険施設給食②	常食と食機能障害に対応した様々な食形態の展開について献立例を通して理解する。 (予習)教科書をよく読み、わからない点は調べておく。 (復習)学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。
15 回	給食サービスについて	給食に携わる栄養士としての展望と課題について考える。 (予習)教科書をよく読み、わからない点は調べておく。 (復習)学んだ内容のポイントを確認して、確認テストに備える。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、講義科目(30 時間 2 単位)ですので、授業時間 90 分以外に 60 時間の授業外学習が必要となります。学習内容に記載された予習・復習課題を实践して内容の理解を深めてください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
①給食施設毎の給与栄養量の理解 ②給食施設対象者に沿った献立作成の手順の習得と作成の実践 ③給食管理運営の理解と実践	完全でないし ほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認め るものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められ るものの、到達目標に達成している	到達目標の最低原を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

定期試験(筆記試験) 70%
授業外課題(提出物：献立作成・栄養計算) 30%

教科書

- ・幸林友男・曾川美佐子・神田知子・市川陽子編、『栄養化学シリーズNEXT給食経営管理論 第4版』, 講談社, 2020 年, 3,300 円
- ・富田教代 執筆者代表,『給食施設のための献立作成マニュアル 第9版』, 医歯薬出版, 2016 年, 2,860 円
- ・香川明夫 監修,『八訂 食品成分表 2023』, 女子栄養大学出版部, 2023 年, 1,760 円
- ・文部科学省スポーツ青少年局健康教育課 編纂,『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』, 学建書院, 2015 年, 1,100 円

参考書等

- ・富岡和夫・富田教代 編著,『給食経営管理論 給食のトータルマネジメント 第4版』, 医歯薬出版, 2017 年, 3,410 円

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワーを利用すること。事前予約（c.matsuda@ujc.ac.jp）のうえ、時間を設定する。具体的な時間帯は追って掲示する。

【実務経験の概要】

管理栄養士として、急性期基幹病院（総合病院）にて 42 年間勤務。糖尿病療養指導士、NST 専門療法士、人間ドックアドバイザー等として病院内において多数の職種の方々、多数のセクションとのかかわりを持ち、より良い病院給食の実践に努めてきた。また「食品まつり」という食にまつわる企画を長年企画担当し、院内スタッフや地域住民への啓発も実施してきた。

【実務経験と授業との関連性】

給食管理、患者に合わせた栄養・食事のアセスメント、食事計画・実施・評価・改善、食材管理、安全衛生管理、食材の品質管理、大量調理を効果的にするため給食施設の給食室の設備管理等、退院後の栄養指導やより健康的なメニューの提供等、特定給食施設としての給食管理を実践できる。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2SC50	給食管理実習Ⅰ	2年	前期	実習	1	松田 千鶴
授業概要 「給食管理Ⅰ・Ⅱ」で学んだことを基本として、本授業では、給食管理の基本的な考え方や運営の方法を学び、計画・実施・評価・改善のPDCA(Plan・Do・Check・Action)のサイクルで実習を進めながら、「給食管理実習Ⅱ(校外実習)」につながる総合的な運営管理能力を習得することを目指す。また、地域の伝統的地場産物を利用したメニューの開発を目指し、地域との繋がりを深める。全員でできるものは1クラス編成で学び、給食実習室における大量調理実習は、3または4グループに分けて実習する。						
到達目標（学習の成果） 1. 給食に関する基礎的かつ専門的知識・技術・方法を習得する（知識）。 2. 給食管理で学んだ内容を実践に移し、施設にあった献立作成などができるよう実践力を養う（実践力）。 3. 職業倫理観をもった栄養士として、地域貢献できる応用力を身につける（実践力・応用力）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1回	授業の進め方 給食管理実習のねらいと展開	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法を知る。 給食管理実習のねらい・目的・意義と展開方法を学ぶ。 （予習）学習内容について給食管理Ⅰ・Ⅱで学んだ内容を確認しておく。 教科書を読んで、わからない点は調べておく。 （復習）授業中に学んだ事を理解、確認しポイントをつかむ。				
2回	学校給食・事業所給食についての理解	学校給食・事業所給食における給与栄養目標量の設定、食品構成表及び献立作成について学ぶ。 （予習）給食管理Ⅰ・Ⅱで学んだ内容を確認しておく。 （復習）授業中に学んだ事を理解、確認しポイントをつかむ。				
3回	献立作成、作業工程表の作成、栄養教育の理解	学校給食の献立作成、作業工程表の作成、栄養教育内容について学ぶ。 （予習）学習内容について、教科書をよく読んで、わからない事は調べる。 （復習）授業中に学んだ事を理解、確認しポイントをつかむ。				
4回	献立作成、作業工程表の作成、栄養教育内容、アンケート検討、献立会議の理解	献立作成、作業工程表作成、栄養教育、アンケート検討、献立会議について学び、実践に導く。 （予習）授業内容について、教科書をよく読んで、わからない事は調べる。 （復習）授業中に学んだ事を理解、確認しポイントをつかむ。				
5回	大量調理実習①	3グループ3週に分けて試作用モデル献立による大量調理準備・実習・反省・改善を行う。 1. 試作用モデル献立の実習準備をする(献立の確認、諸指示内容の確認、発注、栄養教育内容の確認)。 2. 指示献立の大量調理実習を行う(検収、調理、検食、提供、アンケート実施、下膳、片付け等)。 3. 指示献立による大量調理実習実施後の反省・改善点等の検討をする(アンケートの集計、大量調理実習及び栄養教育内容等の反省・改善等)。 (予習) 大量調理に向けたPDCAを復習しておく。 (復習) 各週で学んだことをまとめておく。レポートを作成する。				
6回	大量調理実習②					
7回	大量調理実習③					
8回	学校給食の献立作成①	学校給食の実施献立と作業工程表の作成をする。 （予習）実習について、準備する。 （復習）授業中に学んだ事を理解、確認しポイントをつかむ。				
9回	学校給食の献立作成②	前回作成した学校給食の実施献立内容を確認する。栄養教育の実践内容を作成する。 （予習）実習について、発注の準備をする。栄養教育について復習する。 （復習）発注の確認をとり、実習の準備をする。				

10 回	大量調理実習④	4 グループ 4 週に分けて各グループで作成した学校給食献立による大量調理準備・実習・実施後の反省・改善を行う。 1. 作成した献立の大量調理実習準備をする(献立の確認、諸指示内容の確認、発注、栄養教育内容の確認)。 2. 作成した献立の大量調理実習を行う(検収、調理、検食、提供、アンケート実施、下膳、片付け等)。 3. 大量調理実習実施後の給食提供反省・改善点等の検討をする(アンケートの集計、大量調理実習及び栄養教育内容等の反省・改善等)。 (予習) 大量調理に向けた PDCA を復習しておく。 (復習) 各週で学んだことをまとめておく。レポートを作成する。
11 回	大量調理実習⑤	
12 回	大量調理実習⑥	
13 回	大量調理実習⑦	
14 回	事業所給食の献立作成について	事業所給食の特徴について理解し、献立を作成する。 (予習) 事業所給食について調べておく。 (復習) 学んだことについて復習し、課題を抽出しておく。
15 回	大量調理実習⑧	大量調理④～⑦で実施した学校給食実習について相互に発表し、評価、反省と意見交換を行う。大量調理実施の基本の理解を深める。 (予習) グループで協力して整理しながら発表内容をまとめておく。 (復習) 大量調理実習の振り返りを行い、給食管理実習Ⅱにつなげる。

準備学習(予習・復習について)

本科目は 1 単位の実習科目です。学習内容に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。

成績の評価は、提出されたレポートで行います。指定された日時までに必ず提出してください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
① 大量調理の品質管理、機器の確認の理解と大量調理の実践力	完全でないし ほぼ完全に到達目標に達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
② 各施設に合わせた適切な献立作成					
③ 各施設に合わせた適切な栄養教育計画の作成					
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

授業外の課題(実習レポート) 50%と、授業内課題(実習発表計画と発表内容) 50%で、総合評価する。

教科書

宇都宮短期大学食物栄養学科給食管理実習(校外実習)手引き

参考書等

- ・富岡和夫・富田教代 編著、『給食経営管理論 給食のトータルマネジメント 第4版』, 医歯薬出版, 2017 年, 3, 410 円
- ・幸林友男・曾川美佐子・神田知子・市川陽子編, 『栄養科学シリーズ NEXT 給食経営管理論 第4版』, 講談社, 2020 年, 3, 300 円
- ・長谷川輝美・永井徹 編著, 『ステップアップ臨地・校外実習』, 建帛社, 2016 年, 2, 420 円
- ・加藤昌彦, 續順子, 塚原丘美 編著, 『臨地・校外実習』, 建帛社, 2019 年, 1, 980 円
- ・熊沢昭子・北川公子・間瀬智子・相良多喜子・片山直美著, 『栄養士課程実習ノート』第6版, 医歯薬出版, 1, 760 円

履修上の注意・学習支援

1. 授業は休まないようにすること。わからない点は、調べたり質問をして明らかにしていくこと。
2. 実習では、ユニフォームを着用すること。マニキュアやアクセサリを取る。
3. 授業では必ず食品成分表と電卓を持参すること。
4. 給食管理論を復習し、後期の給食管理実習Ⅱ(校外実習)につながるように授業内容を十分に理解すること。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワーを利用すること。事前予約 (c.matsuda@ujc.ac.jp) のうえ、時間を設定する。具体的な時間帯は追って掲示する。

〔実務経験の概要〕

管理栄養士として、急性期基幹病院（総合病院）にて 42 年間勤務。糖尿病療養指導士、NST 専門療法士、人間ドックアドバイザー等として病院内において多数の職種の方々、多数のセクションとのかかわりを持ち、より良い病院給食の実践に努めてきた。また「食品まつり」という食にまつわる企画を長年企画担当し、院内スタッフや地域住民への啓発も実施してきた。

〔実務経験と授業との関連性〕

給食管理、患者に合わせた栄養・食事のアセスメント、食事計画・実施・評価・改善、食材管理、安全衛生管理、食材の品質管理、大量調理を効果的にするため給食施設の給食室の設備管理等、退院後の栄養指導やより健康的なメニューの提供等、特定給食施設としての給食管理の実践が指導できる。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2SC51	給食管理実習Ⅱ (校外実習)	2年	後期	実習	2	松田 千鶴
授業概要 今まで学んだ食に関する専門知識・技術を特定給食施設の栄養士業務に適用して、栄養士の役割、専門性を理解する。病院・学校・福祉施設(保育所・高齢者施設など)や事業所等の給食施設における給食管理と運営方法を学ぶ。6日間の施設実習に備えて、実習が効果的に実施されるように事前・事後指導を含んで進める。実習終了後は、報告書を作成し、グループワーク、グループディスカッションを取り入れて、報告会を実施する。また、実習で学んだことを卒業後の職業実践に役立てるようにする。						
到達目標（学習の成果） 1. 特定給食施設毎の効果的な実習計画の作成ができるようになる（企画力）。 2. 特定給食施設の現場体験を通して、栄養士としての知識・技術・方法を学び、理解し、応用できるようになる（実践力・応用力）。 3. 給食の現場を体験する事で、職業倫理観を養い、総合的能力を身につける（実践力・応用力）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1回	授業の進め方 給食管理実習(校外実習)のねらいと展開	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法を知る。 給食管理実習(校外実習)のねらい・目的・意義と展開方法を学ぶ。 (予習) 給食管理Ⅰ・Ⅱと給食管理実習Ⅰで学んだ内容を確認しておく。 (復習) 授業中に学んだ事を理解、確認しポイントをつかむ。				
2回	栄養士に求められるもの	特定給食施設において栄養士に求められる資質・能力等を理解する。 (予習) 給食管理Ⅰ・Ⅱと給食管理実習Ⅰで学んだ内容を確認しておく。 (復習) 授業中に学んだ事を理解、確認しポイントをつかむ。				
3回	実習先の理解①	病院・学校の給食施設の栄養士の業務と他職種との連携を理解する。 (予習) 実習先について、教科書をよく読んで、わからない事は調べる。 (復習) 授業中に学んだ事を理解、確認しポイントをつかむ。				
4回	実習先の理解②	福祉施設(保育所・高齢者施設)栄養士の業務と他職種との連携を理解する。 (予習) 実習先について、教科書をよく読んで、わからない事は調べる。 (復習) 授業中に学んだ事を理解、確認しポイントをつかむ。				
5回	給食管理実習 (校外実習の準備) ①	給食管理実習(校外実習)の実習先に合わせた目標・課題を作成する。 (予習) 実習先について、教科書をよく読んで、わからない事は調べる。 (復習) 授業中に学んだ事を理解、確認しポイントをつかむ。				
6回	給食管理実習 (校外実習の準備) ②	実習の事前オリエンテーション、実習に必要な準備と対策を知る。 (予習) 実習先について、教科書をよく読んで、わからない事は調べる。 (復習) 授業中に学んだ事を理解、確認しポイントをつかむ。				
7回	給食管理実習 (校外実習の準備) ③	実習記録の意義と目的、書き方を学ぶ。 (予習) 実習先について、教科書をよく読んで、わからない事は調べる。 (復習) 授業中に学んだ事を理解、確認しポイントをつかむ。				
8回	給食管理実習 (校外実習の準備) ④	給食管理実習Ⅰで履修した給食施設における栄養士の一連の業務を確認する。 (予習) 実習先について、教科書をよく読んで、わからない事は調べる。 (復習) 授業中に学んだ事を理解、確認しポイントをつかむ。				
9回	給食管理実習 (校外実習の準備) ⑤	実習先との事前打ち合わせをする。※保菌検査 (予習) 実習先について、教科書をよく読んで、わからない事は調べる。 (復習) 授業中に学んだ事を理解、確認しポイントをつかむ。				
10回	給食管理実習 (校外実習の準備) ⑥	実習準備を確認する。 (予習) 実習先について、教科書をよく読んで、わからない事は調べる。 (復習) 授業中に学んだ事を理解、確認しポイントをつかむ。				
11～ 25回	給食管理実習 (校外実習)	(6日間) 栄養士業務を中心に実習する。 (予習) 実習先について理解を深めて、体調管理を十分ににする。 (復習) 実習内容のまとめをする。				
26回	校外実習のまとめ①	実習記録をまとめ、実習先へ送付する準備をする。 (予習) 校外実習実施についてまとめておく。 (復習) 校外実習のまとめと反省をする。				

27 回	校外実習のまとめ②	実習報告書としてまとめる。 (予習) 校外実習実施についてまとめておく。 (復習) 校外実習のまとめと反省をする。
28 回	校外実習のまとめ③	実習報告書としてまとめる。 (予習) 校外実習実施についてまとめておく。 (復習) 校外実習のまとめと反省をする。
29 回	校外実習報告会準備	報告会において全体の手順や、当日の役割分担を決定する。 (予習) 校外実習実施についてまとめておく。 (復習) 校外実習のまとめと報告書の作成をする。
30 回	校外実習報告会(リハーサル)	報告会で自己の報告をする。(リハーサル) (予習) 実習報告会の準備 (復習) 実習報告会の反省と給食実習報告書の作成をする。

準備学習(予習・復習について)

本科目は2単位の実習科目ですので、授業時間以外に校外実習(6日間)が必要となります。学習内容に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。

成績の評価は、提出されたレポートで行うので、指定された日時までに必ず提出してください。また、体調管理も十分に行い、充実した実習ができるようにして下さい。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
①施設毎の効果的な実習計画の作成 ②施設毎の栄養・食事管理、作業管理・衛生管理・経営管理等の理解 ③職業倫理観の獲得と実践	完全にないし ほぼ完全に到達目標に達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100点法	100点～90点	89点～80点	79点～70点	69点～60点	59点以下

成績評価の方法

授業外の課題(レポート) 50%

校外実習先の評価・校外実習報告会内容(授業外) 50%

教科書

宇都宮短期大学食物栄養学科給食管理実習(校外実習)手引き

参考書等

- ・富岡和夫・富田教代 編著、『給食経営管理論 給食のトータルマネジメント 第4版』, 医歯薬出版, 2017年, 3,410円
- ・幸林友男・曾川美佐子・神田知子・市川陽子編,『栄養科学シリーズNEXT 給食経営管理論 第4版』, 講談社, 2020年, 3,300円
- ・長谷川輝美・永井徹 編著,『ステップアップ臨地・校外実習』, 建帛社, 2016年, 2,420円
- ・加藤昌彦, 續順子, 塚原丘美 編著,『臨地・校外実習』, 建帛社, 2019年, 1,980円
- ・熊沢昭子・北川公子・間瀬智子・相良多喜子・片山直美著,『栄養士課程実習ノート』第6版, 医歯薬出版, 1,760円

履修上の注意・学習支援

授業は休まないようにすること。わからない点は、調べたり質問をして明らかにしていくこと。常に体調管理をして校外実習に臨むこと。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワーを利用すること。事前予約(c.matsuda@ujc.ac.jp)のうえ、時間を設定する。具体的な時間帯は追って掲示する。

[実務経験の概要]

管理栄養士として、急性期基幹病院(総合病院)にて42年間勤務。糖尿病療養指導士、NST 専門療法士、人間ドックアドバイザー等として病院内において多数の職種の方々、多数のセクションとのかかわりを持ち、より良い病院給食の実践に努めてきた。また「食品まつり」という食にまつわる企画を長年企画担当し、院内スタッフや地域住民への啓発も実施してきた。

[実務経験と授業との関連性]

給食管理、患者に合わせた栄養・食事のアセスメント、食事計画・実施・評価・改善、食材管理、安全衛生管理、食材の品質管理、大量調理を効果的にするため給食施設の給食室の設備管理等、退院後の栄養指導やより健康的なメニューの提供等、特定給食施設としての給食管理の実践が指導できる。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2SP52	食物栄養学演習	2 年	前期	演習	1	久保田・布川・菊地・土橋・鈴木
授業概要 栄養士を目指す学生として、食に関する様々な課題を見つけ、健康と福祉の視点から解決する能力をつけるために、担当教員の指導のもとで、テーマを決めて、ゼミナール形式で学んでいく。						
到達目標（学習の成果） 1. 食物栄養学分野の研究課題を理解し、それを解決するために必要な情報について各種手法を用いて検索する能力を身につける（知識・技術・方法）。 2. 検索した情報を整理したうえで、調査・研究等に取り組み、課題を解決する（知識・思考・応用）。 3. 得られた成果について根拠を交えて他者に説明（プレゼンテーション）できるようになる（思考・応用）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方と指導教員の決定	各担当教員の説明を聴き、指導教員を決定する。				
2 回	（久保田浩美） 「食品ロス」の現状や削減に向けた様々な試みについて理解し、「食品ロス」削減のために学生ができる対策を考える。さらに、特に興味を深めた具体的な対策（例：食品保存法の提案、余剰食材・食品・料理を活用したレシピの考案、廃棄原材料の有効活用、啓発資料やグッズの作成、啓発のための食育など）の実施を目指す。					
3 回						
4 回						
5 回						
6 回	（布川かおる） 世の中には体に良い食べ物や健康法として様々な食事法があるが、エビデンスは非常に少ない。いろいろな食事法について調べ、その中で受講者は興味を持った食事法を選び、それらの食事法は誰を対象になぜ作られ、どのように行っているかの特徴をつかみ実践する。それぞれの功罪を学習し、適した食事法とは何かを学ぶ。					
7 回						
8 回						
9 回	（菊地 晶裕） 世界的に社会問題となっている肥満に関し、近年、様々なメカニズムが分子レベルで解明されてきている。最新の学術論文を読み解きながら肥満の分子メカニズムについて議論し、健康を維持するために必要な食事や運動について考える。					
10 回						
11 回	（土橋 典子） 高校生の食生活について、アンケート調査から現状把握と課題の整理を行い、それに対する解決策について考え、より効果的な栄養指導の実践方法を考察する。					
12 回						
13 回						
14 回						
15 回	（鈴木 瑠子） 調理は、食品に物理的・化学的な操作を加え、料理として“美味しく食べられる状態”に変化させることである。「おいしさ」に関与する物理的要因・化学的要因・生理的要因などの様々な要因から設定した課題を科学的に考え、調理の実践を行い、「おいしさ」を構成する要素について学ぶ。					
準備学習（予習・復習について） 本科目は演習科目（30 時間 1 単位）ですので、授業時間 90 分以外に 15 時間の授業外学習が必要となります。予習、復習は次の内容について各担当教員の指示に従い実施して下さい。 1. 研究課題に関連する図書、報告書、記事やインターネット等での情報収集を行う。 2. 調査結果などを踏まえて解析・考察を行い、発表に向けた資料作成などの準備を行う。						

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価の基準	S	A	B	C	D
①研究課題の理解と課題の検索 (25%) ②情報の整理と課題の解決 (25%) ③根拠に基づいた発表とプレゼンテーションスキル (50%)	完全になし ほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

①研究課題の理解と課題の検索、②情報の整理と課題の解決について各ゼミナール内で実施するディスカッションや報告会（50%）および③授業外成果発表会の資料と発表（50%）について、各ゼミの指導教員が中心となり総合評価する。

教科書

教科書や文献等は各担当教員がそれぞれ提示する。また、必要に応じて資料を配付する。

参考書等

各担当教員が必要に応じて指示する。

履修上の注意・学習支援

1. 学習の中で生じた疑問点や不明な点は、まずは自ら積極的に調べる。そのうえで、学生同士で情報交換をするとともに、担当教官に電子メールや授業内で質問・確認すること
2. 演習後は考察、復習を欠かさないこと。

オフィスアワー

質問等があれば、オフィスアワーを利用すること。事前予約のうえ、時間を設定する。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2SP53	調理学実習Ⅲ	2年	後期	実習	1	土橋 典子
授業概要 「調理学」「基礎栄養学」「調理学実習Ⅰ・Ⅱ」で学んだ調理の理論および技術をふまえ、和・洋・中の料理に加え、アジア諸国の歴史、食文化を含めて実習を行う。調理器具、食器、調味料等について学ぶ。栄養士、管理栄養士が関わる現場において一食分の献立構成、食品の組み合わせ方、盛り付け等を学ぶ。 栄養士や管理栄養士及び和・洋・中華レストランのシェフやパティシエとして活躍する方法を特別講師として招き、講義と実習を行う。						
到達目標（学習の成果） 1. 様々な国の料理形態や様式を学び、食の現場に合った献立作成や調理技術を理解し、調理学・栄養学的側面から説明ができる（知識）。 2. 食の現場で活躍するシェフ・パティシエなどから感性と調理技術を学び、習得する（技術）。 3. 喫食者に合わせた献立作成と調理ができ、倫理性をもった栄養士として地域や社会に貢献できるような力を身につける（態度）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容（サブタイトルと実習献立）				
1回	授業の進め方 製菓実習	授業計画、授業方法、(予習)・(復習)、成績の評価基準・方法等を知る。 調理器具の使用方法 授業の内容と流れ、レポートの書き方を学ぶ。 実習献立：タルト・フランベ、キップェルンの実習 (復習) 次回の献立について調理手順等について予習してくる。				
2回	日本料理①	ゲストティーチャーによる講義、実習を行う 実習献立：茶碗蒸し、鰯のたたき (予習) 次回の献立について調理手順等について予習してくる。 (復習) 振り返りのワークシートを提出する。				
3回	日本料理②	日本料理の調理実習を通して応用力を身につける。 実習予定献立：魚の雫焼漬け、かす汁、抹茶寒天 (予習) 次回の献立について調理手順等について予習してくる。 自由献立を作成する。発注する。 (復習) 振り返りのワークシートを提出する。				
4回	日本料理③	ゲストティーチャーによる講義、実習を行う。お節料理について学ぶ。 実習献立：雑煮、栗きんとん、旨煮、その他 (予習) 次回の献立について調理手順等について予習してくる。 (復習) 振り返りのワークシートを提出する。				
5回	中国料理①	ゲストティーチャーによる講義、実習を行う。 実習献立：チャーハン、エビチリ (予習) 次回の献立について調理手順等について予習してくる。 自由献立を作成する。 (復習) 振り返りのワークシートを提出する。				
6回	中国料理②	中国料理実習を通して応用力を身につける。 実習献立：油淋鶏、馬拉糕、その他 (予習) 次回の献立について調理手順等について予習してくる。 自由献立を作成する。発注する。 (復習) 振り返りのワークシートを提出する。				
7回	中国料理③	中国料理の調理・試食・評価を行う。 実習献立：八宝菜、開口笑、その他 (予習) 次回の献立について調理手順等について予習してくる。 (復習) 振り返りのワークシートを提出する。				
8回	中国料理④	ゲストティーチャーによる講義、実習を行う。 実習予定献立：餃子、焼き豚、その他				

		(予習) 次回の献立について調理手順等について予習してくる。 (復習) 振り返りのワークシートを提出する。
9 回	西洋料理①	ゲストティーチャーによる講義、実習を行う。 実習献立：肉料理、野菜料理、その他 (予習) 次回の献立について調理手順等について予習してくる。 自由献立を作成する。発注する。 (復習) 振り返りのワークシートを提出する。
10 回	西洋料理②	西洋料理の調理・試食・評価を行う。 実習献立：魚のムニエル赤ワインソース、洋風ふろふき大根、その他 (予習) 次回の献立について調理手順等について予習してくる。 (復習) 振り返りのワークシートを提出する。
11 回	西洋料理③	ゲストティーチャーによる講義、実習を行う。 実習献立：魚料理、野菜料理、その他 (予習) 次回の献立について調理手順等について予習してくる。 (復習) 振り返りのワークシートを提出する。
12 回	西洋料理④	西洋料理の調理・試食・評価を行う。 実習献立：あさりのスパゲッティ、シチュー、いちごのムース (予習) 次回の献立について調理手順等について予習してくる。 (復習) 振り返りのワークシートを提出する。
13 回	郷土料理	栃木県または他の地方の郷土料理について講義、実習を行う。 実習献立：耳うどん、くるみゆべし、その他 自由献立を作成する。作成した献立に基づいて材料を発注する。 (予習) 調理手順等について予習してくる。 (復習) 振り返りのワークシートを提出する。
14 回	自由献立①	自由献立の調理・試食・評価を行う。 実習献立：自由献立 (予習) 提出したワークシートを見直して再提出する。 (復習) 振り返りのワークシートを提出する。自由献立のレポートを作成する。
15 回	自由献立②	自由献立の調理・試食・評価を行う。 実習献立：自由献立 (予習) 1～14 回まで提出したワークシートを見直して再提出する。 (復習) 振り返りのワークシートを提出する。自由献立のレポートを作成する。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、45 時間 1 単位の実習科目です。学習内容に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。

成績評価は、授業外課題の提出物で行うので、指定された日時までに必ず提出してください。

学習内容（実習献立）は内容により変更することがあります。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
①西洋料理・中国料理等の料理形態や様式の理解 ②喫食者に合わせた献立作成と調理法の理解 ③調理技術の習得度	完全でないしほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

授業外課題として自由献立レポート（50%）と、振り返りワークシート（50%）で評価する。

教科書

香西みどり・綾部園子 編著、『流れと要点がわかる調理学実習 第4版』, 光生館, 2024年, 3,300円

参考書等

- ・山内知子 編著,『楽しい調理 基礎と実習 第5版』, 医歯薬出版, 2016年, 3,740円
- ・新しい食生活を考える会 編著,『食品解説付き 新ビジュアル食品成分表 新訂第二版』, 大修館書店, 2016年, 1,100円

履修上の注意・学習支援

1. 実習中は、指定の白衣とシューズを履くこと。衛生面に配慮しながら実習に臨むこと。
2. 実習で習得した技術を日常生活や、食の現場で活用できるよう理解を深め、知識を得ること。
3. 分からないことがあれば、担当教員に確認すること。

オフィスアワー

疑問等があれば、オフィスアワーを利用すること。具体的な時間帯は追って掲示する（事前予約 (dobashi@ujc.ac.jp) のうえ、時間を設定する）。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1SP54	製菓実習	1 年	前期	実習	1	鈴森 瑤子
授業の概要 菓子里には、日本の茶道の発展とともに進化をした和菓子や、世界各国の食文化から形成された西洋菓子など多種多様なものがある。これら菓子は嗜好品として、食生活を豊かにする食品である。本科目では、菓子の調理方法を科学的に理解し、基本的な調理操作を学ぶことを目的とする。また、菓子の種類や歴史、年中行事とのかかわりなどを理解し、食文化の伝承を図る。 和菓子職人、パティシエとして活躍する方を特別講師として招き、講義と実習を行う。						
到達目標(学習の成果) 1. 菓子の歴史や菓子名の語源、言葉の意味・由来を理解し、説明できる（知識）。 2. 菓子作りの基本的な調理方法を習得し、適切な調理操作ができるようになる（知識・技術・方法）。 3. 幼児から高齢者までが楽しめる菓子を考え、提供できるようになる（応用）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 菓子と製菓器具	授業の目的、概要を理解する。レポートの書き方を学ぶ。 菓子の種類と製菓器具の扱い方について学ぶ。 (予習) シラバスを確認し実習内容を把握する。和菓子・洋菓子の種類、製菓器具について参考書等により確認する。 (復習) 理解できなかったことについて、配布資料、参考書等により確認すること。				
2 回	シュー生地	シュー生地の膨化について学ぶ。 (予習) 実習内容に示された菓子について、参考書等により文化的背景および調理操作について確認する。 (復習) 理解できなかったことについて、配布資料、参考書等により確認すること。				
3 回	バターケーキ	バターの性質と化学膨化剤について学ぶ。 (予習) 実習内容に示された菓子について、参考書等により文化的背景および調理操作について確認する。 (復習) 理解できなかったことについて、配布資料、参考書等により確認すること。				
4 回	シフォンケーキ	別立ての調理方法を学ぶ。メレンゲの泡立て方を学ぶ。 (予習) 実習内容に示された菓子について、参考書等により文化的背景および調理操作について確認する。 (復習) 理解できなかったことについて、配布資料、参考書等により確認すること。				
5 回	デコレーションケーキ	共立ての調理方法を学ぶ。クリームの扱い方を学ぶ。 (予習) 実習内容に示された菓子について、参考書等により文化的背景および調理操作について確認する。 (復習) 理解できなかったことについて、配布資料、参考書等により確認すること。				
6 回	パイ生地	折りパイ、練りパイの調理法とその特性を学ぶ。 (予習) 実習内容に示された菓子について、参考書等により文化的背景および調理操作について確認する。 (復習) 理解できなかったことについて、配布資料、参考書等により確認すること。				
7 回	クッキー	製法の異なるクッキーを学ぶ。 (予習) 実習内容に示された菓子について、参考書等により文化的背景および調理操作について確認する。 (復習) 理解できなかったことについて、配布資料、参考書等により確認すること。				
8 回	チョコレート菓子	テンパリングの方法を学ぶ。 (予習) 実習内容に示された菓子について、参考書等により文化的背景および調理操作について確認する。 (復習) 理解できなかったことについて、配布資料、参考書等により確認すること。				

9 回	冷菓	ゼラチンの調理特性を学ぶ。 (予習)実習内容に示された菓子について、参考書等により文化的背景および調理操作について確認する。 (復習)理解できなかったことについて、配布資料、参考書等により確認すること。
10 回	製パン	イースト発酵による膨化を学ぶ。 (予習)実習内容に示された菓子について、参考書等により文化的背景および調理操作について確認する。 (復習)理解できなかったことについて、配布資料、参考書等により確認すること。
11 回	製餡・草もち	製餡の方法を学ぶ。米粉の種類と調理方法を学ぶ。 (予習)実習内容に示された菓子について、参考書等により文化的背景および調理操作について確認する。 (復習)理解できなかったことについて、配布資料、参考書等により確認すること。
12 回	くずきり水ようかん	でんぷんの種類と調理方法を学ぶ。寒天の調理要領を学ぶ。 (予習)実習内容に示された菓子について、参考書等により文化的背景および調理操作について確認する。 (復習)理解できなかったことについて、配布資料、参考書等により確認すること。
13 回	アレルギー対応菓子	食物アレルギーとその対応菓子について学ぶ。 (予習)実習内容に示された菓子について、参考書等により文化的背景および調理操作について確認する。 (復習)理解できなかったことについて、配布資料、参考書等により確認すること。
14 回	創作菓子	テーマに沿った菓子を考えて作り、発表する。 (予習)実習内容に示された菓子について、参考書等により文化的背景および調理操作について確認する。 (復習)理解できなかったことについて、配布資料、参考書等により確認すること。
15 回	菓子の調理操作の確認 大量調理への応用	実習した菓子について文化的背景および調理操作を振り返り、菓子の調理特性を理解する。献立および大量調理への応用について考える。 (予習)実習した菓子の調理操作等を振り返り、疑問点をまとめる。 (復習)理解できなかったことについて、配布資料、参考書等により確認すること。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、45 時間 1 単位の実習科目です。

1. 学習内容に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。
2. 日常生活の中で、洋菓子・和菓子・デザートなど様々な菓子を見る・食べるなどして、新しい知識を取り入れることを意識してください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
①専門用語の使用・文章表現 (10%)	完全でないしほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
②菓子の調理特性、調理操作の理解と実施(60%)					
③他者に提供する菓子を創作する知識と応用力(20%)					
④レポートの構成(10%)					
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

授業外で作成する実習レポート(計 13 回)(80%)、授業内発表(20%)により評価する。

教科書

使用しない。授業前にレシピを配付する。

重要部分はホワイトボードに記載するので授業前に書き写しておくこと。

参考書等

長尾慶子 編著、『調理を学ぶ 第3版』，八千代出版，2021 年，2,640 円（※「調理学」の教科書）

中山弘典・木村万紀子 共著、『科学でわかるお菓子の「なぜ？」－基本の生地と材料の Q&A 231』柴田書店，2009 年，3,520 円

履修上の注意・学習支援

第 1 回目に各回の実習概要を記載したプリントを配付する。また必要に応じて資料を配付する。

清潔なユニフォームを着用し、爪は短く切り、衛生面に配慮すること。

班員と調理分担を決めて協力し合い、効率よく調理すること。

やけどや怪我に注意し、安全に調理すること。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワーを利用すること（事前予約のうえ、時間を設定する）。具体的な時間帯は追って掲示する。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1SP55	フードスペシャリスト論	1 年	前期	講義	2	百田 裕子
授業概要 フードスペシャリストは、食の本質が「おいしさ」・「楽しさ」・「おもてなし」にあることを基に、食に関する幅広い知識と技術を身につけた食の専門家である。食品の開発製造、流通、販売、外食などを担う食品産業をはじめ、食関係の広範な分野での活躍が期待されている。本科目は、フードスペシャリスト認定受験資格を得るための必修科目である。 フードスペシャリストとしての基礎的知識として、フードスペシャリストの専門性と役割について、その全体像や、食をとりまく諸環境・諸事情について理解する。						
到達目標（学習の成果） 1. フードスペシャリストの専門性と役割について、その全体像を把握し、説明できる(知識)。 2. 人間尊重の精神と豊かな人間性・感性をもったフードスペシャリストとして活躍するための学びのポイントを理解する(技術・態度)。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 フードスペシャリストとは①	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法等を知る。 専門職の成立、食の専門職の資格制度等、フードスペシャリストの概要を学び、フードスペシャリストとは何かについて理解する。 (予習) シラバスを読んでおく。 (復習) フードスペシャリスト協会の HP を見て、フードスペシャリストの活躍を確認する。				
2 回	フードスペシャリストとは②	フードスペシャリストの業務とその専門性・養成と資格・活躍分野・責務等を学び、フードスペシャリストの専門性を理解する。 (予習) 教科書の該当部分を読んでおく。 (復習) 過去問題集を見て、フードスペシャリストの専門性を復習する。				
3 回	人類と食物	人類の歩みと食物、食品加工・保存技術について学び、人類と食物の歴史を理解する。 (予習) 教科書の該当部分を読んでおく。 (復習) 食品加工・保存技術についてまとめる。				
4 回	世界の食	世界の食作法、食の禁忌、世界各地の食事情等について学び、国によって食にまつわる作法や事情の異なることを理解する。 (予習) 教科書の該当部分を読んでおく。 (復習) 世界各地域の食事を構成する主な食材の代表料理について調べる。				
5 回	日本の食①	日本の食物史について学び、日本における食の歴史を理解する。 (予習) 教科書の該当部分を読んでおく。 (復習) 菓子の分類の中で和菓子の品名で気になる商品の特徴を調べる。				
6 回	日本の食②	日本の食の地域差について学び、地域によって食が異なることを理解する。 (予習) 教科書の該当部分を読んでおく。 (復習) 日本の郷土料理で初めて聞く料理について調べる。				
7 回	食品の品質規格と表示①	食品の品質規格、食品添加物について学び、食品に添付されている情報について理解する。 (予習) 教科書の該当部分を読んでおく。 (復習) 食品添加物の保存料、発色剤、防かび剤等の特徴を確認する。				
8 回	食品の品質規格と表示②	食品の鮮度と熟度、食品の保存法について学び、食品の保持について理解する。 (予習) 教科書の該当部分を読んでおく。 (復習) 消費者庁の HP で商品の品質規格を確認する。				
9 回	食品の品質規格と表示③	食品の検査法とその位置づけについて学び、食品検査について理解する。 (予習) 教科書の該当部分を読んでおく。 (復習) 消費者庁の HP で商品の品質規格を確認する。				
10 回	現代日本の食生活①	戦後の食生活の変化、食生活の現状、食生活の変化と食産業について学び、戦後の食生活の変遷について理解する。				

		(予習) 教科書の該当部分を読んでおく。 (復習) 日本の食生活の課題をまとめる。
11 回	現代日本の食生活②	食料の供給、環境と食について学び、食料供給や食にかかわる環境の観点から理解する。 (予習) 教科書の該当部分を読んでおく。 (復習) 日本の食料の供給の課題をまとめる。
12 回	食品産業の役割①	フードシステムとフード産業、食品製造業について学び、フード産業について理解する。 (予習) 教科書の該当部分を読んでおく。 (復習) フード産業の課題をまとめる。
13 回	食品産業の役割②	食品卸売業、食品小売業、外食産業について学び、食にかかわる多様な事業形態から理解する。 (予習) 教科書の該当部分を読んでおく。 (復習) PB 商品と NB 商品について 2 例ずつ挙げ、その特徴をまとめる。
14 回	食情報と消費者保護 ①	食情報の発信と受容・氾濫について学び、食にかかわる情報の観点から理解する。 (予習) 教科書の該当部分を読んでおく。 (復習) 食情報の発信と受容について問題点をまとめる。
15 回	食情報と消費者保護 ②	食品の安全、消費者保護の制度について学び、消費者の観点から食について理解する。 (予習) 教科書の該当部分を読んでおく。 (復習) フードスペシャリストとしての役割をまとめる。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、講義科目(30 時間 2 単位)ですので授業時間 90 分以外に 30 時間の授業外学習が必要になります。授業外学習方法に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準					
評価項目	S	A	B	C	D
①フードスペシャリストについての理解	完全にはいしほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
②フードスペシャリストに必要な概要の理解と学びへの意欲					
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績は、定期試験(筆記試験)60%と授業外課題(レポート)40%で評価する。

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 年, 2,200 円
- ・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 2024 年版』, 建帛社, 2024 年, 1,430 円

参考書等

田中宏隆・岡田亜希子・瀬川明秀著, 外村 仁監修, 『フードテック革命 世界 700 兆円の新産業 「食」の進化と再定義』, 日経 BP, 2020 年, 1,980 円

履修上の注意・学習支援

フードスペシャリスト認定試験は、栄養士養成のための指定科目で学ぶ内容も含まれるので、関連性を確認しながら、学習すること。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワーを利用すること。事前予約 (momo@u.jc.ac.jp) のうえ、時間を設定する。具体的な時間帯は追って掲示する。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2SP56	食品の官能評価・鑑別論	2 年	後期	講義	2	土橋 典子
授業概要 食品の「品質」は、安全でその食品が持っている栄養性、嗜好性、機能性、商品性等を基準としては評価される。食品の品質を適正に評価する基礎知識と技術を身につけるために、食品表示の見方、化学的・物理的評価法の種類、個別食品の鑑別法について学ぶ。また、食べ物のおいしさや好ましさを判断する官能評価法について理解する。なお、本科目は、フードスペシャリスト認定受験資格を得るための必修科目である。						
到達目標（学習の成果） 食品の品質の判定基準、官能評価の方法を理解できる。また、食品の種類を分類でき、機能や品質の評価法について説明できる(知識)。 個別食品に求められる官能評価について、実践できるようになる(技術・方法)。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 栄養の概念	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法等を知る。 食品の品質を決定する要因と品質表示から判断できる内容について理解する。 （復習）F S 試験の関連する過去問題を解き、間違った箇所を教科書、資料により理解すること。				
2 回	2 つの試料の比較	実習として 2 点識別試験法と 2 点嗜好試験法、3 点識別試験法を行い、その違いを理解する。 （予習）次回の該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）F S 試験の関連する過去問題を解き間違った箇所を教科書、資料により理解すること。				
3 回	順位法、評点法	Newell & MacFarlane、評点法の検定表を用いる検定方法を学ぶ。 （予習）次回の該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）F S 試験の関連する過去問題を解き間違った箇所を教科書、資料により理解すること。				
4 回	官能評価実施① 準備	実施試料の実施準備、試料の選定、決定、評価用紙・実施方法の決定、まとめ方を学ぶ。 （予習）次回の該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）F S 試験の関連する過去問題を解き間違った箇所を教科書、資料により理解すること。				
5 回	官能評価実施② 集計	官能評価実施、集計方法を学ぶ。発表準備をする。 （予習）次回の該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）F S 試験の関連する過去問題を解き間違った箇所を教科書、資料により理解すること。				
6 回	官能評価実施③ 発表	発表を行い、結果の検定、考察、まとめを通して官能評価を理解する。 （予習）次回の該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）F S 試験の関連する過去問題を解き間違った箇所を教科書、資料により理解すること。				
7 回	化学的評価法	化学的品質評価の代表的な方法を学ぶ。 （予習）次回の該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）F S 試験の関連する過去問題を解き間違った箇所を教科書、資料により理解すること。				
8 回	物理的評価法	物理的検査による食感の判定の方法を学ぶ。 （予習）次回の該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）F S 試験の関連する過去問題を解き間違った箇所を教科書、資料により理解すること。				
9 回	個別食品の鑑別①	穀類・イモ類の種類と特徴、扱い方、保存方法を学ぶ。 （予習）次回の該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）F S 試験の関連する過去問題を解き間違った箇所を教科書、資料により理解すること。				
10 回	個別食品の鑑別②	豆類・種実類と特徴、扱い方、保存方法を学ぶ。 （予習）次回の該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）F S 試験の関連する過去問題を解き間違った箇所を教科書、資料によ				

		り理解すること。
11 回	個別食品の鑑別③	野菜類・キノコ類・果実類・海藻類の種類と特徴、扱い方、保存方法を学ぶ。 (予習) 次回の該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) F S 試験の関連する過去問題を解き間違った箇所を教科書、資料により理解すること。
12 回	個別食品の鑑別④	魚介類、肉類の種類、卵・その加工品、・乳と乳製品の種類と特徴、扱い方、保存方法を学ぶ。 (予習) 次回の該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) F S 試験の関連する過去問題を解き間違った箇所を教科書、資料により理解すること。
13 回	個別食品の鑑別⑤	魚介類の種類と特徴、扱い方、保存方法を学ぶ。 (予習) 次回の該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) F S 試験の関連する過去問題を解き間違った箇所を教科書、資料により理解すること。
14 回	個別食品の鑑別⑥	油脂・菓子類・醸造食品・調味料・香辛料の種類と特徴、扱い方、保存方法を学ぶ。 (予習) 次回の該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) F S 試験の関連する過去問題を解き間違った箇所を教科書、資料により理解すること。
15 回	栃木県産業技術センター見学	機器を利用した官能評価方法、官能評価試験室、食品の分析評価方法について学習する。 (予習) 事前に県の資料を配付のでよく読んでおくこと。 (復習) 見学内容をまとめる。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、講義科目（2 単位）ですので、授業時間 30 時間以外に準備学習 60 時間が必要になります。
学習内容に記載された予習・復習課題を行い内容の理解を深めてください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
① 食品の品質の判定基準、官能評価の方法の理解	完全でないしほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
② 実施した官能評価の発表内容					
③ 食品の種類分類と、機能や品質の評価法の理解					
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

定期試験（筆記試験）60％、発表内容とレポート提出 30％（班で行った官能評価の内容）で総合評価する。

教科書

日本フードスペシャリスト協会 編，『四訂 食品の官能評価・鑑別演習』，建帛社，2024 年，2,640 円

参考書等

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 2024 年度版』，建帛社，1,430 円

履修上の注意・学習支援

15 回目に官能評価が実際に行われている県の施設を見学します。事前資料をよく読みきちんとした態度で臨みましょう。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワーを利用すること。事前予約(dobashi@ujc.ac.jp)のうえ、時間を設定する。具体的な時間帯は追って掲示する。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1SP57	食品の消費と流通	1 年	後期	講義	2	中川 英子
授業概要 人間尊重の精神と食に係わる専門的な知識等を身につけるために、食品が商品学的な枠組みの中で、生産、流通、消費されていることを理解する。食品流通の実態について、①食市場の変化、②食品の流通、③外食・中食産業のマーチャダイジング、④主要食品の流通、⑤フードマーケティング、⑥食料消費の課題から学んでいく。さらに予習で課された課題（調べ学習等）について、アクティブ・ラーニング（プレゼンテーションやグループディスカッション等）により理解を深める。毎回の授業最後には、学んだ知識についての、まとめ作業をおこなう。 なお、本科目は、フードスペシャリスト認定受験資格を得るための必修科目である。						
到達目標（学習の成果） 1. 消費者が食品選択をするための食品知識について、基本的な考え方を理解し、習得することで、人間尊重の精神と、食に係わる専門的な知識・技術・方法を身につけ、地域に貢献できる基礎ができていくこと（知識・技術・方法）。 2. フードスペシャリストとして、食を通して健康や福祉の広い分野で貢献できる能力が身につけていること（技術・応用）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 食市場の変化（1）	授業計画、授業方法、（予習）・（復習）、成績の評価基準・方法等を知る 食市場の変化について、食市場や消費者の食品消費の変化から理解する。 （予習）シラバスを読んで本授業の概要を把握する。 （復習）食市場の変化について、消費者の食品消費から再確認する。				
2 回	食市場の変化（2）	食市場の変化について、食生活の多様化から理解する。 （予習）教科書 P. 25～30 から食生活の多様化の要因をまとめる。 （復習）食生活が変化した要因を再確認する。				
3 回	食品の流通（1）	食品の流通について、食品流通の役割と社会的使命および卸売流通が必要な食品流通とその変化から理解する。 （予習）教科書 P. 47～49 からグローバル市場と輸入食品の流通についてまとめる。 （復習）食品流通の役割と社会的使命および卸売流通が必要な食品流通とその変化から食品の流通について再確認する。				
4 回	食品の流通（2）	食品の小売業について、食品の小売り流通から理解する。 （予習）教科書 P. 59 から家庭内食を支える食品小売業の機能について、まとめる。 （復習）食品流通の役割と社会的使命および卸売流通が必要な食品流通とその変化から、食品小売業について再確認する。				
5 回	外食・中食産業のマーチャダイジング（1）	外食産業のマーチャダイジングについて、外食・中食産業と食生活の変化などから理解する。 （予習）教科書 P. 68 から食の外部化をもたらした要因についてまとめる。 （復習）外食・中食産業と食生活の変化などから外食産業のマーチャダイジングについて再確認する。				
6 回	外食・中食産業のマーチャダイジング（2）	外食産業のマーチャダイジングについて、外食産業や中食産業のマーチャダイジングなどから理解する。 （予習）教科書 P. 71 から外食産業の業態についてまとめる。 （復習）外食産業や中食産業のマーチャダイジングなどから、外食産業のマーチャダイジングについて再確認する。				
7 回	主要食品の流通（1）	主要食品の流通について、食品の分類と流通の特性から理解する。 （予習）教科書 P. 80～81 から食品の分類について、まとめる。 （復習）食品の分類と流通の特性から主要食品の流通について、再確認する。				
8 回	主要食品の流通（2）	主要食品の流通について、主食や各食品の流通などから理解する。 （予習）教科書 P. 103 から中食の流通について、まとめる。 （復習）主食や各食品の流通などから主要食品の流通について、再確認する。				
9 回	フードマーケティング（1）	フードマーケティングについて、フードビジネスの動向などから理解する。 （予習）教科書 P. 114～115 からフードビジネスの担い手についてまとめる。				

		(復習) フードビジネスの動向からフードマーケティングについて再確認する。
10 回	フードマーケティング (2)	デジタル・マーケティングの基本理論について、AIDMA モデルから AIASA モデルへの変遷や伝統的マーケティングからデジタル・マーケティングへの変遷などから理解する。 (予習) 教科書 P. 119～120 からマーケティングの目的についてまとめる。 (復習) フードマーケティングについて、各理論から再確認する。
11 回	食料消費の課題 (1)	食料消費の課題について、食料消費と環境問題から理解する。 (予習) 教科書 P. 139～140 から食品ロスについてまとめる。 (復習) 食料消費と環境問題から再確認する。
12 回	食料消費の課題 (2)	食料消費の課題について、食品流通の安全確保から理解する。 (予習) 教科書 P. 142 からトレーサビリティについてまとめる。 (復習) 食料消費と環境問題や食品流通の安全確保の観点から再確認する。
13 回	食料消費の課題 (3)	食料消費の課題について、食料消費をとりまく課題から理解する。 (予習) 教科書 P. 148～149 から食料自給率と食料自給力についてまとめる。 (復習) 食料消費をとりまく課題から食料消費の課題を再確認する。
14 回	食品の消費と流通	フードスペシャリストにおいて、食品の消費と流通に関する知識の必要性を理解する。 (予習) これまで学習した授業内容を教科書から再確認する。 (復習) 本授業で実施した総まとめについて再確認する。
15 回	フードスペシャリスト資格認定試験について	過去問を検討することで、本講義の学びを一層、強固なものにする。 (予習) 「フードスペシャリスト過去問題集」から本科目の過去問を手掛けておく。 (復習) 引き続き、「フードスペシャリスト過去問題集」を実施する。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、講義科目(30 時間 2 単位)ですので授業時間 90 分以外に 60 時間の授業時間外学習が必要になります。

予習：毎回の授業前日までにシラバスに示した予習内容を実施しておくこと。

復習：毎回の授業終了時、シラバスに示した復習内容を実施しておくこと。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
① 食品の消費と流通に関する専門的な知識の理解	完全でないし ほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
② フードスペシャリストとして健康や福祉の分野で活躍する学びへの意欲					
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

定期試験(筆記試験)50%と授業内の課題（調べ学習、ワークシート等の提出物）50%で総合評価する。

教科書

日本フードスペシャリスト協会 編、『四訂 食品の流通と消費』，建帛社，2021 年，2,200 円

参考書等

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 2024 年度版』，建帛社，1,430 円

履修上の注意・学習支援

わからないことは、授業中は勿論のこと、それ以外にも担当教員の研究室を訪ねて、積極的に質問して理解しておくようにすること。

オフィスアワー

疑問や質問等があれば、オフィスアワーを利用すること。事前予約（nakagawa@ujc.ac.jp）のうえ、時間を設定する。具体的な時間帯は追って指示する。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2SP58	フードコーディネート論	2年	後期	講義	2	鈴森 瑤子
授業概要 おいしさの本質とフードコーディネートの基本とされるおもてなしの心について考える。日本及び外国の食事と歴史、日本料理・世界の代表的な食卓のコーディネート、食卓のサービスとマナー、顧客に喜ばれる食事メニュープランニング、食空間のコーディネート等について学習する。更に、フードサービスのマネジメント方法を学び、商品開発、イベント、食育における食の企画・演出等の具体的方法を知る。 尚、本科目は、フードスペシャリスト認定受験資格を得るための必修科目である。						
到達目標（学習の成果） 1. おもてなしの心をもった食の大切さを理解し、フードコーディネートの内容について説明できるようになる（知識・思考・応用）。 2. 食空間についてさまざまな提案をするための基礎的知識を理解し、顧客のニーズに合わせた適切なメニュープランニング、テーブルコーディネート、フードマネジメント、更に、地球に、人にやさしい食育の実践ができるようになる。（知識・思考・応用）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1回	フードコーディネートの基本理念	おいしさの本質を理解する。フードコーディネートの基本とされるホスピタリティとアメニティ、おもてなしの心について考える。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付プリント、参考書等でポイントを確認すること。				
2回	食事文化とその課題(1)	日本人の食生活の歴史的な成り立ちの学びを通して、人類の食事の文化的・社会的役割を理解する。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付プリント、参考書等でポイントを確認すること。				
3回	食事文化とその課題(2)	世界の国々の食事の特徴、食のフュージョン(融合)、およびスローフード運動について考える。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付プリント、参考書等でポイントを確認すること。				
4回	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を知る。日本料理の食卓のコーディネート、食卓のセッティング方法を理解する。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付プリント、参考書等でポイントを確認すること。				
5回	食卓のコーディネート(2)	世界の代表的な料理の食卓のコーディネート、食卓のセッティング方法を理解する。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付プリント、参考書等でポイントを確認すること。				
6回	食卓のサービスとマナー(1)	食卓にアメニティを創造するために必要なサービスとマナーについて学ぶ。日本・中国・西洋の各料理のサービスとマナーの特徴と技法を理解する。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付プリント、参考書等でポイントを確認すること。				
7回	食卓のサービスとマナー(2)	パーティの種類、パーティプランニングの基本事項、およびプロトコル(国際儀礼)の理念と基本条件を理解する。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付プリント、参考書等でポイントを確認すること。				

8回	メニュープランニング(1)	メニュープランニングの要件(3つの軸、メニューを必要とする市場、対象者とTPO、メニュー開発の条件)について理解する。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付プリント、参考書等でポイントを確認すること。
9回	メニュープランニング(2)	料理様式(日本料理・中国料理・フランス料理・イタリア料理)の献立の基本構成を理解する。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付プリント、参考書等でポイントを確認すること。
10回	食空間のコーディネート(1)	食空間コーディネートの基礎であるレイアウト、インテリアコーディネート、設備について理解する。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付プリント、参考書等でポイントを確認すること。
11回	食空間のコーディネート(2)	カラーコーディネートの基本を理解する。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付プリント、参考書等でポイントを確認すること。
12回	食空間のコーディネート(3)	食事空間とキッチンのコーディネート(レイアウト、設備)方法を理解する。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付プリント、参考書等でポイントを確認すること。
13回	フードサービスマネジメント(1)	フードビジネスサービスの動向と特性、マネジメントの基礎を学ぶ。 フードサービスを起業するにあたってのコンセプトの作成、立地選定、店舗選定、投資計画、収支計画の作成方法を、事例を通して学ぶ。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付プリント、参考書等でポイントを確認すること。
14回	フードサービスマネジメント(2)	ファストフードやレストランなど飲食店のコンセプトや立地、店舗などを調べ、フードサービスビジネスの現場を理解する。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付プリント、参考書等でポイントを確認すること。
15回	食企画の実践コーディネート	食企画の実践現場における食企画の基本的な流れと企画実践のための基礎スキルを学ぶ。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付プリント、参考書等でポイントを確認すること。

準備学習(予習・復習について)

- 本科目は、講義科目(30時間2単位)ですので、授業時間以外に計60時間の授業外学習が必要となります。
- ・学習内容に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。
 - ・フードコーディネートは、人に料理をよりおいしく楽しく食べていただくためのおもてなしの基本となるで、様々な情報に興味・関心をもって接し、知識を高めること。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準					
評価項目	S	A	B	C	D
①フードコーディネートの内容の理解(50%) ②食空間を提案するための基本的知識の理解(50%)	完全になし ほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100点法	100点～90点	89点～80点	79点～70点	69点～60点	59点以下

成績評価の方法

成績は、定期試験(筆記試験)100%で評価する。

教科書

日本フードスペシャリスト協会編、『三訂 フードコーディネート論』，建帛社，2020 年，2,200 円

参考書等

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 2024 年版』，建帛社，2024 年，1,430 円

履修上の注意・学習支援

フードコーディネートは、食に関するさまざまな場において、複雑な条件を調整し、それぞれのニーズに沿って満足できる状況を演出することである。楽しく学んでほしい。授業の内容で分からないことがあった場合は、担当教員の研究室まできて確認すること。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワーを利用し質問すること。事前予約のうえ、時間を設定する。具体的な時間帯は追って掲示する。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2SP59	子ども・高齢者と食育	2年	後期	演習	1	百田 裕子・土橋 典子・北爪あゆみ
授業概要 栄養士の業務として、栄養指導に加えて食育が求められている。健康な身体をつくり、維持するために、特に子どもや高齢者への食育の推進が課題となっている。本科目では、子どもと高齢者を対象とした食育の内容と具体的な実践方法について学習していく。子どもの食育では年齢に合わせた絵本の読み聞かせ、パネルシアターやペープサート等の制作と実践方法を、高齢者・障がいのある方の食育では、老化による摂食機能の低下や低栄養の予防と生活の質を高めるための食育の実践方法を学ぶ。栄養士として他職種と連携を取りながら実践できる能力を養う。						
到達目標（学習の成果） 1. 子どもの心身の発達や高齢者・障がいのある方の食機能の低下・疾患や特徴を理解する（知識）。 2. 心身の状態に応じて、食への関心や栄養バランスを考慮した食事を摂るための食育の方法を理解する（知識・技術）。 3. 人間尊重の精神と、倫理性をもった栄養士として、他職種との連携の仕方を理解した食育が実践できるようになる（実践力・応用力）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1回	食育の必要性	食育基本法と第4次食育推進基本計画について学ぶ。子どもと高齢者の食育の必要性を理解する。（百田） （予習）シラバスを読んでおく。 （復習）子ども、高齢者の食育の大切さをまとめる。				
2回	子ども・高齢者の食育の実例を学ぶ	子どもと高齢者の食育の実践例について学ぶ。（百田） （予習）インターネットや図書を通して子ども・高齢者の食育について調べる。 （復習）子どもや高齢者への食育の実践例から、その効果をまとめる。				
3回	ユニバーサルデザインの調理器具を用いた調理実習	ユニバーサルデザインや障がい者用調理器具を用いた調理実習（土橋） （予習）ユニバーサルデザインの調理器具を調べる。 （復習）障がい者用調理器具を用いた調理を実践しての感想をまとめる。				
4回	高齢者の食育①	嚥下調整食について学ぶ。「嚥下調整食学会分類 2021」の0tととりみ調整食品の種類、嚥下調整食0j、1j、2-1、2-2について、調理実習を通して学ぶ。（土橋） （予習）「嚥下調整食学会分類 2021」の資料を読む。 （復習）ワークシートをクラスルーム提出する。				
5回	高齢者の食育②	嚥下調整食3、4について、調理実習を通して学ぶ。（土橋） （予習）「嚥下調整食学会分類 2021」の資料を読む。 （復習）ワークシートをクラスルーム提出する。				
6回	高齢者の食育③	低栄養予防のための献立作成、調理実習①（土橋） （予習）事前資料を読む。 （復習）ワークシートをクラスルーム提出する。				
7回	高齢者の食育④	低栄養予防のための献立作成、調理実習②（土橋） （予習）事前資料を読む。 （復習）ワークシートをクラスルーム提出する。				
8回	子どもの食育①	パネルシアターによる食育①（百田） （予習）パネルシアターの食育のテーマを考える。 （復習）作品の完成に向けて製作をすすめる。				
9回	子どもの食育②	パネルシアターによる食育②（百田） （予習）目的に沿った作品製作になっているか考える。 （復習）作品の完成に向けて製作する。				
10回	子どもの食育③	絵本による食育（北爪） （予習）食育絵本について調べる。 （復習）課題を通して授業内容をまとめる。				

11 回	子どもの食育④	食育かるたによる食育（北爪） （予習）食育かるたについて調べる。 （復習）課題を通して授業内容をまとめる。
12 回	子どもの食育⑤	ペープサートによる食育（北爪） （予習）ペープサートについて調べる。 （復習）課題を通して授業内容をまとめる。
13 回	食育の実践①	発表の準備（北爪） （予習）テーマを決める。 （復習）テーマに沿った内容になっているか検討する。
14 回	食育の実践②	発表の準備（北爪） （予習）授業内で行った発表予定の題材をまとめる。 （復習）準備した資料等を用い、発表に向けた練習を行う。
15 回	食育の実践③	発表。発表後、意見交換を通して、食育の実践方法の理解を深める。（百田） （予習）発表の準備する。 （復習）子ども・高齢者の食育の大切さと実践を通してわかったことをレポートにまとめる。

準備学習（予習・復習について）

本科目は、演習科目（30 時間 1 単位）ですので授業時間以外に 15 時間の授業外学習が必要になります。授業外学習方法に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。

予習では、自己の居住地や県などの情報誌、広報誌も読んで、子どもや高齢者の食育の実践に関する情報収集をしてください。また、復習では他科目での応用を考えながら、実践につなげてください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
①子ども・高齢者への食育方法の理解 ②子ども・高齢者への食育の実践技術の習得度	完全にな しほぼ完全 に到達目標 を達成して いる	若干不十分 な点は認め られるもの の、到達目標 を達成して いる	不十分な点 は認められ るものの、到 達目標を達 成している	到達目標の 最低限を達 成している	到達目標を 達成してい ない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

成績は、定期試験（食育レポート）60％と、作品及び発表内容 40％で総合評価する。

教科書

使用しない。必要に応じて資料を配付する。

参考書等

- ・中谷真由美著、『作って！ 演じて！ 楽しいエプロンシアター』、メイト、2011 年、2,096 円
- ・古宇田亮順・松家まきこ・藤田佳子著、パネルシアターハンドブック、萌文書院（2009 年）、1,650 円
- ・藤谷順子・小城明子 編集、『摂食嚥下障害の栄養食事指導マニュアル』、医歯薬出版、2019 年、4,400 円
- ・田崎裕美・中川英子 編著、『生活支援のための調理実習 第 2 版』、建帛社、2020 年、2,090 円
- ・日本サルコペニア・フレイル学会編、サルコペニア・フレイル指導士テキスト、新興医学出版社、2020 年、4,180 円

履修上の注意・学習支援

1. 食育にはいろいろな手法があることを知り、活用できるようにしていくこと。
2. 不明な点があれば、わからないままにしないで質問し、理解を深めていくこと。
3. 調理実習の際は実習着を着用すること。調理実習があるため常に自分の健康状態は良い状態に保つよう心掛けること。

オフィスアワー

疑問があれば、担当教員のオフィスアワーを利用すること。具体的な時間帯は追って掲示する。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1SP60	子どもの保健	1 年	後期	演習	1	鈴木 繭子
授業概要 本科目では、生まれてきた子どもの心身の健康増進を図るために、小児保健の基礎を学ぶ。特に、胎生期から乳幼児、学童期にかけての身体の発育、生理機能、運動機能及び精神機能の発達と保健について学ぶ。さらに、健全に発育・発達するために必要な疾病や事故及びその予防や対処方法について具体的事例を基に学ぶ。現代社会における子育て支援に関する地域保健活動等について学習し、栄養士としての他職種との連携の大切さを理解することができる。						
到達目標（学習の成果） 1. 社会構造と家庭環境の変化を踏まえ、子どもを取り巻く多様な環境を理解し、説明できるようになる（知識・技術）。 2. 多様な疾病とその特徴を理解し、説明できるようになる（知識・技術・方法・態度）。 3. 子どもの発育発達過程を踏まえ、発育評価ができ、健康問題について考えることができる（知識・技術）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 子どもの心身の健康と保健の意義	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法等を知る。 「子どもの保健」を学ぶ意義について理解する。 （予習）本科目のシラバスの記載内容について読んでおくこと。 （復習）講義での学びと気づきをノートにまとめる。				
2 回	健康の概念と健康指標	・小テスト ・健康の概念を理解するとともに、栄養面から見た子どもの健康問題を考える。 （予習）該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）小テストを再度解いて間違えた問題について調べる。				
3 回	現代社会における子どもの健康に関する現状と栄養	・小テスト ・子どもたちを取り巻く社会環境と子どもの健康に関する現実の関連を考える。 （予習）該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）小テストを再度解いて間違えた問題について調べる。				
4 回	地域における保健活動と子ども虐待防止	・小テスト ・子どもの虐待に関する基礎的な知識の学習と栄養士に求められることは何かを考える。 ・健やか親子 21、地域の保健活動を理解する。 （予習）該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）小テストを再度解いて間違えた問題について調べる。				
5 回	子どもの身体発育及び運動機能の発達と栄養①	・小テスト ・成長と発育、受精より出生、発育・発達の原則について学習する。 ・乳児期から幼児期の離乳栄養について理解する。 ・パーセントイル発育曲線作成演習。 （予習）該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）小テストを再度解いて間違えた問題について調べる。				
6 回	子どもの身体発育及び運動機能の発達と栄養②	・小テスト ・身体発育、運動機能の発達の過程について学習し、栄養士の役割にかなげる。 ・幼児期以降の栄養と食生活の意義について理解する。（ケーススタディ演習） （予習）該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 （復習）小テストを再度解いて間違えた問題について調べる。				

7 回	子どもの生理機能の発達と保健①	・小テスト ・子どもの生理機能の基礎知識を学習する。(脳の発達・呼吸機能・循環機能・体温調節) ・バイタルサイン測定演習 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 小テストを再度解いて間違えた問題について調べる。
8 回	子どもの生理機能の発達と保健②	・小テスト ・子どもの生理機能の基礎知識を学習する。(消化機能・摂食機能・排泄機能) (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 小テストを再度解いて間違えた問題について調べる。
9 回	子どもの生理機能の発達と保健③	・小テスト ・子どもの生理機能の基礎知識を学習する。(免疫機能・内分泌機能・感覚機能・睡眠リズム) (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 小テストを再度解いて間違えた問題について調べる。
10 回	子どもの生理機能の発達と保健④	・小テスト ・生理機能の発達に即した基本的生活習慣の形成を学習する。(睡眠・運動・遊び) (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 小テストを再度解いて間違えた問題について調べる。
11 回	子どもの心身の健康状態とその把握	・小テスト ・子どもの健康な状態とはどのようなか理解し、心身の不調の早期発見の視点を学習する。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 小テストを再度解いて間違えた問題について調べる。
12 回	子どもの疾病の予防及び適切な対応①(感染症)	・小テスト ・感染症の基礎知識、保育所における感染症対策、予防接種について学習する。 ・嘔吐物の処理・衛生的手洗い演習。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 小テストを再度解いて間違えた問題について調べる。
13 回	子どもの疾病の予防及び適切な対応②(アレルギー疾患・その他の疾患)	・小テスト ・アレルギー疾患、皮膚疾患 ・アレルギー疾患の基礎知識、保育所におけるアレルギー疾患対策について学習する。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 小テストを再度解いて間違えた問題について調べる。
14 回	子どもの疾病の予防及び適切な対応③(口と歯の疾患・その他の疾患)	・小テスト ・口と歯の健康、感覚器系の疾患、先天性疾患、内分泌疾患、悪性腫瘍について基礎的知識を学習する。 (予習) 該当する章について教科書をよく読んでおくこと。 (復習) 小テストを再度解いて間違えた問題について調べる。
15 回	子どもの保健の大切さ	子どもの保健の大切さを理解する。 (予習) 小テストを行うのでこれまでの学んだことをまとめておく。 (復習) 子どもの保健の大切なポイントを復習する。

準備学習(予習・復習について)

本科目は演習科目(1 単位)ですので、授業時間 30 時間と準備学習 15 時間が必要になります。

- ・学習内容に示した部分のテキストを予め読んでまとめること。
- ・前回の授業内容に係る小テストを実施するので、復習すること。
- ・ニュースやコラム等で授業に関係することがあれば、その内容をノートにまとめること。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
1. 子どもを取り巻く多様な環境の理解 2. 多様な疾病とその特徴の理解 3. 発育評価の実践と健康問題についての思考力	完全でないし ほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

評価方法

1. 定期試験(筆記試験) 50%
2. 授業内小テスト 40%
3. 授業外課題(レポート) 10%

教科書

遠藤郁夫 編集、『子どもの保健』，学建書院，2021 年，1,980 円

参考書等

毎回配付資料あり。

学習支援・履修上の注意

- ・ レポートの提出期限を厳守する。
- ・ 積極的な演習参加(必要な配慮がある場合は事前に相談すること)，習得を重要視する。
- ・ 不明なことは常に調べ，質問すること。
- ・ 日頃から新聞紙上に上げられる子どもに関する記事，社会事象に注目して情報収集をすること。

オフィスアワー

質問があれば，オフィスアワー(原則，講義終了後 15 分間程度) を利用すること。

【実務経験の概要】

看護師として病院で勤務後、学校の養護教諭（小中学校、特別支援学校）で勤務。その後、認定こども園の看護師として、乳幼児の健康管理に従事していた。

【実務経験と授業の関連性】

学校の養護教諭や認定こども園の看護師としての実務経験は、本科目の授業内容との関連性が非常に高く、現場での実務経験を活かした講義を行う。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1SP61	野外活動 I	1 年	前期	演習	1	河田 隆・月橋 春美・霜触 智紀
授業概要 野外活動は、高度な技術を要求されないプログラムに限り、幼児から高齢者に至るまで、また障害を持った人達にとっても楽しむことのできる活動である。そこで、野外活動について理解し、キャンプ活動の動機付けを行い、キャンプ活動における基礎知識と活動技術を演習形式で理解を深め、対象者に合わせたキャンププログラムの計画方法を福祉専門職として学習する。						
到達目標(学習の成果) ・ 野外活動の意義について理解する（知識）。 ・ キャンプ活動の基礎知識に関して説明できるようになる（知識、技術）。 ・ キャンプ活動を安全に行うための技術を身につける（技術）。 ・ 福祉領域の対象者に合わせたキャンププログラムが計画・運営できるようになる（技術）。 ・ 他者理解を深め、相手とのコミュニケーション能力を身につける（態度）。						
授業計画						
回	表題	学習内容				
1 回	授業の進め方 野外活動とは	授業計画、授業方法、予習・復習、成績評価の基準・方法等を知る。 野外活動の概念、内容について学ぶ。 （予習）野外活動の概念や内容について教科書をもとに予習し、理解を深めておく。 （復習）事前学習と講義内容を振り返り、野外活動がもたらす効果について考える。				
2 回	野外活動の現状と課題、施設、関係法規	野外活動における自然環境、安全対策、施設等に関する課題について学ぶ。 （予習）野外活動の現状と課題、施設、関係法規について調べておく。 （復習）野外活動に関する自然環境、安全対策、施設、関係法規等に関する現状と課題について学んだことを振り返り、理解を深める。				
3 回	野外活動の用具 1 (基本装備)	主にキャンプ用具の基本装備について、実践的に学ぶ。 （予習）野外活動用具(キャンプ用具、主に基本装備)について調べておく。 （復習）用具の使用方法等について振り返り、理解を深める。				
4 回	野外活動の用具 2 (ロープ)	ロープワークについて、実践的に学ぶ。 （予習）野外活動におけるロープの扱い方について調べておく。 （復習）ロープの扱いについて振り返り、理解を深める。				
5 回	野外活動の用具 3 (ポール)	ポールの扱い方について、実践的に学ぶ。 （予習）野外活動におけるポールの扱い方について調べておく。 （復習）ポールの扱いについて振り返り、理解を深める。				
6 回	野外活動の用具 4 (テント)	テントの設営について、実践的に学ぶ。 （予習）テントの設営方法について調べておく。 （復習）テントの設営方法等について振り返り、理解を深める。				
7 回	キャンプの特性、歴史	キャンプ活動の意義や目的、内容について学ぶ。 （予習）キャンプの特性（目的、意義、歴史等）について調べておく。 組織キャンプについても調べておく。				

		(復習) 事前学習と講義内容を振り返り、キャンプの意義とキャンプがもたらす効果について考える。
8 回	キャンプの指導者と組織化	キャンプ・インストラクターの資質と役割について学ぶ。 実習に向けて、実際に組織化を行う。 (予習) キャンプの指導者の資質・役割と組織キャンプについて調べておく。 (復習) キャンプを指導する上で求められる資質・役割について振り返り、理解を深める。
9 回	キャンプの組織・マネジメント活動	キャンプ実習の係を決めて、仕事内容を確認し、プログラムマネジメントを行う。 (予習) 組織キャンプの各役割について調べておく。 (復習) 担当する係の役割について振り返り、理解を深める。
10 回	キャンプ及び野外活動のルールとマナー	自然環境、音、色彩、明るさ、狩猟活動、排せつ等に関するルールマナーについて学ぶ。 野外アクティビティ(キャンプファイヤー等)について学ぶ。 (予習) キャンプ及び野外活動のルールとマナー、野外アクティビティ(キャンプファイヤー等)について調べておく。 (復習) キャンプ及び野外活動のルールとマナー、野外アクティビティ(キャンプファイヤー等)について振り返り、理解を深める。
11 回	キャンプ及び野外活動での安全管理 1	救急処置及び看護法(心肺蘇生法、運搬法等)について実践的に学ぶ。 (予習) 救急処置及び看護法について調べておく。 (復習) 救急処置及び看護法について、学習したことを振り返り、理解を深める。
12 回	キャンプ及び野外活動での安全管理 2	キャンプ活動の計画、運営、評価の具体的な方法を学ぶ。 (予習) 鉦(なた)の扱い、火の取り扱いについて調べておく。 (復習) 鉦(なた)の扱い、火の取り扱いについての実践を振り返り、理解を深める。
13 回	キャンプにおける指導内容・指導技術	キャンプ活動の指導内容やコミュニケーション・スキル、点呼について、実践的に学ぶ。 (予習) キャンプの指導内容、指導技術について調べておく。 (復習) キャンプの活動効果を高める指導内容やコミュニケーション・スキルについて振り返り、理解を深める。
14 回	キャンプにおけるクラフト活動	自然のものを生かしたクラフト活動について、実践的に学ぶ。 (予習) キャンプにおけるクラフト活動について調べておく。 (復習) クラフト活動を振り返り、理解を深める。
15 回	野外活動の計画・運営・評価	野外活動の計画、運営、評価の具体的な方法について実践的に学ぶ。 (予習) 野外活動の計画、運営、評価の具体的な方法について調べておく。 (復習) 野外活動を計画する、運営する、評価するための具体的な方法について振り返り、理解を深める。

準備学習(予習)・(復習)について

本科目は演習科目(1単位)ですので、授業時間 30 時間と準備学習 15 時間が必要になります。
学習内容に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
1. 野外活動の意義やキャンプ活動の基礎知識の理解 2. キャンプ活動を安全に行うための技術の習熟度 3. 対象者に合わせたキャンププログラムの計画・運営の習熟度 4. 他者理解を深め、相手とのコミュニケーション能力の習熟度	完全ないしほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

定期試験（レポート試験）60%

- ・野外活動の意義やキャンプ活動の基礎知識を理解している。
- ・現場に合わせたキャンププログラムが計画・運営できる。

授業課題に対する積極的なスキルアップと課題克服度 40%

- ・キャンプ活動を安全に行うための技術が身につく。

教科書

- ・日本キャンプ協会指導者養成委員会編、『キャンプ指導者入門』，（社）日本キャンプ協会， 2017 年，2,200 円

参考書等

- ・星野敏男 他著、『野外教育入門』，小学館 2001 年，1,980 円
- ・日本野外教育研究会編、『野外活動 その考え方と実際』，杏林書院，2001 年，2,860 円

履修上の注意・学習支援

2 泊 3 日のキャンプ実習への参加を含む（キャンプ・インストラクター資格取得のため）。
キャンプ実習費用 10,000 円（2 泊 3 日）を、実習前に徴収する。
疑問があれば必ず授業担当に相談すること（t.shimofure@ujc.ac.jp）に相談すること。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワーを利用すること。事前予約（t.shimofure@ujc.ac.jp）のうえ、時間を設定する。具体的な時間は追って連絡する。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
21HS1SP65	美容福祉 I	1 年	後期	講義	2	川津孝代・信夫扶美子
授業概要 生涯自分らしく、美しくありたいという願いを実現するため、また、人間尊重の精神と豊かな人間性をもった福祉や医療の専門職として、高齢者や障がいをもった人々に美容を通して豊かな生活の支援ができる知識と技術を学んでいく。 アクティブラーニングとして、美容福祉の実用性、将来性を考察し、知識、活用法の理解を深める。オムニバスで学ぶ。 （信夫扶美子／3回）自己表現の一つとして、ハンド、ネイルケアについて学ぶ。美容と食生活との関連性を理解するとともに、ライフステージに合わせたハンド、ネイルケアを学ぶ。 （川津孝代／12回）スキンケア、メイクの基本とシャンプー、車椅子着付けを、実践を通して学ぶ。美容効果を高めるための室内環境（色彩やアロマ）の取り入れ方を理解する。更に美容アクティビティの必要性和効果を学ぶ。						
到達目標(学習の成果) ・美容福祉の意義と社会的位置づけ、目的や活用方法を説明できるようになる（知識）。 ・美容福祉の概念から、一般的な「美容」との違いを説明できるようになる（知識）。 ・美容福祉に必要な福祉の現場でも役立つ技術を習得する（技術）。 ・美容福祉の授業で習得した技術を応用して、現場での新しい活用方法の構築を試みる（方法・態度）。						
授業計画						
回	表題	学習内容				
1 回	授業の進め方 美容福祉学総論	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法等を知る。 美容福祉の意義と目的を理解する。(川津) (予習) テキストの該当する部分を読む。 (復習) 専門用語や重要事項をノートにまとめる。				
2 回	オシャレの楽しみ方	形態別オシャレの楽しみについて理解する。(川津) (予習) テキストの該当する部分を読む。 (復習) 専門用語や重要事項をノートにまとめる。				
3 回	整容における現場の現状	介護現場での整容の現状と課題点からの美の意識について考える。(川津) (予習) テキストの該当する部分を読む。 (復習) 専門用語や重要事項をノートにまとめる。				
4 回	美容技術 ①	自己および高齢者、障がい者の「ハンドケア&ネイルケア」の方法を学ぶ。(信夫) (予習) テキストの該当する部分を読む。 (復習) 専門用語や重要事項をノートにまとめる。				
5 回	美容技術 ②	ハンドマッサージ&ハンドトリートメントの方法を学ぶ。(信夫) (予習) テキストの該当する部分を読む。 (復習) 専門用語や重要事項をノートにまとめる。				
6 回	美容技術 ③	ネイルケアの方法を学ぶ。(信夫) (予習) テキストの該当する部分を読む。 (復習) 専門用語や重要事項をノートにまとめる。				
7 回	美容技術 ④	高齢者、障がい者への「スキンケア&ポイントメイク」の方法を学ぶ。(川津) (予習) テキストの該当する部分を読む。 (復習) 専門用語や重要事項をノートにまとめる。				
8 回	美容技術 ⑤	気持ちいいシャンプー、マッサージ方法及びブロー方法を学ぶ。(川津) (予習) テキストの該当する部分を読む。 (復習) 専門用語や重要事項をノートにまとめる。				
9 回	美容技術 ⑥	車椅子での浴衣着付けの仕方を学ぶ。(川津) (予習) テキストの該当する部分を読む。				

		(復習) 専門用語や重要事項をノートにまとめる。
10 回	色彩が及ぼす影響について	在宅や施設での生活環境の中に色彩を取り入れる方法とその効果を学ぶ。 (川津) (予習) テキストの該当する部分を読む。 (復習) 専門用語や重要事項をノートにまとめる。
11 回	アロマ(精油)が及ぼす影響について	在宅や施設での生活環境の中に、アロマ(精油)を取り入れる方法とその効果を理解する。(川津) (予習) テキストの該当する部分を読む。 (復習) 専門用語や重要事項をノートにまとめる。
12 回	美容アクティビティの取り入れ ①	美容アクティビティの必要性と効果を理解し、個別&グループ別での方法を学ぶ。(川津) (予習) テキストの該当する部分を読む。 (復習) 専門用語や重要事項をノートにまとめる。
13 回	美容アクティビティの取り入れ ②	グループワークによる美容アクティビティについて理解する。(川津) (予習) テキストの該当する部分を読む。 (復習) 専門用語や重要事項をノートにまとめる。
14 回	美容アクティビティの取り入れ ③	グループ別発表を通して、美容アクティビティについて理解を深める。 (川津) (予習) テキストの該当する部分を読む。 (復習) 専門用語や重要事項をノートにまとめる。
15 回	美容福祉の必要性	これまでの授業での学びを基に今後の福祉美容の未来について考える。 (川津) (予習) テキストの該当する部分を読む。 (復習) 専門用語や重要事項をノートにまとめる。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、講義科目(30時間2単位)ですので、授業時間以外に60時間の授業外学習が必要となります。学習内容に記載された予習・復習を実践して内容の理解を深めてください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
1. 美容福祉についての座学理解 2. 演習での積極的参加と習得度 3. グループ学習でのアイデアと意欲性	完全にな しほぼ完全 に到達目標 を達成して いる	若干不十分 な点は認め られるもの の、到達目 標を達成し ている	不十分な点 は認められ るものの、 到達目標を 達成してい る	到達目標の 最低限を達 成している	到達目標を 達成してい ない
100点法	90点以上	80点以上	70点以上	60点以上	50点以下

評価の方法

- ・定期試験(レポート試験:美容福祉の基礎知識だけでなく、その社会活用性について具体的に表現する) 40%
- ・授業内課題(レポート:授業内容にそった理解度を表現する) 60%

教科書

学校法人山野学苑、『指定 美容福祉概論: その知識と実践技術』, 中央法規出版, 2020年, 2,860円

参考書等

- ・七江亜紀 著, 『知って役立つ色の事典』, 宝島社, 2013年, 1,518円
- ・松江朋子 監修, 『アロマセラピー』, メイツ出版, 2012年, 1,760円

履修上の注意・学習支援

1. 積極的かつ主体的に参加すること。
2. 美容に興味を持ち、私生活での実践を心がける。
3. 疑問があれば、オフィスアワーを利用すること(授業前後)。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワー（原則、講義終了後 15 分間程度、1 号館 1 階「講師教員センター」）を利用すること。

【実務経験の概要】

美容福祉師として、認知症をはじめ、障がい、難病、闘病中の方など、幅広いお客様に対応し、美容の仕事を通して美容福祉活動に力を入れてきた。

【実務経験と科目との関連性】

美容福祉の現場に立ち、自らの実践経験を生かし、生の声を伝えていく事は、本科目の内容との関連性が高くよりリアリティの高い講義が実践できる。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
21HS1SP66	美容福祉Ⅱ	2年	前期	演習	1	川津 孝代
授業概要 ・人間尊重の精神と豊かな人間性を持った福祉専門職を目指す為、福祉と美容においての必要な知識と技術を学ぶ。 ・美容福祉の中でも美容の基礎であるメイクアップ技術の習得をめざす。 ・アクティブラーニングとして、メイクの実習を行う。						
到達目標(学習の成果) ・美容におけるメイクアップの意義と役割・効果を理解する（知識）。 ・メイクアップの基礎知識・テクニックを理解し実践できるようになる（演習）。 ・メイクアップ技術検定 2,3 級取得をめざす（演習）。						
授業計画						
回	表題	学習内容				
1回	授業の進め方 メイクアップの前に…	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法等を知る メイク 2.3 級試験概要説明、道具検品、手入れ、基本セッティングを学ぶ。 （予習）テキストの該当する部分を読む。 （復習）専門用語や重要事項をノートにまとめる。				
2回	スキンケア①.②	基本のスキンケア順序、気持ち良いと思ってもらえる手技、テクニックについて学ぶ。 （予習）テキストの該当する部分を読む。 （復習）授業内容を自主練習する。				
3回	スキンケア③.④	ポイントクレンジング、クレンジング実践、スキンケアトータルレッスンを通して、技術を高める。 （予習）テキストの該当する部分を読む。 （復習）授業内容を自主練習する。				
4回	ベースメイク①.②.③	メイクアップベース～ファンデーション～パウダー実践 ハンド、ブラシテクニックについて学ぶ。 （予習）テキストの該当する部分を読む。 （復習）授業内容を自主練習する。				
5回	ベースメイク④.⑤.⑥	コントロールカラー、コンシーラー、トータルレッスンを行う。 （予習）テキストの該当する部分を読む。 （復習）授業内容を自主練習する。				
6回	トータルレッスン①	スキンケア～ベースメイクを学ぶ。 （予習）テキストの該当する部分を読む。 （復習）授業内容を自主練習する。				
7回	トータルレッスン②	トータルレッスンを通して、技術の向上を図る。				

		(予習) テキストの該当する部分を読む。 (復習) 授業内容を自主練習する。
8 回	トータルレッスン③	3 級実技試験トータルレッスンをする。 (予習) テキストの該当する部分を読む。 (復習) 授業内容を自主練習する。
9 回	ポイントメイク①	アイブロー、アイカラー、アイラインの方法を学ぶ。 (予習) テキストの該当する部分を読む。 (復習) 授業内容を自主練習する。
10 回	ポイントメイク②	ビューラー&マスカラ、リップの方法を学ぶ。 (予習) テキストの該当する部分を読む。 (復習) 授業内容を自主練習する。
11 回	ポイントメイクトータルレッスン	基礎～形のバリエーション、ポイントメイクベーシック復習する。 (予習) テキストの該当する部分を読む。 (復習) 授業内容を自主練習する。
12 回	フルメイクトータルレッスン	試験課題を意識したフルメイクレッスンを行う。 (予習) テキストの該当する部分を読む。 (復習) 授業内容を自主練習する。
13 回	顔の分析・フルメイク	基本のプロポーションに近づけるフルメイクについて学ぶ。 (予習) テキストの該当する部分を読む。 (復習) 授業内容を自主練習する。
14 回	模擬試験レッスン①	3 級実技模擬試験に向けてレッスンする。 (予習) テキストの該当する部分を読む。 (復習) 授業内容を自主練習する。
15 回	模擬試験レッスン②	2 級実技模擬試験に向けてレッスンする。 (予習) テキストの該当する部分を読む。 (復習) 授業内容を自主練習する。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、演習科目(30 時間 1 単位)ですので、授業時間以外に計 15 時間の授業外学習が必要となります。学習内容に記載された予習・復習を実践して内容の理解を深めてください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
1. 3 級ベースメイクの技術と理解 2. 2 級フルメイクの技術と理解 3. 検定試験合格に向けての意欲性	完全にない しほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	90 点以上	80 点以上	70 点以上	60 点以上	59 点以下

評価の方法

小テスト（3級実技レベル）30％ 小テスト（2級実技レベル）30％

定期試験(実技試験)40％：16回目に実施

教科書

一般社団法人 JMA，日本メイクアップ技術検定公式テキスト 3 級 2 級，2019 年 3,960 円

参考書等

履修上の注意・学習支援

- ・身だしなみに注意し、動きやすい服装で授業を受けること。
- ・道具の管理を良くし、相モデル同士迷惑をかけないよう心配りに注意する。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワー（原則、講義終了後 15 分間程度、1 号館 1 階「講師教員センター」）を利用すること。

〔実務経験の概要〕

美容福祉師として、福祉現場での美容の実践を通し、美容は全ての人に生きる活力として今の時代に無くてはならないことだと実感している。

〔実務経験と科目との関連性〕

福祉施設での美容アクティビティ、ファッションショーなどのメイク経験は、本科目の内容との関連性が非常に高く、現場での実践を活かした講義と、学生の意欲を沸き立たせる関連性がある。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2SP64	食品の安全	2 年	後期	講義	2	久保田浩美
授業概要 栄養士やフードスペシャリストとして「食品の安全性」を確保するために重要となるポイントについて、事例などをもとに深く学ぶ。例えば、「食品製造や調理の観点からの食中毒や食品汚染の防止対策」について考える。また、食品衛生に関する新しい情報についても詳しく学ぶ。例えば、「HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) に沿った衛生管理」、「食品表示制度」等について理解する。さらに、近年直面する課題（放射性物質汚染、災害時の食品衛生など）等に関しても学習する。 本授業では、ケーススタディを行う、あるいは自ら課題を見つけ考え、その解決策についてディスカッションを行う等のアクティブラーニングによる学習法を取り入れる。						
到達目標（学習の成果） 1. 食品衛生管理の重要性を理解する（知識）。 2. 病因物質から見た食中毒の知識と各食品や施設における食中毒発生の知識をつなげ、食中毒発生原因や対策が考察できるようになる（知識・思考・応用）。 3. HACCP に沿った衛生管理、食品の表示制度、包装容器の衛生について理解する（知識）。 4. 有害・有毒物質による食品汚染、遺伝子組み換え食品等に関心を持ち、基礎的な内容を理解する（知識）。 5. 災害時の食品衛生について理解し、栄養士の役割を考えることができるようになる（知識・思考・応用）。 6. 課題についてディスカッションする力を身につける（思考・応用）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 食品衛生管理の重要性 ①	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法を知る。 食事提供者の責務、食品の安全性確保とリスク分析、食品衛生管理の重要性について学ぶ。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の授業の最初に実施する復習問題に臨むこと。				
2 回	食品衛生管理の重要性 ②	食品等事業者における衛生管理の重要性を学ぶ。「一般的衛生管理プログラム」と「HACCP に沿った衛生管理」を学習し、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」、および「HACCP に基づく衛生管理」の実践について学ぶ。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の授業の最初に実施する復習問題に臨むこと。				
3 回	食品の種類と食中毒①	食肉・食肉加工品に多い食中毒とその原因、対策について学習する。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の授業の最初に実施する復習問題に臨むこと。				
4 回	食品の種類と食中毒②	生鮮魚介類・水産加工品に多い食中毒とその原因、対策について学習する。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の授業の最初に実施する復習問題に臨むこと。				
5 回	食品の種類と食中毒③	野菜・果実類、牛乳・乳製品、鶏卵、菓子類に多い食中毒とその原因、対策について学習する。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の授業の最初に実施する復習問題に臨むこと。				
6 回	食品の種類と食中毒④	惣菜類、弁当、握り飯、米飯、調理パンなどの食品に多い食中毒とその原因、対策について学習する。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の授業の最初に実施する復習問題に臨むこと。				
7 回	食品微生物	食品に関わる微生物とその特性を学ぶ。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の授業の最初に実施する復習問題に臨むこと。				

8 回	食品微生物の制御と食品の保存	食環境の衛生(消毒、除菌、殺菌)や食品の保存について学ぶ。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の授業の最初に実施する復習問題に臨むこと。
9 回	食品中の汚染物質	カビ毒、発がん物質、環境ホルモン、放射性物質、アレルゲンの人体への影響、それらの混入防止対策について学ぶ。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の授業の最初に実施する復習問題に臨むこと。
10 回	食品の安全とポジティブリスト制度	食品用器具、容器包装の衛生とポジティブリスト制度について事例を見ながら詳しく学ぶ。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の授業の最初に実施する復習問題に臨むこと。
11 回	食品表示、食品添加物	食品表示制度に関して事例を見ながら学ぶ。食品添加物について詳しく学習する。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の授業の最初に実施する復習問題に臨むこと。
12 回	遺伝子組み換え食品・ゲノム編集食品	遺伝子組み換え食品、ゲノム編集食品の基礎知識およびこれらの安全性、食品表示法などについて学ぶ。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)学んだ内容について教科書、配付資料、練習問題、参考書等でポイントを確認し、次回の授業の最初に実施する復習問題に臨むこと。
13 回	災害時の食品の安全①	災害時における食品の安全や食品衛生について、教科書、配付資料、文献等の事例をもとに詳しく学ぶ。 (予習)教科書の該当箇所を読んでおくこと。 (復習)配付された資料、文献等のポイントをまとめること。
14 回	災害時の食品の安全②	災害時における食品の安全や食品衛生について、課題を見つけて調査し、対策や栄養士の役割について考えをまとめる。 (予習)必要となる資料・文献等を見つけておくこと。 (復習)発表およびディスカッションの準備をすること。
15 回	災害時の食品の安全③	災害時における食品の安全や食品衛生に関する課題と対策、栄養士の役割について自分の考えを発表し、ディスカッションを行う。 (予習)発表及びディスカッションの準備をすること。 (復習)発表やディスカッションにおいて新しい気づきや疑問点があれば、資料・文献等で理解を深めておくこと。

準備学習(予習・復習について)

本科目は講義科目(30 時間 2 単位)ですので、授業時間 90 分以外に計 60 時間の授業外学習が必要となります。学習内容に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準					
評価項目	S	A	B	C	D
①設問の理解 (40%) ②論理構成 (40%) ③専門用語の使用・文章表現 (10%) ④発表スキルおよびディスカッション (10%)	完全ないしほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

授業外の課題（中間課題レポート）（40％）、授業内発表およびディスカッション（10％）、定期試験（課題レポート）(50%)により評価する。

教科書

田崎達明編、『栄養科学イラストレイテッド 食品衛生学 第3版』, 羊土社, 2024年, 3,190円
(※1年次に履修した「食品衛生学」の教科書)

参考書等

(公社)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年, 2,310円
藤田永年/岩田健,『ゼロからわかる栄養系微生物学』, 南江堂, 2021年, 3,080円

履修上の注意・学習支援

参考となる資料を授業中に配付する。
2回目以降、前回の復習のための練習問題を授業のはじめに実施する。
第7回終了後に中間レポートの内容と提出期限を提示する。
必要な配慮のある場合は相談すること。

オフィスアワー

疑問があれば、オフィスアワーを利用し質問すること。事前予約(h.kubota@ujc.ac.jp)のうえ、時間を設定する。具体的な時間帯は追って掲示する。

【実務経験の概要】

花王株式会社において研究員、主任研究員、上席主任研究員、あるいは主席研究員として、酵素研究、アレルギーの予防に関わる研究、ノロウイルスの制御に関する研究、日用品（例えば、衣料用洗剤、住居用洗剤、ハンドソープ、消毒剤、歯磨き粉、化粧品など）や食品の開発につながる微生物制御研究（殺菌・抗菌技術、防腐・防黴技術、衛生管理等に必要な微生物試験方法や検査手法の研究）に従事してきた。また、微生物試験、微生物検査、微生物学的安全性の評価等の実務にも深く関わってきた。

【実務経験と授業科目との関連性】

生活者の実態を把握し、豊かで衛生的な暮らし、あるいは安心安全な製品を提供するための上述の研究や評価業務は、公衆衛生、食品衛生、およびその関連科目との関連性が非常に高く、実務経験を生かした講義が実施できる。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2SP65	栄養とスポーツ	2 年	前期	講義	2	岩崎 陸
授業概要						
運動生理学の知識を基本に、栄養（飲食）との関連を学ぶ。運動を行ったときの身体の一過性変化と、さらに、トレーニングを行うことによる身体の慢性変化を理解する。一過性変化や慢性変化が起こっているときの食事の注意点について学ぶ。具体的には、生涯スポーツと競技スポーツを題材にエネルギーの摂取と消費、運動中にエネルギーや水分を補給する場合の注意点を理解する。トレーニング期間中、試合期間中の食事の摂り方等を理解する。競技スポーツ選手の食事療法の実践方法を学ぶ。全ての授業において、アクティブラーニングを取り入れ、グループワーク、プレゼンテーションを通して、理解を深め、競技スポーツ、生涯スポーツに関わる方に、食事、栄養指導を行う実践的な力を身につける。						
到達目標（学習の成果）						
1. スポーツ及び運動生理学の基本を理解し、一般的な栄養学をスポーツに対して応用できる（知識）。 2. スポーツによる身体の慢性的な変化を理解し、説明できる（知識）。 3. ユースアスリートに対して基本的な食事、栄養指導を行うための知識・技術を有している（知識・技術）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 栄養とスポーツの理解	授業計画、授業方法、グループワークの進め方、予習・復習、成績の評価基準・方法等を知る。 スポーツにおける食事・栄養指導の関わり方の歴史から、栄養とスポーツを理解することの意義を理解する。 （予習）本科目のシラバスの記載内容について読んでおくこと （復習）自らのこの授業の目標を明確にし、レポートする。				
2 回	スポーツ概論 ～生涯スポーツと競技スポーツ栄養～	スポーツの成り立ちから発展の過程を理解し、生涯スポーツ、競技スポーツに対する人々のスポーツへの様々な関わり方（みる、する、ささえる）と、栄養の関わりを理解する。 （予習）自らのこれまでのスポーツとの関わりについてまとめておく。 （復習）講義の内容をスライドにまとめる。				
3 回	運動と身体① ～運動とエネルギー及び回復～	運動時の2つのエネルギー供給系（無酸素系システムと有酸素系システム）を理解する。また、運動後の身体の回復のメカニズムを理解する。 （予習）2つのエネルギー供給系のシステムについてまとめておく。 （復習）運動の種類とエネルギー供給系の関係についてまとめレポートする。				
4 回	運動と身体② ～トレーニングによる身体の慢性的な変化～	トレーニングによる身体の慢性的な変化を、解剖学的、生理学的、生化学的、心理学的な変化と、その変化がトレーニングの量と強度と密度の影響を受けることを理解する。また身体の慢性的な変化の結果として起こりうる障害とその予防方法について学ぶ。 （予習）参考書等を利用して、トレーニングによる身体の慢性的な変化を調べておくこと。 （復習）身体の慢性的な変化に関する小テストを実施する。				
5 回	生涯スポーツ① 生涯スポーツと健康の関わり	東京五輪の開催などを通じて関心が高まる生涯スポーツの現状を理解し、今後の世界、日本の社会の中で、生涯スポーツが果たす役割について理解する。 （予習）参考書等を利用して、どのような生涯スポーツが行われているか動向について調べておく。 （復習）障害スポーツが果たす役割についての自らの考えをレポートする。				
6 回	生涯スポーツ② 生涯スポーツと栄養・食事指導の実際	参加人口が増え続ける市民マラソンなど生涯スポーツの現場において行われている栄養・食事指導の状況について理解する。 （予習）市民マラソンの参加人口や、動向を調べておく。 （復習）市民マラソンを題材に、競技会前中後に、食事、栄養に関するどのような取り組みが行われているかを調べ、レポートする。				
7 回	競技スポーツ① ～トレーニングの原理と方法～	競技スポーツにおけるトレーニングの原理（意識性・積極性、全面性、専門性、個別性、多様性、モデリング、漸増負荷性）を理解する。ピリオダイゼーションの理論を理解し、年間、月間、週間でのトレーニング計画について理解する。 （予習）参考書等を利用して、トレーニングの原理及びピリオダイゼーションについて調べておく。				

		(復習) 講義の内容をスライドにまとめる。
8 回	競技スポーツ② ～アスリートの心理～	競技スポーツの主役であるアスリートのトレーニング期間中、試合前後の心理について理解する。また競技パフォーマンスを最大化するために、アスリートが行うメンタルトレーニングの最新動向を知る。 (予習) 参考書等を利用してメンタルトレーニングの最新動向を調べる。 (復習) 講義の内容をスライドにまとめる。
9 回	競技スポーツ③ ～トレーニングと栄養、食事指導の実際～	競技スポーツにおいて実際に行われている栄養、食事指導について、競技現場での実例を理解する。個人及びチームで行われた実例から、スポーツ現場と、一般的な栄養、食事指導の違いを理解する。 (予習) 競技スポーツでの栄養指導の例を調べる。 (復習) 一般的な栄養、食事指導の違いを表にまとめる。
10 回	競技スポーツ④ ～アスリートの食事・栄養指導の課題～	育成年代(発育発達期)のジュニアアスリート、及び女性アスリート、パラアスリートの食事、栄養課題について学ぶ。 (予習) 参考書等を利用して、育成年代のアスリートの食事、栄養についての課題について調べておく。 (復習) 講義の内容をスライドにまとめる。
11 回	アスリートの食事・栄養指導の基礎	アスリートに対し、食事・栄養指導を行う際の基本的な方法、及びその際の法的、倫理的注意点を理解する。 アスリートの食事・栄養指導に関わる指標である、身体組成(身長、体重、筋量等)、活動量、血中ヘモグロビン濃度などの測定方法を理解する。 (予習) 身体組成、活動量、血中ヘモグロビン濃度の測定方法を調べる。 (復習) 講義の内容をスライドにまとめる。
12 回	アスリートの食事・栄養指導の実践①	系列校の運動部に所属するアスリート選手に対し、食事、栄養指導の模擬実践を行う。グループで実施し、各自の分担に従い、レポートをまとめる。 (予習) アスリート選手の食事内容の資料を読んでおく。 (復習) 講義の内容をスライドにまとめる。
13 回	アスリートの食事・栄養指導の実践②	系列校の運動部に所属するアスリート選手に対し、食事、栄養指導の模擬実践を行う。グループで実施し、各自の分担に従い、レポートをまとめる。 (予習) アスリート選手の食事内容の資料を読んでおく。 (復習) 講義の内容をスライドにまとめる。
14 回	学習成果発表①	食事・栄養指導について、グループごとに発表を行う(15 分発表、5 分質疑応答)。 (予習) グループ発表の準備を行う。 (復習) 各発表についての意見をレポートする。
15 回	学習成果発表②と総括	食事・栄養指導について、グループごとに発表を行う(15 分発表、5 分質疑応答)。 (予習) グループ発表の準備を行う。 (復習) 各発表についての意見をレポートする。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、講義科目 30 時間 2 単位ですので、授業時間以外に 60 時間の授業外学習が必要になります。学習内容に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
①生涯スポーツと栄養についての理解	完全でないし ほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
②競技スポーツと栄養についての理解					
③アスリートに対する食事・栄養指導への理解					
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

定期試験(レポート試験) 60%、学習成果発表 20%、授業内の課題(レポート)20%

教科書

使用しない。

参考書等

- ・柳沢 香絵 著、『最新版 アスリートのためのスポーツ栄養学：栄養の基本と食事計画』，学研パブリッシング，2014 年，1,540 円
- ・岡村 浩嗣 編著、『市民からアスリートまでのスポーツ栄養学』，八千代出，2015 年，2,750 円
- ・樋口 満 編著、『コンディショニングのスポーツ栄養学（体育・スポーツ・健康科学テキストブックシリーズ）』，市村出版，2007 年，2,860 円
- ・テューダー・ボンパー著，尾縣貢・青山清英 監訳，『競技力向上のトレーニング戦略』，大修館書店，2009 年，4,400 円

学修支援・履修上の注意

1. 毎回の授業で 3 から 4 人程度のグループに分け、グループでのディスカッションなどグループワークを行う。メンバーの意見を受け止めるとともに、自らの意見を表明する積極的な姿勢を期待する。
2. Google Classroom を使用し、授業内容の情報共有、課題の提出を行う。

オフィスアワー

質問等があれば、オフィスアワー（原則、講義終了後（開始前でも可）15 分間程度、1 号館 1 階「講師教員センター」）を利用すること。

〔実務経験の概要〕

慶應義塾体育会サッカー（サッカー）部女子監督を 11 年務め、トップスポーツでは、2011 ユニバーシアード大会（中国・深セン）サッカー女子日本代表総務兼アシスタントコーチ（銀メダル）、2015 年 紀の国わかやま国体サッカー競技（成年女子）東京選抜監督（準優勝）。生涯スポーツでは YOKOHAMAFC-KEIO サッカースクール統括責任者を務め、幼児から中学生までのスポーツ振興に関わってきた。また平成 27 年度スポーツ庁委託事業「女性アスリートの育成・支援プロジェクト「女性スポーツにおけるトランスリレーショナルリサーチの実践プログラム」のプロジェクト研究員を務め、女性アスリートの栄養とコンディショニングの研究に従事してきた。また一貫校である宇都宮短期大学附属高校ではサッカー部顧問を務めている。これまでの実務経験は、本科目の授業内容との関連性が非常に深く、実務経験を生かした講義が実施できる。

〔実務経験と授業科目の関連性〕

生涯スポーツ、競技スポーツを理解し、運動を行ったときの身体の一過性変化と、さらに、トレーニングを行うことによる身体の慢性変化を理解することは、栄養指導を行う上で、実践での基礎となり、実践での力となる。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F1SP66	フードビジネス論	1 年	後期	講義	2	内藤 英二
授業概要 商品やサービスを生産地から消費地まで届けるための様々な活動であるマーケティングは、経営学の中では、機能分野別戦略の一つに位置づけられますが、その目的、主体(担い手)、対象となる分野は企業の枠を超えて、多様化する傾向にあります。私たちの身の回りにある商品やサービスの全てがマーケティングの何らかの活動を経てもたらされたものであるといえるのであって、マーケティングの発想と手法を活用すれば、私たちは年齢や性別、学歴、居住地などの違いに関係なく、自らのアイデアを具体化し、私たちを取り巻く環境に働きかけ、諸々の問題を解決するための方法を導き出すことが可能になります。						
到達目標（学習の成果） 個別経営体としての企業が実践してきたマーケティング活動に関する基礎的知識の修得を通じて、マーケティング的な発想を身につけます。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 マーケティング発達の歴史	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法等を知る。 マーケティングとは何をするのか＝マーケティングの定義の変遷 （予習）シラバスを精読する。 （復習）振り返りシートを作成する。				
2 回	マーケティング戦略	マーケティング戦略展開プロセス、マーケティング目標・市場標的・マーケティングミックス （予習）シラバスを精読する。 （復習）振り返りシートを作成する。 ※マーケティングワークアウト課題：競争戦略としての短大パロディロゴの制作				
3 回	製品計画	プロダクト・ライフサイクル、2 つの新製品開発と既存製品の改良・新用途開発・廃棄、製品の多角化と多様化、商標（ブランド）と包装（パッケージ） （予習）ワークシートを精読する。 （復習）振り返りシートを制作する（提出は第 7 回）				
4 回	栃木県の特産物①	栃木県の特産農作物を学ぶ。 （予習）配付資料を読んでおく。 （復習）学んだことをまとめる。				
5 回	栃木県の特産物②	栃木県の特産畜産物を学ぶ。 （予習）配付資料を読んでおく。 （復習）学んだことをまとめる				
6 回	栃木県の特産物③	とちぎの地産地消推進方針を学ぶ。 （予習）配付資料を読んでおく。 （復習）学んだことをまとめる。				
7 回	価格政策	価格設定と価格管理、価格設定の方法（コストプラス法、マークアップ法、損益分岐点分析） （予習）ワークシートを精読する。 （復習）振り返りシートを制作する。				
8 回	販売促進	人的販売・広告・パブリシティ・セールスプロモーション・口コミ、効果的な販売促進策＝AIDMA の法則、広告計画、販売管理とセールスプロモーション				

		(予習) ワークシートを精読する。 (復習) 振り返りシートを制作する。(提出は第 10 回) ※マーケティングワークアウト課題：LRT ラッピングデザインの制作
9 回	栃木県の食企業の現状	栃木県の食企業の現状と今後の課題 (予習) 配付資料を読んでおく。 (復習) 学んだことをまとめる。
10 回	流通政策	流通経路 (チャネル)・流通管理、小売業経営と物的流通システム、「流通経路の形成」と「取引極小化の原理」 (予習) ワークシートを精読する。 (復習) 振り返りシートを制作する。
11 回	消費者保護政策	北欧で生まれたオンブズマン・システムを活用した消費者保護政策と我が国の消費者保護政策の比較検討 (予習) ワークシートを精読する。 (復習) 振り返りシートを制作する。
12 回	マーケティングの新潮流①	マーケティングの社会化、企業による社会志向のマーケティング、社会責任と社会貢献、公共・非営利組織のマーケティング、グリーンマーケティング、SDG s とマーケティング活動 (予習) ワークシートを精読する。 (復習) 振り返りシートを制作する。
13 回	マーケティングの新潮流②	サービス・マーケティング、真実の瞬間、関係性のマーケティング 協同組合主義とディ・マーケティング、情報技術革新とマーケティング (予習) ワークシートを精読する。 (復習) 製品計画企画書素案を作成する。
14 回	新商品開発①	栃木県特産の農産品を原材料とする加工食品に関する商品開発企画書の作成 (素案の発表とディスカッション) (予習) 製品計画企画書素案のプレゼンテーション準備 (復習) 製品計画企画書素案の講評を元に最終案を作成する。
15 回	新商品開発②	最終案のプレゼンテーション (予習) 製品計画企画書最終案のプレゼンテーション準備 (復習) 試作品制作の可能性を検討する。

準備学習(予習・復習について)

本科目は、講義科目 (30 時間 2 単位) ですので授業時間以外に 60 時間の授業外学習が必要になります。
 授業内容に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。

成績評価の基準・方法

- ① 毎回授業終了時に「振り返りシート」を配布します。毎回の授業内容の中から 1 つの課題を指定しますので、その課題について 800 字程度 (600 字～1000 字) で小レポートを作成します。「振り返りシート」の提出は 1 週間後の授業終了後となります。
 - ② 2 種類の課題 (ワークアウト): 「宇短大パロディロゴ」、「LRT ラッピングデザイン」への取り組み
 - ③ 最終レポート「栃木県の特産品を活用した新しい加工食品の開発のための企画書」
- 以上 3 点をもとに成績評価をします。

成績評価の基準					
評価項目	S	A	B	C	D
① マーケティングの基礎知識に関する理解 ② ワークアウトへの取り組み ③ 新製品開発企画への取り組み	完全でないし ほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下
成績評価の方法 成績は、定期試験(レポート試験)60%と「振り返りシート」およびワークアウト課題への取り組み 40%の 2 つをもとに総合評価とします。					
教科書 使用しない。 参考書等 日本大学食品ビジネス学科編集,『人を幸せにする食品ビジネス学入門』,オーム社, 1,980 円(税込み)					
履修上の注意・学習支援 第 2 回「マーケティング戦略」の授業では、競争戦略をテーマとして、宇都宮短期大学の存在を広く社会にアピールするための「宇短大パロディロゴ」を制作します。 第 8 回「販売促進」では、宇都宮のまちや栃木県の特産品を広くアピールするための LRT ラッピングデザインに取り組んでもらいます。 第 14 回、15 回「新製品開発①、②」では、最終レポート「栃木県の特産品を活用した新しい加工食品の開発のための企画書」を作成します。第 14 回は素案、第 15 回は最終案の発表(プレゼンテーション)と他の履修生とのディスカッションを行います。					
オフィスアワー 長坂キャンパスで授業がある日以外は、宇都宮シティキャンパス(UCC)にいます。質問や連絡がある場合は、naito@kyowa-u.ac.jp まで問い合わせてください。					
【実務経験の概要】 全国農業協同組合連合会のシンクタンクである社団法人農協流通研究所調査研究部研究員として 7 年間勤務し、農林畜産水産物の流通、マーケティング関連の調査、商品企画等に従事。文教大学、日本大学、東京学芸大学、相模女子大学、東海大学等においてマーケティング論を中心に非常勤講師を務め、神奈川県卸売市場審議会委員等も務めました。					
【実務経験と授業の関連性】 食品を中心とした幅広い製品の流通構造を実際に実証分析した経験から、より具体的な流通の実態を解説可能です。農産品を原料とする各種加工食品の新製品開発に参画した経験を持っています。					

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2SP67	栄養士実力養成 演習	2 年	後期	演習	1	土橋・松田・久保田・布川・ 菊地・鈴森・高増・渡部・ 川田
授業概要 栄養士養成課程における栄養士実力認定試験は、栄養士として必要な知識や実力を認定するために実施されている。本科目では、栄養士実力認定試験の科目について、「栄養士実力認定試験過去問題集」を用いて確認しながら解くことにより、栄養士が必要とする知識を総合的に学習する。栄養士実力認定試験の受験に備える。						
到達目標（学習の成果） 1. 栄養士に必要な科目の基礎的な知識が理解できる（知識）。 2. 基礎的知識の向上を目指して学習の方法を見つけて、自ら進んで学習を進め、栄養士としての能力を上げることができる（知識・技術・態度）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 栄養士実力模擬試験①	授業計画、授業方法、（予習）・（復習）、成績の評価基準・方法等を知る。 模擬試実施し、理解度を確認する。 「栄養学総論」に関する出題傾向と問題解説（土橋） （予習）本科目のシラバスの記載内容について読んでおくこと。 （復習） 栄養士実力認定試験の過去問題を解き間違った箇所を調べて確認すること。				
2 回	解剖生理学	「解剖生理学」に関する出題傾向と問題解説（渡部） （予習）「解剖生理学」に関連する教科書または参考書の該当部分を読み、理解をしておくこと。 （復習） 栄養士実力認定試験の過去問題を解き間違った箇所を調べて確認すること。				
3 回	生化学	「生化学」に関する出題傾向と問題解説（菊地） （予習）「生化学」に関連する教科書または参考書の該当部分を読み、理解をしておくこと。 （復習） 栄養士実力認定試験の過去問題を解き間違った箇所を調べて確認すること。				
4 回	食品衛生学	「食品衛生学」に関する出題傾向と問題解説（久保田） （予習）「食品衛生学」に関連する教科書または参考書の該当部分を読み、理解をしておくこと。 （復習） 栄養士実力認定試験の過去問題を解き間違った箇所を調べて確認すること。				
5 回	食品学総論	「食品学総論」に関する出題傾向と問題解説（高増） （予習）「食品学総論」に関連する教科書または参考書の該当部分を読み、理解をしておくこと。 （復習） 栄養士実力認定試験の過去問題を解き間違った箇所を調べて確認すること。				
6 回	調理学	「調理学」に関する出題傾向と問題解説（鈴森） （予習）「調理学」に関連する教科書または参考書の該当部分を読み、理解をしておくこと。 （復習） 栄養士実力認定試験の過去問題を解き間違った箇所を調べて確認すること。				
7 回	栄養学各論	「栄養学各論」に関する出題傾向と問題解説（布川） （予習）「栄養学各論」に関連する教科書または参考書の該当部分を読み理解をしておくこと。 （復習） 栄養士実力認定試験の過去問題を解き間違った箇所を調べて確認すること。				

8 回	栄養士実力模擬試験②	模擬試験実施し、理解度を確認する。 試験後の解説を通して、理解度を高める。(土橋) (予習) 栄養士実力認定試験の過去問題を解き間違った箇所を調べて確認すること。 (復習) 模擬試験の問題を解き間違った箇所を調べて確認すること。
9 回	栄養指導論	「栄養指導論」に関する出題傾向と問題解説(土橋) (予習)「栄養指導論」に関連する教科書または参考書の該当部分を読み、理解をしておくこと。 (復習) 栄養士実力認定試験の過去問題を解き間違った箇所を調べて確認すること。
10 回	臨床栄養学概論	「臨床栄養学概論」に関する出題傾向と問題解説(布川) (予習)「臨床栄養学概論」に関連する教科書または参考書の該当部分を読み、理解をしておくこと。 (復習) 栄養士実力認定試験の過去問題を解き間違った箇所を調べて確認すること。
10 回	給食管理論	「給食計画論・給食実務論」に関する出題傾向と問題解説(松田) (予習)「給食計画論・給食実務論」に関連する教科書または参考書の該当部分を読み、理解をしておくこと。 (復習) 栄養士実力認定試験の過去問題を解き間違った箇所を調べて確認すること。
12 回	公衆栄養学概論	「公衆栄養学概論」に関する出題傾向と問題解説(川田) (予習)「公衆栄養学概論」に関連する教科書または参考書の該当部分を読み、理解をしておくこと。 (復習) 栄養士実力認定試験の過去問題を解き間違った箇所を調べて確認すること。
13 回	食品学各論 (食品加工学を含む)	「食品学各論(食品加工学を含む)」に関する出題傾向と問題解説(菊地) (予習)「食品学各論(食品加工学を含む)」に関連する教科書または参考書の該当部分を読み、理解をしておくこと。 (復習) 栄養士実力認定試験の過去問題を解き間違った箇所を調べて確認すること。
14 回	公衆衛生学	「公衆衛生学」に関する出題傾向と問題解説(久保田) (予習)「公衆衛生学」に関連する教科書または参考書の該当部分を読み、理解をしておくこと。 (復習) 栄養士実力認定試験の過去問題を解き間違った箇所を調べて確認すること。
15 回	栄養士実力模擬試験③	模擬試験を実施し、理解度を確認する。 試験後に解説を通して、理解度を高める。(土橋) (予習) 栄養士実力認定試験の過去問題を解き間違った箇所を調べて確認すること。 (復習) 模擬試験の間違った箇所を調べて確認すること。
準備学習(予習)・(復習)について 本科目は、演習科目(1単位)ですので、授業時間 30 時間と準備学習 15 時間が必要となります。 学習内容に記載された予習・復習、課題を实践して内容の理解を深めてください。 12 月上旬に、栄養士実力認定試験が実施されます。計画的に受験勉強を進めてください。		

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
① 各科目の基礎的知識の理解 ② 基礎的知識の応用	完全にな しほぼ完 全に到達 目標を達 成してい る	若干不十分 な点は認め られるもの の、到達目標 を達成して いる	不十分な点 は認められ るものの、到達 目標を達成 している	到達目標の 最低限を達 成している	到達目標を 達成してい ない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

成績は、授業中の模擬試験 (40%) と、栄養士実力認定試験 (筆記試験) 60% で総合評価する。

教科書

各科目の教科書
必要に応じて資料を配付する。

参考書等

全国栄養士養成施設協会編、『2024 年版 栄養士実力認定試験過去問題集』，建帛社，2024 年，1,290 円

履修上の注意・学習支援

理解できないことは、担当教員に質問して、正しく理解し、説明できるようにすること。
管理栄養士国家試験対策の「食物栄養特別演習」の学習内容にも共通する知識が得られるので、「食物栄養特別演習」の履修を推奨する。

オフィスアワー

疑問があれば、担当教員のオフィスアワーを利用すること。具体的な時間帯は追って掲示する。

科目番号	科目名	開講年次	学期	授業形態	単位	担当教員
22F2SP68	食物栄養特別演習	2 年	後期	演習	1	久保田・松田・ 布川・菊地・土橋・ 高増・渡部・川田・ 勅使河原
授業概要 管理栄養士受験資格は、栄養士資格を取得して3年間の実務経験を得て取得することができる。本科目は、将来管理栄養士を目指す方のために、各分野の出題傾向、受験対策法、各学習のポイントをわかりやすく解説し、受験への支援をするものである。本学学生だけでなく、開講年度に管理栄養士国家試験受験を目指す地域の方々にも開放する授業である。各分野の専門教員によるオムニバス方式で学ぶ。						
到達目標（学習の成果） 管理栄養士国家試験の出題分野について、過去に出題された問題に関する理解を深め、出題傾向や難易度を理解し、自力での国家試験対策の勉強を可能にする（知識・応用）。						
授業計画						
回	表 題	学習内容				
1 回	授業の進め方 管理栄養士国家試験 支援講座①	授業計画、授業方法、予習・復習、成績の評価基準・方法を知る。 「食べ物と健康」（食品衛生）に関する出題傾向と問題解説（久保田） （予習）「食べ物と健康」（食品衛生）に関連する教科書または参考書の該当部分を読み、理解しておくこと。 （復習）配付プリント等のポイントを理解するとともに該当する科目について管理栄養士国家試験の過去問題に取り組むこと。				
2 回	管理栄養士国家試験 支援講座②	「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」に関する出題傾向と問題解説（渡部） （予習）「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」に関連する教科書または参考書の該当部分を読み、理解しておくこと。 （復習）配付プリント等のポイントを理解するとともに該当する科目について管理栄養士国家試験の過去問題に取り組むこと。				
3 回	管理栄養士国家試験 支援講座③	「食べ物と健康」（調理学）」に関する出題傾向と問題解説（高増） （予習）「食べ物と健康」（調理学）に関連する教科書または参考書の該当部分を読み、理解しておくこと。 （復習）配付プリント等のポイントを理解するとともに該当する科目について管理栄養士国家試験の過去問題に取り組むこと。				
4 回	管理栄養士国家試験 支援講座④	「臨床栄養学」に関する出題傾向と問題解説（布川） （予習）「臨床栄養学」に関連する教科書または参考書の該当部分を読み、理解しておくこと。 （復習）配付プリント等のポイントを理解するとともに該当する科目について管理栄養士国家試験の過去問題に取り組むこと。				
5 回	管理栄養士国家試験 支援講座⑤	「基礎栄養学」に関する出題傾向と問題解説（土橋） （予習）「基礎栄養学」に関連する教科書または参考書の該当部分を読み、理解しておくこと。 （復習）配付プリント等のポイントを理解するとともに該当する科目について管理栄養士国家試験の過去問題に取り組むこと。				
6 回	管理栄養士国家試験 支援講座⑥	「社会・環境と健康」（社会福祉）に関する出題傾向と問題解説（勅使河原） （予習）「社会・環境と健康」（社会福祉）に関連する教科書または参考書の該当部分を読み、理解しておくこと。 （復習）配付プリント等のポイントを理解するとともに該当する科目について管理栄養士国家試験の過去問題に取り組むこと。				
7 回	管理栄養士国家試験 支援講座⑦	「応用栄養学」に関する出題傾向と問題解説（布川） （予習）「応用栄養学」に関連する教科書または参考書の該当部分を読み、理解しておくこと。 （復習）配付プリント等のポイントを理解するとともに該当する科目について管理栄養士国家試験の過去問題に取り組むこと。				
8 回	管理栄養士国家試験 支援講座⑧	「公衆栄養学」に関する出題傾向と問題解説（川田） （予習）「公衆栄養学」に関連する教科書または参考書の該当部分を読み、理解しておくこと。 （復習）配付プリント等のポイントを理解するとともに該当する科目について管理栄養士国家試験の過去問題に取り組むこと。				

9 回	管理栄養士国家試験 支援講座⑨	「臨床栄養学」に関する出題傾向と問題解説（布川） （予習）「臨床栄養学」に関連する教科書または参考書の該当部分を読み、理解しておくこと。 （復習）配付プリント等のポイントを理解するとともに該当する科目について管理栄養士国家試験の過去問題に取り組むこと。
10 回	管理栄養士国家試験 支援講座⑩	「食べ物と健康」（食品学）に関する出題傾向と問題解説（土橋） （予習）「食べ物と健康」（食品学）に関連する教科書または参考書の該当部分を読み、理解しておくこと。 （復習）配付プリント等のポイントを理解するとともに該当する科目について管理栄養士国家試験の過去問題に取り組むこと。
11 回	管理栄養士国家試験 支援講座⑪	「給食経営管理論」に関する出題傾向と問題解説（松田） （予習）「給食経営管理論」に関連する教科書または参考書の該当部分を読み、理解しておくこと。 （復習）配付プリント等のポイントを理解するとともに該当する科目について管理栄養士国家試験の過去問題に取り組むこと。
12 回	管理栄養士国家試験 支援講座⑫	「給食経営管理論」に関する出題傾向と問題解説（松田） （予習）「給食経営管理論」に関連する教科書または参考書の該当部分を読み、理解しておくこと。 （復習）配付プリント等のポイントを理解するとともに該当する科目について管理栄養士国家試験の過去問題に取り組むこと。
13 回	管理栄養士国家試験 支援講座⑬	「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」に関する出題傾向と問題解説（菊地） （予習）「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」に関連する教科書または参考書の該当部分を読み、理解しておくこと。 （復習）配付プリント等のポイントを理解するとともに該当する科目について管理栄養士国家試験の過去問題に取り組むこと。
14 回	管理栄養士国家試験 支援講座⑭	「社会・環境と健康」（公衆衛生）に関する出題傾向と問題解説（久保田） （予習）「社会・環境と健康」（公衆衛生）に関連する教科書または参考書の該当部分を読み、理解しておくこと。 （復習）配付プリント等のポイントを理解するとともに該当する科目について管理栄養士国家試験の過去問題に取り組むこと。
15 回	管理栄養士国家試験 支援講座⑮	「栄養教育論」に関する出題傾向と問題解説（土橋） （予習）「栄養教育論」に関連する教科書または参考書の該当部分を読み、理解しておくこと。 （復習）配付プリント等のポイントを理解するとともに該当する科目について管理栄養士国家試験の過去問題に取り組むこと。

準備学習(予習・復習について)

本科目は演習科目(30 時間 1 単位)ですので、授業時間 90 分以外に計 15 時間の授業外学習が必要となります。学習内容に記載された予習・復習課題を実践して内容の理解を深めてください。

成績評価の基準・方法

成績評価の基準

評価項目	S	A	B	C	D
国家試験および対策法の理解	完全ないしほぼ完全に到達目標を達成している	若干不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	不十分な点は認められるものの、到達目標を達成している	到達目標の最低限を達成している	到達目標を達成していない
100 点法	100 点～90 点	89 点～80 点	79 点～70 点	69 点～60 点	59 点以下

成績評価の方法

授業外の課題（各回のリアクションペーパー）（15 回）（50％）及び定期試験（レポート課題）（50％）で評価する。

教科書

使用しない。各担当教員が資料を配付する。

参考書等

- ・医療情報科学研究所編『クエスチョンバンク管理栄養士国家試験問題解説 2024-25』，株式会社メディアメディック，2024 年 4,950 円
- ・医療情報科学研究所編『レビューブック管理栄養士 2024-25』，株式会社メディアメディック，2024 年，4,950 円

履修上の注意・学習支援

自己学習をしっかり行い、不明な点や疑問に思った点は都度個別に担当教員に確認すること。

オフィスアワー

疑問があれば、各教員のオフィスアワーを利用し質問すること。事前予約のうえ、時間を設定する。
具体的な時間帯は追って掲示する。