

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	公衆衛生学 F13001	2 年前期	講義	2	必修
担当教員	木下 ひとみ				
授業の概要	公衆衛生学とは、健康を支援する社会防衛機能としての保健医療福祉活動であり、そのための技術と科学的根拠を提供する学問です。変貌する我が国の健康の実態と健康を支援する公衆衛生活動の概要を栄養士の視点から考えます。				
到達目標	1. 日本における健康の実態を述べることができる。 2. 健康を支援する公衆衛生の取り組みについて述べるができる。 3. 公衆衛生活動と栄養士の役割を述べるができる。				
学位授与方針との 関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 公衆衛生と健康の概念 人々の健康と自然・社会・文化的環境とのかかわりや、健康を守るための予防の概念を学ぶ。 2. 疫学・保健統計① 疫学の方法や手法、人口数・出生数・死亡数などを推計する人口統計を学ぶ。 3. 保健統計② 疾病・傷病状態などを把握する統計を学ぶ。 4. 感染症対策① 感染症の成立要因と伝播様式を知り、その発生予防やまん延防止策を学ぶ。 5. 感染症対策② 代表的な感染症について、流行状況や感染予防対策を学ぶ。 6. 地域保健 地域住民のヘルスサービス機能・活動を学ぶ。 7. 食品保健・栄養① 食中毒予防、食品衛生の制度を学ぶ。 8. 食品保健・栄養② 国民栄養の状況を知り、栄養問題について学ぶ。 9. 成人保健と健康増進① 生活習慣病の概念と現状を学ぶ。 10. 成人保健と健康増進② 生活習慣病の対策について学ぶ。 11. 環境保健① 現代の地球環境と環境変化が人々の健康に与える影響を学ぶ。 12. 環境保健② 環境保全に向けての取り組みについて学ぶ。 13. 母子保健① 母子保健の現状について学ぶ。 14. 母子保健② 母子保健の今後の課題について学ぶ。 15. 精神保健 精神医療の歴史、法制度の変遷、近年の精神保健福祉行政、新たな課題について学ぶ。 				
事前・事後学習について	公衆衛生学は、私たちが健康生活を営むために欠かせない内容を包含しています。しかし、用語をはじめとして政策や法律等難解な内容も多い科目です。 事前学習は、テキストに掲載されている用語の理解を中心に行ってください。 事後学習は、授業で習ったことを日常生活のさまざまな場面にあてはめて考えてください。また、新聞・TV・書籍などから公衆衛生に関連する身近な情報に関心を持つ態度を養ってください。				
準備学習に必要な時間	事前学習：テキストに掲載されている用語の理解を中心に行ってください（30分程度）。 事後学習：授業で習ったことを、日常生活のさまざまな場面にあてはめて考えてください（30分程度）。				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	80	定期試験。公衆衛生と健康の概念、他		
	実践	20	授業毎に感想や質問を用紙に記述し提出する。		
	レポート	0			
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	受講に際しては、テキストと配布プリントを必ず持参してください。 授業毎に記述した感想や質問に対しては、次の授業でコメントします。				
使用テキスト	「公衆衛生がみえる 2024-2025」 MEDIC MEDIA				
参考書	「国民衛生の動向」 厚生労働統計協会				

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	生活経営学 F14002	後期	講義	2	
担当教員	富田 勝彦				
授業の概要	私たちの生活は社会や環境、歴史・文化など様々な面と相互に関連しあっている。しかし、毎日と比較的単純で反復的なことから、その関連性や論理性を意識することは少ない。そこで本授業では、生活の諸側面の論理と社会の仕組みや関連性などの理解を通して、各人が主体的に自身の生活を営むという意識を再認識し、構築することを目指す。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・生活に関する基礎知識を理解する ・家族、家計、労働、福祉、環境など、生活の実態と関係性を理解する ・生活上の諸問題に対して、生活経営学の視点からアプローチし考察する ・生活者としての主体性を構築する 				
学位授与方針との 関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 生活とは何か、生活経営学とは何か 2. 生活の組織と単位の変化 3. 家族に関わる法律 4. 生活と地域共生社会 5. 生活時間のとらえ方と生活時間の実態 6. 家計のとらえ方【1】(家計とは何か) 7. 家計のとらえ方【2】(家計の実態) 8. 人間関係の捉え方と関係性の実態 9. ①ケイパビリティ・アプローチ・②生活手段でとらえる 10. 働くこと職業をもつこと【1】(職業労働の現状) 11. 働くこと職業をもつこと【2】(生活の社会化と家事労働) 12. 生活と福祉【1】(社会保障の仕組み) 13. 生活と福祉【2】(福祉と情報) 14. 生活と契約・消費者問題 15. ①ライフスタイルと環境・②持続可能な社会の生活設計 				
事前・事後学習について	「生活する＝生きていく」とはどうゆうことか、意識して考えてみましょう。 (日ごろから新聞・テレビのニュースやネットニュースを見る習慣をつけ、気になる事柄を意識して考えてみてください。)				
準備学習に必要な時間	今、社会ではどんなことが起こっているのか、新聞・テレビのニュースやネットニュース等から 毎日 10 分程度 情報収集する習慣を身につけましょう。				
評価方法	評価項目	配分(%)	評価の観点		
	試験	100	生活に関する基礎知識の理解、生活経営の現状と課題の理解		
	実践	0			
	レポート	0			
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	質問や意見等があれば、授業の中で積極的に発言してください。課題として取り上げます。議論していきましょう。				
使用テキスト	「持続可能な社会をつくる 生活経営学」日本家政生活経営学協会 編 朝倉書店. 2020 年				
参考書	必要に応じて随時、授業内で案内				

対象学生	食物栄養専攻 1	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	生化学 F12003	前期	講義	2	
担当教員	高木 一代				
授業の概要	ヒトが食物を摂取した後、食物は消化器官で消化・吸収される。さらに、その栄養成分は循環器を経由して 60 兆個あるといわれる各細胞に到達する。その後細胞内で栄養成分は代謝され、エネルギーや体の構成成分となる。本講義では、その過程を学ぶ。また、生体の恒常性を保つためしくみと代謝異常についても学ぶ。				
到達目標	栄養成分が、吸収される過程と細胞に到達し、細胞内で代謝される過程がわかる。 食物摂取により、エネルギーを獲得し、体の構成成分が作られることとの関連性が理解できる。 生体の恒常性の維持と代謝異常症が理解できる。 学んだことを臨床場面に即して考えられるようになる。				
学位授与方針との 関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○	○			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 生化学を学ぶための基礎知識（細胞の構造と機能） 2. 代謝の基礎と酵素・補酵素 3. 糖質の構造と機能 4. 糖質代謝 5. 脂質の構造と機能 6. 脂質代謝 7. タンパク質の構造と機能 8. タンパク質代謝 9. ポルフィリン代謝と異物代謝 10. 遺伝子と核酸 11. 遺伝子の複製・修復・組換え 12. 転写 13. 翻訳と翻訳後修飾 14. シグナル伝達 15. がん 				
事前・事後学習について	生体でおきている物質変化（代謝）について学びます。化学式やカタカナによる物質名称が多いため、一つ一つの言葉に詰ってしまうかもしれません。それを克服するために、予習・復習をしましょう。テキストを読んで内容を把握してから、授業に臨んでください。そして、忘れないうちに、ノートにまとめて、オリジナルノートを作りましょう。				
準備学習に必要な時間	テキストを読んで予習してください（毎回およそ 1 時間）。 授業を受けた後、主要なところをノートにまとめてください（毎回およそ 1 時間）。				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	100	定期試験（内容の理解）		
	実践	0			
	レポート	0			
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	わからないところがあれば、出席カードに記入し提出してください。記入していただければ、次の時間にフィードバックします。さまざまな要因により対面授業が難しいと判断した場合、遠隔授業となる場合があります。				
使用テキスト	系統看護学講座専門基礎 生化学 人体の構造と機能 2 畠山鎮次 医学書院				
参考書	<p>ブルーバックス 大人のための生物学の教科書 株式会社講談社</p> <p>イラストでまなぶ生化学 前場良太 医学書院</p> <p>ナーシング・グラフィカ 人体の構造と機能② 臨床生化学 MC メディカ出版</p> <p>生理学・生化学につながる ていねいな化学 羊土社</p> <p>解剖生理や生化学をまなぶ前の楽しくわかる 生物・化学・物理 羊土社</p>				

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	栄養科学実験 I F13004	2 年前期	実験	1	
担当教員	友竹 浩之				
授業の概要	栄養科学実験 I では、生体成分などを試料に用いて、それらの化学的性質を測定し、栄養学との結びつきを推察します。具体的には五大栄養素の特性と、その体内における代謝・排泄などについて、分析化学的な観点から学び、栄養士として求められる生化学分野の深い理解を目指します。				
到達目標	1) 五大栄養素に興味を持てるようになる。 2) 五大栄養素の代謝メカニズムについて興味を持てるようになる。 3) 最終的に科学（生化学）的な証拠を元にした栄養指導内容を考えられるようになる。				
学位授与方針との関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○		○		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 水溶性ビタミン・脂溶性ビタミンの分析 2. 糖質の定性実験 3. 肝グリコーゲンの抽出実験 4. α グルコンダーゼの実験 5. 総コレステロールの定量 6. 脂肪酸の分析 7. 中間テスト A/実験 5-6 のクロマト解説 8. 消化の実験 9. アレルギーに関する実験① 10. アレルギーに関する実験② 11. 中間テスト B/アレルギーに関する実験③ 12. アレルギーに関する実験④ 13. ラットの実験① 14. ラットの実験② 15. ラットの実験③ 				
事前・事後学習について	実験実習は五大栄養素の実験を体験して理解してもらおう内容になっています。事前学習としてそれぞれの実習計画に関係する栄養学を図書館で調べたり、ネット検索しておくことと実習内での体験がより深まると思います。事後学習では実習での体験を考察を踏まえて説明できるようにしておいてください。				
準備学習に必要な時間	授業内で配布するプリントを事後学習として解いてください（毎回 1 時間程度）				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	60	小テストを行う。またレポート評価の低かった学生に対してのみ期末試験を実施		
	実践	0			
	レポート	40	到達目標 1-3) に基づき論文形式で提出		
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	レポート課題に対する添削を行い返却します。				
使用テキスト	特になし（授業でプリントを配布します）				
参考書	特になし				

対象学生	食物栄養専攻 1	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	解剖生理学 F12005	後期	講義	2	
担当教員	波多野 剛之				
授業の概要	構造は機能を伴い、機能は構造を伴う。人体の各部分の構造と機能を系統的に理解することによって、正常な人体の活動が把握できるように学習する。				
到達目標	人体の各部分の構造と機能について理解し、人体の活動が把握できる。				
学位授与方針との 関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 総論（筋・骨格系） 2. 総論（循環器系） 3. 総論（消化器・呼吸器・泌尿器系） 4. 総論（内分泌系） 5. 総論（神経系） 6. 頭・頸部（脳） 7. 頭・頸部（眼・耳・鼻） 8. 頭・頸部（口腔・歯・咽頭・喉頭） 9. 胸部（肺） 10. 胸部（心臓）① 11. 胸部（心臓）② 12. 腹部・背部（消化器）① 13. 腹部・背部（消化器）② 14. 腹部・背部（泌尿・生殖器） 15. 上肢・下肢 				
事前・事後学習について	授業に臨む前にテキストを読み、内容について予習すること。 授業後には、学んだ内容について復習し、理解を深めること。				
準備学習に必要な時間	事前学習としてテキストを使用した予習（概ね 30 分程度） 事後学習としての復習（1 時間程度）				
評価方法	評価項目	配分(%)	評価の観点		
	試験	100	試験		
	実践	0			
	レポート	0			
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	指定された席での受講となります。各自、確認の上間違えないようにしてください。				
使用テキスト	ぜんぶわかる 人体解剖図 成美堂出版（坂井建雄・橋本尚詞 著）				
参考書					

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	栄養科学実験Ⅱ F14006	2年後期	実習	1	
担当教員	塚田 和也・岩瀬 彩香				
授業の概要	栄養科学実験Ⅱでは、人体の構造と機能について、生理学実験、運動生理学実験、組織標本スケッチ、食品生化学実験、栄養アセスメントの基礎理解、スポーツ選手の献立作成と救急法、プレゼンテーション実習などを行います。ヒトの生命現象についての理解を目的とし、栄養士として求められる実践的な知識と技能を修得します。				
到達目標	1) 人体の構造に興味を持てるようになる 2) 食品中の生化学的反応について興味を持てるようになる 3) アセスメントを経て運動と栄養の関わりについて知識と実践を深め、スポーツ選手の献立や救急法を身につける。 4) 学んだ知識をプレゼンテーションによって人に伝える能力を身につける。				
学位授与方針との関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○		○		
授業計画	1. 感覚に関する実験 2. 味覚に関する実験 3. 呼吸・循環器に関する実験 4. 食品中の DNA の抽出 5. 酵素の実験（基質と温度依存性） 6. 種々のアミラーゼ実験 7. スケッチに関する実験 8. 栄養状態の判定（栄養アセスメント） 9. 運動生理学の実験①（体力テスト、運動処方の実践） 10. 救急法 11. スポーツ選手の献立作成 12. 運動生理学の実験②（体力テスト、運動処方の評価） 13. プレゼンテーション実習① 14. プレゼンテーション実習② 15. プレゼンテーション実習③				
事前・事後学習について	自分の身体をテーマとする種々の実験を体験して人体の構造の機能を理解してもらう内容になっています。事前学習としてそれぞれの実習計画に関係する項目を図書館で調べたり、ネット検索しておくこと実習内での体験がより深まると思います。事後学習では実習での体験を考察を踏まえて説明できるようにしておいてください。				
準備学習に必要な時間	前時に次回の実験内容について連絡しますので、その内容に従って関連科目ですでに学習した内容をテキストを用意して準備してください（毎回10分程度）。 実験終了後、できるだけ時間内に授業の振り返りを行ってください。任意で学習する場合には、その関連項目について発展学習を行ってください（毎回30分程度）。				
評価方法	評価項目	配分(%)	評価の観点		
	試験	0			
	実践	80	授業プリントのまとめ		
	レポート	0			
	その他	20	発展学習		
受講上の注意・課題のフィードバック	授業プリントを提出する際、感想の欄にわからないことや疑問点を書いてください。返却時にその内容についてフィードバックします。				
使用テキスト	食品学Ⅰ、食品学Ⅱのテキスト 生化学のテキスト、運動生理学のテキスト 解剖生理学のテキスト				
参考書	特に指定しない				

対象学生	食物栄養専攻 1	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	生理学 F12007	1年後期	講義	2	必修
担当教員	高木 一代				
授業の概要	生理学とは人間のからだの構造とその働きを理解し、生命の神秘に迫る学問です。生体がどのように機能しているのかを体系的・有機的に学び、医学の基礎科目である生理学の深い理解を目指します。				
到達目標	ヒトの体のしくみが理解でき、説明できる。ヒトの生命現象に興味を持ち、自分の身体が機能していることの不思議さや生命の尊さに気づき、体を大切にしようとする意識を持つ。食物栄養に関する体のしくみを深く掘り下げることができる。				
学位授与方針との関連性	学修成果1	学修成果2	学修成果3		
	○	○			
授業計画	1. 1章 細胞からヒトへ (細胞生理学) 2. 8章 消化吸収のしくみ (消化器系) 3. 8章 消化吸収のしくみ (肝臓・胆道系・膵臓・腹膜) 4. 9章 代謝のしくみ (三大栄養素の代謝) 5. 10章 排泄のしくみ (腎・泌尿器系) 6. 6章 循環のしくみ (心臓・血管) 7. 7章 呼吸のしくみ (呼吸器系・ガス交換とガスの運搬) 8. 5章 血液のしくみ (血液・造血系) 9. 13章 防御のしくみ (免疫) 10. 11章 ホルモンのしくみ (内分泌系) 11. 12章 ホメオスタシスのしくみ (代謝・体温) 12. 4章 身体運動のしくみ (筋・骨格系と運動の生理) 13. 2章 神経系のしくみ (脳・神経系) 14. 3章 感覚のしくみ (感覚系) 15. 14章 生殖のしくみ (生殖器系)				
事前・事後学習について	講義は解剖用語を覚えさせるようなものではなく、生理メカニズムをイメージで理解する内容になっています。事前学習では教科書を一読して、わからないところは前もって調べておくと講義内での理解がより深まると思います。事後学習では授業の振り返りノートを作り、わからなかったところは図書館などを利用して、いろいろな本で調べてみましょう。				
準備学習に必要な時間	事前学習では、テキストを読んでおきましょう。特にわかりにくいところをチェックして授業に臨みましょう (毎回30分程度)。 事後学習では、各自ノートに学んだことをまとめましょう (毎回1時間程度)。				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	100	定期試験		
	実践	0			
	レポート	0			
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	適宜小テストを行います。 対面授業が難しいと判断した場合、遠隔授業となる場合があります。				
使用テキスト	生体のしくみ標準テキスト 新しい解剖生理 第3版 高松研・堀内ふき 株式会社医学映像教育センター				
参考書	Visual 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 福島光夫 中山書店 のぼん解剖生理学 玉先生 (著), 大和田 潔 (監修) 永岡書店 動画マスター 機能形態学 生理学から薬理学への橋かけ 佐藤進他 株式会社廣川鉄男事務所 イラストでまなぶ生理学 第3版 田中越郎 医学書院 いちばんやさしい生理学 加藤尚志 南沢亨 成美堂出版				

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	運動生理学 F14008	2年後期	演習	1	
担当教員	岩瀬 彩香				
授業の概要	<p>運動は、健康づくりの三本柱（栄養・運動・休養）として位置づけられています。</p> <p>2年前期までの知識を基に、運動の生理学的影響を段階的に学び、運動と栄養の関係について理解を深めます。</p> <p>また、スポーツ選手の食事について理解を深めます。</p>				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・運動と栄養の関係に興味を持ち、運動における生理機能と栄養および健康の維持増進について理解できる。 ・スポーツ選手の食事や体づくりについて理解できる。 ・健康づくりのための運動や食事を実践できる。 				
学位授与方針との 関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○	○			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 概論（健康づくりの意義と運動） 2. 五大栄養素と運動①（エネルギー産生機構、糖質） 3. 五大栄養素と運動②（脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラル） 4. 運動器系と運動 5. 呼吸器系と運動 6. 循環器系と運動 7. 健康づくりのための身体活動・運動ガイド 2023 8. 運動処方 9. スポーツ栄養学①スポーツ栄養マネジメント・スポーツ選手の食事摂取基準と栄養ケア 10. スポーツ栄養学②スポーツ選手の体づくり・シーズン別の食事 11. ライフステージ別の運動と栄養①（幼児期～更年期） 12. ライフステージ別の運動と栄養②（高齢期） 13. ロコモティブシンドローム 14. スポーツ栄養学③スポーツ障害予防と栄養/有病者の運動 15. スポーツ栄養学④スポーツにおけるサプリメントの活用・熱中症予防と水分補給 				
事前・事後学習について	<p>事前学習：これまで学んできた科目が基礎となります。生理学、生化学、栄養学Ⅰ・Ⅱ、臨床栄養学などの内容を復習しておいてください。</p> <p>事後学習：授業で学んだ要点をまとめてください。</p>				
準備学習に必要な時間	<p>各回のテーマについて、関連するテキスト等を読んでおいてください。（15分程度）</p> <p>また、事後学習として授業の内容の振り返りを行ってください。（45分程度）</p> <p>普段から身体を動かす習慣をつけてください。</p>				
評価方法	評価項目	配分(%)	評価の観点		
	試験	80	試験		
	実践	20	取り組み状況、提出物（まとめプリント、授業プリントなど）		
	レポート	0			
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	<p>同時期に開講される「栄養学実習」や「栄養科学実験Ⅱ」とも関連付けて授業をすすめていきます。</p> <p>提出物は目を通し、返却します。返却時に、必要があれば補足します。</p>				
使用テキスト	はじめて学ぶ 健康・スポーツ化学シリーズ6「スポーツ・健康栄養学」坂元美子編				
参考書					

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	病理学 F13009	前期	講義	1	
担当教員	小平 日実子				
授業の概要	この授業では、病気の本態や原因を理解し、病気の予防、健康な姿、および現代の医療が抱える問題点などについて考えます。				
到達目標	多くの病気を病因論的に分類し、病態を理解すること。				
学位授与方針との関連性	学修成果1	学修成果2	学修成果3		
	○				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 病理学概論--病因論 2. 細胞障害・再生、炎症 3. 免疫、循環障害 4. 先天異常・遺伝性疾患、感染症 5. 環境因子・栄養、腫瘍 6. 生活習慣病・代謝性疾患 7. 難病・代謝障害、老年症候群 8. 病理学各論とまとめ 				
事前・事後学習について	ヒトが罹患する病気は多種多様です。本講座は病理総論と云われる学問で、多くの病気を病因論的に分類し、病態を理解することを目的とします。多くの病気も病因論的には、たとえば炎症と名の付く病気（たとえば肺炎、肝炎、腎炎、虫垂炎など）がありますが、炎症の型は限られており、炎症の型を理解することにより全臓器の炎症を把握できます。病理総論は病気を理解する上で極めて大事な分野です。実際の講義では具体例を挙げながら理解しやすい様に努力します。専門用語は理解困難な点が多いので是非予習し講義に臨んでください。				
準備学習に必要な時間	授業中に集中できるように、事前に毎回1時間程度教科書を読んで理解しておいてください。				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	100	病気の本態や原因の理解		
	実践	0			
	レポート	0			
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	授業中の質問に対する解説を行います。				
使用テキスト	「はじめの一步の病理学(第2版)」 深山正久(羊土社)				
参考書					

対象学生	食物栄養専攻 1		開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無				
科目名	食品学 I	F12010	後期	講義	2					
担当教員	塚田 和也									
授業の概要	有機化学の基礎を学ぶとともに、食品に含まれる各成分の化学的・物理的特性について学ぶ。									
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・有機化学の基礎を踏まえ、食品成分の構造的な特徴を理解する。 ・食品成分の栄養性、嗜好性、調理や加工・保存に伴う変化について理解する。 									
学位授与方針との 関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3							
	○									
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人と食べ物 2. 食品成分を理解するー有機化学の基礎ー 3. 食品の成分① 1) 水分 4. 食品の成分② 2) 炭水化物① 5. 食品の成分③ 炭水化物② 6. 食品の成分④ 3) 脂質① 7. 食品の成分⑤ 脂質② 8. 食品の成分⑥ 4) たんぱく質① 9. 食品の成分⑦ たんぱく質② 10. 食品の成分⑧ 5) ビタミン・無機質 11. 味、香り、色の成分① 1) 味の成分 12. 味、香り、色の成分② 2) 香りの成分 13. 味、香り、色の成分③ 3) 色の成分 14. 成分間の相互作用 1) 炭水化物…脂質・たんぱく質の相互作用 2) 褐変 3) 酵素による成分変化 15. 食品の物性とおいしさ 1) コロイドの科学 2) レオロジー 3) テクスチャー 									
事前・事後学習について	教科書等を用いて各回の内容を読み込み、予習を行う。 毎回の内容について復習を行う。									
準備学習に必要な時間	授業プリントの空欄をすべて埋めてくること（1時間程度）。 章ごとにキーワードを示すので、それについてノートにまとめる（1時間程度）。									
評価方法	評価項目	配分(%)	評価の観点							
	試験	70	食品成分に対する理解							
	実践	30	章末課題への取り組み、出席状況							
	レポート	0								
	その他	0								
受講上の注意・課題のフィードバック	前期の化学と繋がる部分がありますので、復習をしておく。									
使用テキスト	「食べ物と健康 I」喜多野宣子・近藤民恵・水野裕士著、化学同人、2011.									
参考書	食品学総論〈第7版〉(イラスト)江藤 義春他(著) 東京化学社; 第7版 食品学 第3版: 栄養機能から加工まで 露木 英男(著, 編集), 田島 眞(著, 編集) 共立出版 食品学 I~食べ物と健康ー食品の成分と機能を学ぶ(栄養科学イラストレイテッド) 水品 善之他編 羊土社 食べ物と健康 I. 食品学総論 食品の成分と機能 (Visual 栄養学テキストシリーズ) 津田謹輔(監修) 中山書店 食品学総論(第3版): 食べ物と健康 1 森田 潤司(編集), 成田 宏史(編集) 化学同人									

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	食品学Ⅱ F13011	前期	講義	2	
担当教員	塚田 和也				
授業の概要	食品を食品成分表に従って分類し、図鑑や食品サンプルなどを活用しながら、それらの生産から消費に至る過程での特徴を、その機能や成分・調理性・加工等の点から詳しく学ぶ。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・種々の食品について特性・成分的特徴・利用価値など理解を深める。 ・食料供給の実際を知り、限りある食料を有効に利用することへの意識を高める。 				
学位授与方針との関連性	学修成果1	学修成果2	学修成果3		
	○				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 穀類① 2. 穀類② 3. いも類、種実類 4. 豆類 5. 野菜類① 6. 野菜類② 7. 果実類 8. キノコ類、藻類 9. 魚介類①食肉類 10. 魚介類② 11. 魚介類③ 12. 食肉類① 13. 食肉類② 14. 卵類 15. 乳類 				
事前・事後学習について	教科書の内容を確認し予習を行う。 授業の内容を章末課題等を通して復習する。 日々の生活において接する食品について、興味関心を持ち、食品カードにまとめ知識を増やす。				
準備学習に必要な時間	授業で学んだ内容を復習の項目に従って、ノートにまとめる（毎回1時間程度）。 食品カードを作ってまとめる。（適宜30分程度）				
評価方法	評価項目	配分(%)	評価の観点		
	試験	60	各食品の特徴の理解		
	実践	40	章末課題への取り組み、食品カード		
	レポート	0			
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	章が終了した次の週の朝にノートの提出をしてください。				
使用テキスト	「食べ物と健康Ⅱ」喜多野宣子・上村昭子・久木久美子著，化学同人，2010. 「原色食品図鑑 第2版」菅原龍幸・井上四郎編，建帛社，2008. 「新ビジュアル食品成分表 新訂第二版」新しい食生活を考える会，大修館書店，2016.				
参考書	からだに美味しい魚の便利帳 藤原昌高(ぼうずコンニャクの市場魚貝類図鑑 主宰) (著) 高橋書店 からだに美味しい 野菜の便利帳 板木利隆 (監修) 高橋書店 からだに美味しいフルーツの便利帳 三輪 正幸 (監) 高橋書店 食品学Ⅱ～食べ物と健康―食品の分類と特性、加工を学ぶ 栢野 新市他 (編集) 羊土社 人を幸せにする 食品ビジネス学入門 日本大学食品ビジネス学科 (著) オーム社				

対象学生	食物栄養専攻 1	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	食品科学実験 F12012	後期	実験	1	
担当教員	友竹 浩之				
授業の概要	化学実験を行うにあたっての心構え、器具の取扱い、分析方法の原理、レポートの書き方など基本的事項を学び、食品の一般成分の定量法及び食品衛生学上問題となる有害物質等の検出や、細菌検査の方法を習得する。講義で学んだ食品成分や食材の特性について実験を通し理解を深める。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・化学実験の基礎的事項について理解できる。 ・実験操作（細菌検査を含む）の基本的な技術を習得する。 ・食品の成分的特徴や食品添加物に対して理解できる。 				
学位授与方針との関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○		○		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション/容器の恒量 実験を行うための基礎 2. 水分・脂質の定量 重量分析法の基本を学ぶ 常圧加熱乾燥法による水分の定量およびヘキササン抽出法による脂質の定量を行う 3. 有機酸の定量 容量分析法の基本を学ぶ 中和滴定による食酢中の酢酸の定量を行う 4. 食塩の定量 沈殿滴定によるしょう油中の食塩の定量を行う しょう油の種類による塩分量の違いを確認する 5. 還元糖の定量 アンスロン硫酸法による全糖の定量 6. 食品の褐変・ ポリフェノール化合物の酸化反応による褐変の原理と防止について理解する アミノカルボニル反応の反応条件について確認する 7. たんぱく質の定量①/細菌検査準備（一般細菌, 大腸菌群） 細菌検査の基本操作と留意点について学ぶ 市販シート培地による簡易試験も併せて実施する 8. たんぱく質の定量②/細菌検査準備（結果観察） 細菌検査の結果を観察し、菌数の算定を行う たんぱく質の成分的特徴を確認し、演習実験を通しケルダール法の原理と実際を知る 食品成分表について各成分の測定方法を知る 9. 細菌検査 10. 油脂の化学的試験① ケン化価およびヨウ素価を求め、食用油脂の構造と脂肪酸の特性を理解する 11. 油脂の化学的試験② 過酸化物質価および酸価を求め、食用油脂の劣化について理解する 12. 食器・食品の洗浄検査 簡易試験を用い食器洗浄後の食品成分の残留を確認する 簡易比色法により食器のすすぎ方による中性洗剤の残留の程度を調べる 13. 緑茶タンニンの定量 比色分析法の基本を学ぶ 緑茶の種類によるタンニン含量の違いを確認する 14. 発色剤（亜硝酸塩）の定量 比色分析法によりハム中の亜硝酸塩の定量を行う 発色剤の特徴と使用の実際を知る 15. 合成着色料の検出 薄層クロマトグラフィーによる分析法を学ぶ タール系色素の特徴と使用の実際を知る 亜硫酸塩類の検出 試験紙を用いた簡易試験により亜硫酸塩類の検出を行う 亜硫酸塩類について食品添加物としての特徴や用途を確認する 				
事前・事後学習について	「食品学 I II」「食品衛生学」と関連するため、該当科目の内容を確認する。特に、事後のレポート作成を通し内容の理解を深める。				
準備学習に必要な時間	授業内で配布するプリントを事後学習として解いてください（毎回 1 時間程度）				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	40	化学実験の基礎的知識の理解		
	実践	25	実験操作の基本的技術の習得		
	レポート	35	レポートの書き方、食品成分や食材、食品添加物に対する理解		
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	レポート課題に対する添削を行い返却します。				
使用テキスト	特になし（授業でプリントを配布します）				
参考書	「新しい食品学実験 第 2 版」吉田勉監修・飯淵貞明・渡邊悟編著、三共出版、2008.				

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	食品加工学 F14013	2年後期	講義	2	
担当教員	塚田 和也				
授業の概要	食品加工の目的や現状、加工法・保存法、食品の包装や規格と表示制度、および関連する食品衛生について学ぶとともに、身近な加工食品について、具体的に学びます。すなわち、農産食品・畜産食品・水産食品・食用油脂および調味食品、嗜好食品およびインスタント食品についてです。自分の身の回りの加工品についても興味関心を広げ、具体的な加工法や保存法、包装、分類などについても詳しく学ぶ。				
到達目標	食品を加工・貯蔵する意味や製造工程について、理解し、知識を深める。 加工食品のメリットやデメリットを理解できる。 食品の包装、加工食品の規格や表示方法について理解できる。				
学位授与方針との 関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○				
授業計画	1. 食品加工の意義と目的 2. 食品の加工法 3. 食品の保存法 (1) 4. 食品の保存法 (2) 5. 食品の包装 6. 加工食品の規格と表示制度 7. 食品と食品衛生 8. 開発加工品について 9. 農産食品の加工 10. 畜産食品の加工 (1) 11. 畜産食品の加工 (2) 12. 水産食品の加工 (1) 13. 水産食品の加工 (2) 14. 食用油脂および調味食品 15. 嗜好食品およびインスタント食品				
事前・事後学習について	事前学習：教科書の内容を確認し、予習を行う。 事後学習：授業で学んだ要点を章末問題を中心にノートにまとめて理解を深める。さらに自分で系統立てたノート作りにも取り組む。 加工食品に関心を持ちながら食品を購入、または自分で作成し、食品カードにまとめる。				
準備学習に必要な時間	事前・事後学習 (1 時間程度) 食品カードの作成について (30 分程度)				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	70	定期試験		
	実践	20	加工食品カード (手作り品・市販品 各 10 枚)		
	レポート	0			
	その他	10	顧客調査		
受講上の注意・課題のフィードバック	章末問題を解いて、ノートにまとめることで定期試験対策になる。				
使用テキスト	「食べ物と健康Ⅱ」喜多野宣子・上村昭子・久木久美子 編 (化学同人) 「新ビジュアル食品成分表」 鈴木一行 大修館書店				
参考書	「食品加工学」 森孝夫 化学同人 「食品開発ガイドブック」 片岡榮子他 地人書館 「原色食品図鑑 第2版」 菅原龍幸・井上四郎 編 (建帛社) 「食品開発の進め方」 岩田直樹 幸書房				

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	食品開発実習 F14014	2年後期	実習	1	
担当教員	友竹 浩之・塚田 和也				
授業の概要	この実習では、レトルトパウチや缶詰、瓶詰といった加工製品作りをテーマに食品の開発を行います。実習の前半では企画立案から製品試作・原価計算・栄養価計算・ネーミングまでの商品開発の過程を学び、後半では実際に地元の食品企業と連携して食品開発における生の指導を受けます。				
到達目標	1) 加工食品を作るための手技を修得する 2) 自分達で加工食品を考案・作成できる 3) 最終的に加工食品のメリットやデメリットを踏まえて考えられるようになる				
学位授与方針との 関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
			○		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 製麺の実習 2. レトルトパウチ製品の実習 3. 缶詰製品の実習 4. びん詰製品の実習 5. 製パンの実習 6. 洋菓子の実習 7. 商品開発計画 8. パン・菓子の商品開発① 9. パン・菓子の商品開発② 10. パン・菓子の商品開発③・弁当メニュー開発計画 11. 地域食材を用いた弁当の開発① 12. 地域食材を用いた弁当の開発② 13. 地域食材を用いた弁当の開発③ 14. 和菓子の実習・試作計画 15. 和菓子の試作 				
事前・事後学習について	実習は加工品の製造を体験して理解してもらおう内容になっています。事前学習としてそれぞれの実習計画に関係する加工品の種類などを前もってスーパーの品揃えを確認したり、図書館で調べたり、ネット検索しておくとお実習内での体験がより深まると思います。事後学習では加工品作りの体験をレポートで説明できるようにしておいてください。				
準備学習に必要な時間	事前に動画を配信するのでしっかり見て、準備してください。日ごろから加工品やメニュー・調理品に興味を持って、味やラベル、原材料、アレルギー関連物質、アピールポイントなどに着目し、自分だったらどんなものを開発したいかを考えておいてください。				
評価方法	評価項目	配分(%)	評価の観点		
	試験	0			
	実践	40	授業のまとめ（食品加工の基礎）		
	レポート	60	食品開発（パン・菓子・レストラン・寒天）		
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	食品ラベルと開発品コンテストの結果発表およびレポート返却				
使用テキスト	特になし（授業でプリントを配布します）				
参考書	特になし				

対象学生	食物栄養専攻 1	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	食品衛生学 F11015	前期	講義	2	
担当教員	高木 一代				
授業の概要	食品にとって安全性とは基本特性であり、食品摂取に起因する健康障害を防止することは人々の健康を維持する上で最も重要な事項である。食料供給が多様化し、食の安全に対しても国際化や環境問題などあらゆる角度からの視点が求められる中で、食品の安全性を確保するための適切な判断ができるよう食品衛生の広い知識を修得する。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・食品を扱う上での安全性に対する基本的な知識を修得する ・食品による健康障害を防ぐための方策を知り、実践に役立てることができる ・食を提供する立場の人間として安全性に対する意識を高める 				
学位授与方針との 関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品衛生行政と関連法規、衛生管理について 2. 食品の変質 3. 食品の腐敗・変敗の防止法 4. 食中毒（定義・種類・発生状況） 5. 食中毒（自然毒・微生物性） 6. 食中毒（ウイルス性） 7. 食中毒（消毒と殺菌・滅菌法） 8. 経口感染症・寄生虫症 9. 食品中の汚染・有害物質① 10. 食品中の汚染・有害物質② 11. 食品添加物① 12. 食品添加物② 13. 食品の表示 14. 食品の衛生管理 15. 食品の安全性問題 				
事前・事後学習について	食の安全性に関する新聞等の報道に関心を持ち、厚生労働省などのホームページへも積極的にアクセスし最新の情報を収集する。				
準備学習に必要な時間	授業中は集中できるように、事前に毎回 1 時間程度教科書を読んで理解しておいてください				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	100	食品の安全性に対する知識の習得と実践的な方策の理解		
	実践	0			
	レポート	0			
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	感染症の状況により対面授業が難しいと判断した場合、遠隔授業となる場合があります。				
使用テキスト	「食品衛生学 食の安全性を理解するために」 西瀬弘他 化学同人				
参考書	「イラスト 食品の安全性 第3版」小塚論編 東京教学社 「三訂 食品の安全性 第2版」日本フードスペシャリスト協会編 建帛社				

対象学生	食物栄養専攻 1	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	栄養学 I F11016	1 年前期	講義	2	
担当教員	友竹 浩之				
授業の概要	この授業では、まず、いろいろな食品成分（栄養素）の種類とはたらき、およびそれらを含む主な食品について学びます。次に三大栄養素である糖質、タンパク質、脂質の消化がどこでどのように行われ、どのように吸収されるかについて学びます。さらに、生命維持やいろいろな活動時にどのくらいのエネルギーを消費するのか、またあなた自身の一日の消費エネルギー量の求め方についても学びます。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ 糖質、タンパク質、脂質の構造と体内に入ってからのはたらきについて理解できる。 ・ ビタミン、ミネラルの種類と特徴が理解できる。 ・ 食物の消化と栄養素の吸収について理解できる。 ・ エネルギー代謝について理解できる。 				
学位授与方針との関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○	○			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 摂取した栄養素の体内ではたらき 2. 糖質・食物繊維の特徴とそれらを含む食品 3. タンパク質の特徴とそれらを含む食品 4. 脂質の特徴とそれらを含む食品 5. ビタミンの特徴とそれらを含む食品 1 6. ビタミンの特徴とそれらを含む食品 2 7. ビタミンの特徴とそれらを含む食品 3 8. ミネラルの特徴とそれらを含む食品 1 9. ミネラルの特徴とそれらを含む食品 2 10. ミネラルの特徴とそれらを含む食品 3 12. 三大栄養素の消化 1 13. 三大栄養素の消化 2 14. 栄養素の吸収 15. エネルギー代謝 				
事前・事後学習について	<p>事前学習：スーパーやコンビニ、ファーストフード店では、栄養表示を確認してから、購入、注文するようにしてください。</p> <p>事後学習：授業で学んだ栄養素を多く含む食品について、テキストや食品成分表で確認しておいてください。</p>				
準備学習に必要な時間	授業中に集中できるように、事前に毎回 1 時間程度教科書を読んで理解しておいてください				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	80	試験		
	実践	20	授業内の発言		
	レポート	0			
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	授業中の口頭試問に対する解説を行います。				
使用テキスト	「新・栄養学総論」 友竹浩之・桑波田雅士ほか（講談社サイエンティフィク）				
参考書					

対象学生	食物栄養専攻 1	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	栄養学Ⅱ F12017	後期	講義	2	
担当教員	富口 由紀子				
授業の概要	人の一生（乳児期、幼児期、学童期、思春期、青年期、妊娠期、授乳期、成人期、高齢期）における各ライフステージの生理的・身体的特徴を理解し、対象者にあつた栄養管理について学びます。また、運動時や特殊な環境に対応した栄養管理についてや日本人の食事摂取基準、栄養ケア・マネジメントサイクルについて学びます。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士として、人の一生における各ライフステージ別の生理的・身体的特徴および運動時や特殊環境における栄養学的特徴をふまえ、食事の管理を中心とした栄養管理について説明できる。 ・栄養士が行う栄養ケア・マネジメントの目的、進め方が説明できる。 ・「日本人の食事摂取基準」策定の考え方や活用について説明できる。 				
学位授与方針との関連性	学修成果1	学修成果2	学修成果3		
	○				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養ケア・マネジメント① 栄養ケア・マネジメントの概要および目的、栄養スクリーニング、栄養アセスメントについて学びます。 2. 栄養ケア・マネジメント②／日本人の食事摂取基準① 栄養ケア計画、評価、食事摂取基準の概要および目的について学びます。 3. 日本人の食事摂取基準② 食事摂取基準の活用、エネルギー・たんぱく質・脂質の摂取基準について学びます。 4. 日本人の食事摂取基準③／成長・発達・加齢 ビタミン・ミネラルの摂取基準について学びます。 成長、発達、加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養について学びます。 5. 妊娠期・授乳期の栄養① 妊娠期および授乳期の生理的・身体的特徴について学びます。 6. 妊娠期・授乳期の栄養② 妊娠期および授乳期の栄養アセスメント、食事摂取基準、栄養管理について学びます。 7. 新生児期・乳児期の栄養① 新生児期および乳児期の生理的・身体的特徴について学びます。 8. 新生児期・乳児期の栄養② 新生児期および乳児期の栄養アセスメント、食事摂取基準、栄養管理について学びます。 9. 成長期の栄養①（幼児期） 乳児期の生理的・身体的特徴、栄養アセスメント、食事摂取基準、栄養管理について学びます。 10. 成長期の栄養②（学童期・思春期） 学童期・思春期の生理的・身体的特徴、栄養アセスメント、食事摂取基準、栄養管理について学びます。 11. 成長期の栄養③（食物アレルギー）／成人期の栄養① 食物アレルギー、成人期・更年期の生理的・身体的特徴について学びます。 12. 成人期の栄養② 成人期・更年期の栄養アセスメント、食事摂取基準、栄養管理について学びます。 13. 高齢期の栄養① 高齢期の生理的・身体的特徴について学びます。 14. 高齢期の栄養② 高齢期の栄養アセスメント、食事摂取基準、栄養管理について学びます。 15. スポーツ選手の栄養／特殊環境と栄養 運動やスポーツ時・特殊環境時における生理的・身体的特徴と栄養管理について学びます。 				
事前・事後学習について	事前学習：授業計画に従い、教科書の該当箇所を読んでください。 事後学習：授業で学んだ要点をレポートにまとめてください。小テストの問題を解いてください。				
準備学習に必要な時間	事前にテキストの該当箇所を熟読し、内容を理解をした上で授業に臨んでください（1時間程度）。				
評価方法	評価項目	配分(%)	評価の観点		
	試験	80	定期試験（到達目標に沿った知識の確認、思考）		
	実践	5	毎時の小テストの取り組み状況		
	レポート	15	毎時提出のレポートによる知識・理解・思考、提出状況		
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	毎回授業終了時にオンラインにて小テストを実施します。次の授業開始時に解説し、以後の学習に活用できるようにします。 提出レポートに関しては、添削を行い返却します。 質問・疑問には随時対応します。				
使用テキスト	「イラスト応用栄養学-栄養の世界を探る-」藤木理代ほか、株式会社東京教学社、2025				
参考書	「日本人の食事摂取基準（2025年版）」佐々木敏（監修）、第一出版、2025 「日本人の食事摂取基準（2020年版）の実践・運用 第2版」食事摂取基準の実践・運用を考える会（監修）、第一出版、2022				

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	栄養学実習 F14018	2年後期	実習	1	
担当教員	岩瀬 彩香				
授業の概要	<p>新生児期、乳児期、幼児期、学童期、思春期、妊娠期、成人期、高齢期の各ライフステージ別の食事およびスポーツ選手の食事、郷土食について、調理実習を通して学ぶ。</p> <p>対象者の身体特性、栄養特性、ライフスタイルをアセスメントし、栄養ケア計画を立案し、それに基づいた調理実習およびプレゼンテーション実習を行う。</p> <p>全 15 回の授業は、14 回の調理実習と 1 回の演習で構成する。いずれの回も、1 時間程度の講義を実施したのちに調理実習または演習を行うことで理解を深める。</p>				
到達目標	<p>ライフステージ別の身体特性や栄養特性を捉え、各対象者に応じた栄養ケア計画の立案および調理・供食をすることができる。</p> <p>行事食や郷土食の意義を理解できる。</p> <p>スポーツ選手の特徴を捉え、体づくりや障害予防、シーズン別の食事について理解できる。</p>				
学位授与方針との 関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○	○			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> オリエンテーション 新生児期の栄養と食事（人工栄養） 離乳期の栄養と食事（離乳食） 幼児期の栄養と食事①（1～2 歳の食事、3～5 歳の食事） 幼児期の栄養と食事②（幼児のお弁当）／ 食物アレルギーの対応食 幼児期の栄養と食事③（幼児と行事食） 郷土食（郷土食の意義、長野県の郷土食） 学童期の栄養と食事（学校給食） 思春期／成人期の栄養と食事① （対象者のアセスメントを行い、栄養ケア計画の作成・献立立案をする） 思春期の栄養と食事②（調理実習、プレゼンテーション・栄養教育） 成人期の栄養と食事②（調理実習、プレゼンテーション・栄養教育） スポーツ選手の栄養と食事①（通常トレーニング期の食事、試合期の食事） 妊娠期の栄養と食事（妊娠期における食事） 高齢期の栄養と食事①（高齢期における食事） 高齢期の栄養と食事②（介護食） スポーツ選手の栄養と食事②（減量期の食事、骨強化の食事） 				
事前・事後学習について	<p>事前学習：テキストの該当箇所に目を通しておくこと。</p> <p>また、1 年および 2 年前期での専門授業の内容を総合的に復習して臨むこと。</p> <p>事後学習：実習内で学んだことの復習を各自行ってください。</p>				
準備学習に必要な時間	毎回、事前に配布レシピ、テキストの該当箇所を読んでおいてください。				
評価方法	評価項目	配分(%)	評価の観点		
	試験	50	定期試験		
	実践	50	毎時提出のレポート、献立作成、取り組み状況		
	レポート	0			
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	<p>様々な年代・立場の方々の食について興味を持つようにしてください。</p> <p>提出物は目を通し、次の授業時に返却・復習することで理解を深めます。</p> <p>献立作成は添削・返却後、再提出した場合は加点します。</p>				
使用テキスト	「栄養学実験実習・演習-基礎と応用-」渡邊早苗他（建帛社）				
参考書	「食事摂取基準（2025 年版）」厚生労働省（第一出版）、「食品成分表」（女子栄養大学出版部） 栄養学Ⅱのテキスト、運動生理学のテキスト				

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	臨床栄養学 I F13019	2 年前期	講義	2	
担当教員	友竹 浩之				
授業の概要	この授業では、まず、増え続ける糖尿病の特徴と食事療法について学びます。次に腎臓のはたらき、腎臓病の症状と食事療法を関連づけて学びます。さらに、血液中のコレステロールや中性脂肪が増える病気や高血圧、動脈硬化について学びます。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・糖尿病の成因と食事療法について理解する。 ・腎臓のはたらき、腎臓病の種類、腎臓病の食事療法について理解する。 ・肥満、脂質異常症、高血圧、動脈硬化の成因と食事療法について理解する。 				
学位授与方針との 関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○	○			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 糖尿病の成因 2. 糖尿病の症状と診断 3. 糖尿病の食事療法 4. 腎臓の働き 5. 腎臓病の症状 6. 糸球体腎炎/ネフローゼ症候群 7. 慢性腎不全/血液透析 8. 脂質異常症の成因/診断 9. 脂質異常症の食事療法 10. 動脈硬化症の成因 11. 動脈硬化症の食事療法 12. 高血圧症の成因 13. 高血圧症の食事療法 14. 肥満症の成因 15. 肥満症の食事療法 				
事前・事後学習について	事前学習：生活習慣病に関する新聞記事やテレビ番組を見るようにしてください。 事後学習：テキストをよく読んで、授業で学んだ病気について理解しておいてください。				
準備学習に必要な時間	授業中は質問に答えられるように、事前に毎回 1 時間程度教科書を読んで理解しておいてください				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	80	試験		
	実践	20	授業内の発言		
	レポート	0			
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	授業中の口頭試問に対する解説を行います。				
使用テキスト	「臨床栄養学概論」 友竹浩之・塚原丘美 (講談社サイエンティフィク)				
参考書					

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	臨床栄養学Ⅱ F14020	2年後期	講義	2	
担当教員	友竹 浩之				
授業の概要	この授業では、まず、ウイルス性肝炎の特徴と肝硬変時の食事療法について学びます。次に、胆石、膵炎、胃潰瘍や大腸疾患とそれぞれの食事療法について学びます。さらに、流動食などの特殊な栄養摂取方法について勉強します。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ ウイルス性肝炎の特徴について説明できる。 ・ 消化器疾患について説明できる。 ・ 栄養療法について説明できる。 				
学位授与方針との関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○	○			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. メタボリックシンドローム 2. 肝臓の働き 3. 急性ウイルス性肝炎 4. 慢性肝炎・肝硬変 5. 肝硬変の食事療法 6. 脂肪肝・アルコール性肝障害と食事療法 7. 胆石・胆嚢炎と食事療法 8. 膵炎と食事療法 9. 消化器疾患（胃炎・胃潰瘍・胃癌） 10. 胃切除後の食事療法 11. 潰瘍性大腸炎・クローン病と食事療法 12. COPD 13. 食物アレルギーの成因 14. 食物アレルギーの原因物質 15. 経腸栄養 				
事前・事後学習について	<p>事前学習：病気に関する新聞記事やテレビ番組を見るようにしてください。</p> <p>事後学習：テキストを読んで、授業で学んだ病気について理解するようにしてください。</p>				
準備学習に必要な時間	授業中の質問に答えられるように、事前に毎回1時間程度教科書を読んで理解しておいてください。				
評価方法	評価項目	配分(%)	評価の観点		
	試験	80	試験		
	実践	20	授業内の発言		
	レポート	0			
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	授業中の口頭試問に対する解説を行います。				
使用テキスト	「臨床栄養学概論」 友竹浩之・塚原丘美（講談社サイエンティフィク）				
参考書					

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	臨床栄養学実習 I F13021	2 年前期	実習	1	
担当教員	岩瀬 彩香				
授業の概要	病気の進展阻止と予防に、食事療法がいかに重要であるかを考え、疾患別の治療食について必要な知識および技術を習得していく。 全 15 回の授業は、調理実習 11 回と演習 4 回で構成する。いずれの回も、1 時間程度の講義を実施したのちに調理実習または演習を行うことで理解を深める。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 各疾患の病態を理解し、それに応じた献立作成ができる。 基本献立から病態に応じた献立展開、調理上の留意点や工夫点が理解できる。 				
学位授与方針との関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○	○			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> オリエンテーション 栄養アセスメント、治療食の種類、常食から軟菜食への献立展開、栄養強化食品など 高血圧 (実習) 血圧について、高血圧症の種類、高血圧食のポイント 痛風 (実習) 痛風の概要、痛風食のポイント 糖尿病① (演習) 糖尿病食事療法の目的と考え方、糖尿病食品交換表の使い方 糖尿病② (演習) 糖尿病食品交換表の活用、糖尿病食品交換表を用いた献立作成 糖尿病③ (実習) 各班の自主献立 (1 日分) の調理実習 炎症性腸疾患 (実習) 下痢について、原因疾患 (潰瘍性大腸炎、クローン病、過敏性腸症候群) 肝臓病 (実習) / 食物アレルギー 肝臓の働き、肝臓病の種類、肝臓病食のポイント 食物アレルギーの基礎知識 腎臓病① (演習) 腎臓の働き、腎臓病の症状、腎臓病食のポイント、腎臓病食品交換表について 腎臓病② (演習) 腎臓病交換表の活用、腎臓病食品交換表を用いた献立作成 1. 腎臓病③ (実習) 各班の自主献立 (1 日分) の調理実習 膵炎 (実習) 膵臓の働き、急性膵炎、慢性膵炎 骨粗鬆症 (実習) 骨粗鬆症の概要、骨粗鬆症食のポイント 貧血 (実習) 貧血の種類、鉄の吸収、貧血食のポイント 脂質異常症 (実習) 脂質異常症の概要、コレステロール値・TG 値の高い人の食事療法 				
事前・事後学習について	事前学習：これまで学んできた生理学、生化学、栄養学 I・II などの内容を復習しておいてください。実習日の疾患について下記の使用テキストや臨床栄養学のテキストなどを活用し理解しておいてください。調理実習の手順を確認しておいてください。 事後学習：疾患別の献立作成や献立展開などの課題を出します。1 年次に学んできた献立作成が基礎となります。				
準備学習に必要な時間	事前に実習日の疾患について下記の使用テキストや臨床栄養学のテキストなどを活用し理解しておいてください。				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	60	各疾患に対する食事療法の理解		
	実践	40	実習の評価表、各疾患に応じた献立作成・献立展開、取り組み状況		
	レポート	0			
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	提出物は目を通し、次の授業の冒頭で返却・復習することで理解度を高めます。 献立作成は添削・返却後、再提出した場合は加点します。				
使用テキスト	「臨床調理」小林ゆき子 他 (医歯薬出版) 「糖尿病食事療法のための食品交換表」(日本糖尿病学会) 「腎臓病食品交換表」黒川清 他 (医歯薬出版)				
参考書	「八訂 食品成分表」(女子栄養大学出版部) 「調理のためのベーシックデータ」(女子栄養大学出版部)				

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	臨床栄養学実習Ⅱ F14022	2年後期	実習	1	
担当教員	高木 一代				
授業の概要	この授業では、各グループで作成した基本の献立をもとに①「症例に対応した献立に展開」し、②「実際に調理して献立評価を行う」ことで、成分別栄養管理について理解します。				
到達目標	病人・患者等の状態をいち早く把握し、栄養状態の判定、栄養管理計画について効果的な対応策を考えられる。				
学位授与方針との関連性	学修成果1	学修成果2	学修成果3		
	○	○			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション 自分の食事の栄養バランスをみてみよう 2. 疾患別栄養管理 糖尿病について 3. 疾患別栄養管理 コンビニを利用した糖尿病食を考える 4. 疾患別栄養管理 スーパーのお惣菜などを利用した糖尿病食を考える 5. 中間発表会 栄養バランスの変化、コンビニやスーパーを利用した食のポイント 6. 疾患別栄養管理 CKD について 低たんぱく質おやつレシピ作成 7. 医療現場における栄養士の役割および業務の進め方 (外部講師) 8. 疾患別栄養管理 CKD 低たんぱく質のおやつ作り 調理実習 9. 疾患別栄養管理 低栄養患者 10. 疾患別栄養管理 低栄養患者に対する少量高エネルギー食の献立作成 11. 咀嚼・嚥下困難食 とろみの段階を視覚で確認する 12. 疾患別栄養管理 低栄養患者に対する少量高エネルギー食 調理実習 13. 郷土料理や地域食材を取り入れた治療食を考える 14. 災害時の調理法体験 パッククッキング 15. まとめ 発表会 				
事前・事後学習について	献立作成ができるように、図書館などで情報収集をしてください。 献立を作成する症例について、何に気を付けて献立を立てなければいけないのかを今まで学習してきたことを振り返り考えておくこと。				
準備学習に必要な時間	事前に症例の特徴などを調べ、教科書の該当症例部分を読んでおくこと。				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	0			
	実践	50	授業への取り組み・授業態度 (30%)、発表会 (20%)		
	レポート	50	献立作成などの課題		
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	発表会での発表は、班員全員で行うこと。 グループ代表献立は評価を全員で行ないます。 課題の提出期限は厳守して下さい。				
使用テキスト	栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学実習 実践に役立つ技術と工夫 中村丁次監修 羊土社				
参考書	糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版 日本糖尿病学会 日本糖尿病協会・文光堂 腎臓病食品交換表 第9版 黒川清他 医歯薬出版株式会社 糖尿病腎症の食品交換表 第3版 日本糖尿病学会 日本糖尿病協会・文光堂 ナーシング・グラフィカ 疾病の成り立ち④ 臨床栄養学 関戸啓子編集 メディカ出版 「臨床栄養学実習書」第12版 玉川和子他 医歯薬出版株式会社				

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	公衆栄養学 F14023	2年後期	講義	2	
担当教員	友竹 浩之				
授業の概要	公衆栄養活動は、地域住民の食生活の改善を通して疾患を予防し、地域全体の健康を維持・増進することを目的としており、「地域の食育」ということもできます。本授業では、日本人の栄養状態とその問題点を把握し、地域レベル、国レベルで行われる実践活動の進め方について学びます。				
到達目標	自らの食生活を見直し、地域や家庭での食育活動ができる。				
学位授与方針との 関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○	○			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 公衆栄養学の意義と目的 公衆栄養活動の歴史 2. 国民の健康状態と公衆栄養施策の変遷 3. 食生活の変化について 高齢社会の健康・栄養問題 4. 食料需給と自給率 5. 栄養疫学に必要な指標 6. 食習慣と健康・生活習慣病に関する栄養疫学研究の例 7. 栄養疫学調査 食事調査 8. 公衆栄養の施策と法規 9. 健康日本 21 (第3次) 10. 特定検診・特定保健指導 11. 健康・栄養指導の指針やガイドライン 12. 食品表示制度 13. 健康づくりのための身体活動・運動ガイド 2023 14. 公衆栄養のマネジメントサイクル 15. 公衆栄養プログラム 				
事前・事後学習について	事前学習：食事のバランスについて考える習慣をつけておいてください。 事後学習：テキストを読んで、授業で学んだ項目について理解するようにしてください。				
準備学習に必要な時間	授業中の質問に回答できるように、事前に毎回1時間程度教科書を読んで理解しておいてください				
評価方法	評価項目	配分(%)	評価の観点		
	試験	80	集団に対する栄養指導の理解		
	実践	20	授業内の発言		
	レポート	0			
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	授業中の質問に対する解説を行います。				
使用テキスト	「公衆栄養学概論」 友竹浩之・郡俊之 (講談社サイエンティフィク)				
参考書					

対象学生	食物栄養専攻 1	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	栄養指導論 I F11024	前期	講義	2	
担当教員	新海 シズ				
授業の概要	心身の健全な発達と健康を維持増進するためには、個人や集団を対象に適正な食生活に導く栄養食事指導が必要である。栄養指導を実践していく上で必須である「食事摂取基準」、「食品成分表」などを理解し、活用法を学ぶ。また、メタボリックシンドローム、食に関する問題点など、現状を把握する。さらに、現在取り組んでいる国の施策を理解し、改善するための手法を理解する。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・国民健康づくり運動の変遷と現状が理解できる。 ・栄養指導（教育）の目的および基本的な進め方が分かる。 ・「国民健康・栄養調査」を読み、日本人の健康・食事に関する現状を理解し、問題点を把握できる。 ・「食事摂取基準」「食品成分表」などを理解し活用することができる。 				
学位授与方針との 関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養指導の意義・栄養士の役割 2. 栄養指導（教育）の歴史 3. 21 世紀の健康づくりと栄養指導（教育），健康日本 21 4. 国民健康・栄養調査，対象の実態把握の方法 5. 栄養指導に必要な基礎知識（食事摂取基準） 6. 栄養指導に必要な基礎知識（食事摂取基準） 7. 栄養指導に必要な基礎知識（食品成分表の活用） 8. 栄養指導に必要な基礎知識（食品成分表の活用） 9. 健康づくりのための運動・休養指導 10. 栄養指導（教育）の基本的な進め方 11. 栄養カウンセリング，行動変容段階理論 12. 媒体（教材）の概念と意義，種類と特性 13. 栄養状態の判定方法 14. 栄養に関する情報の収集と活用 15. まとめ 				
事前・事後学習について	<p>事前学習：授業内容を把握し、教科書の関連個所の予習をするとともに厚生労働省のホームページ等を活用して最新の情報を得てください。</p> <p>事後学習：講義内容を復習しながらノートを整理してください。</p>				
準備学習に必要な時間	事前に毎回、テキストなどを読んで予習してください。（毎回 1 時間程度）				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	70	知識・理解		
	実践	0			
	レポート	0			
	その他	30	提出物による知識・理解		
受講上の注意・課題のフィードバック	提出物の添削を行い返却します。				
使用テキスト	<p>「栄養教育論」 関口紀子・蕨迫栄美子・宇和川小百合編 学建書院</p> <p>八訂 食品成分表 2026 女子栄養大学出版部</p> <p>「栄養教育・栄養指導論 演習・実習 第 3 版」辻 とみ子・堀田千津子・平光美津子編 みらい</p>				
参考書	日本人の食事摂取基準[2025 年版] 第一出版				

対象学生	食物栄養専攻 1	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	栄養指導論Ⅱ F12025	後期	講義	2	
担当教員	新海 シズ				
授業の概要	ライフステージ別・活動分野別および臨床栄養指導（病態別の栄養）を学びます。対象者が適切な食生活や食事療法の知識・技術を獲得し、行動変容につなげる指導援助の要点を学びます。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ライフステージ別の栄養特性，食生活の問題点と指導の要点を理解する。 ・集団給食施設の特性と指導の進め方を理解する。 ・肥満症、高血圧症、糖尿病患者への栄養教育・指導法を理解する。 				
学位授与方針との関連性	学修成果1	学修成果2	学修成果3		
	○				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 年代別栄養指導 妊娠・授乳期の栄養特性，食生活の問題点と指導の要点 2. 年代別栄養指導 乳児期の栄養特性，食生活の問題点と指導の要点 3. 年代別栄養指導 幼児期・学童期の栄養特性，食生活の問題点と指導の要点 4. 年代別栄養指導 思春期～壮年期の栄養特性，食生活の問題点と指導の要点 5. 年代別栄養指導 成人期～高齢期の栄養特性，食生活の問題点と指導の要点 6. 集団給食施設の栄養指導 保育所の特性と指導の進め方 7. 集団給食施設の栄養指導 学校の特性と指導の進め方 8. 集団給食施設の栄養指導 病院の特性と指導の進め方 9. 集団給食施設の栄養指導 高齢者福祉施設の特性と指導の進め方 10. 臨床栄養指導 循環器疾患 11. 3日間の食事調査について 12. 臨床栄養指導 循環器疾患 13. 臨床栄養指導 代謝性疾患 14. 栄養と環境に配慮した栄養教育 15. まとめ 				
事前・事後学習について	<p>事前学習：授業内容を理解し、教科書の関連箇所を読み知識を得ておくとともに厚生労働省のホームページ等を活用して最新の情報を得てください。</p> <p>事後学習：授業の内容をノートにまとめ、読み返し、ノートを整理しながら頭の中を整理しておく。冬休みに自分の食生活を調査・評価・判定することを課題とし、自分自身の実態を把握します。</p>				
準備学習に必要な時間	事前に毎回1時間程度、テキストなどを読んで予習してください。				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	70	知識・理解		
	実践	0			
	レポート	30	知識・理解		
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	レポート課題をチェックして返却します				
使用テキスト	「栄養教育論」 関口紀子・蕨迫栄美子・宇和川小百合編 学建書院 八訂 食品標準成分表 2026 女子栄養大学出版部 「栄養教育・栄養指導論 演習・実習 第3版」辻 とみ子・堀田千津子・平光美津子編 みらい				
参考書	日本人の食事摂取基準[2025年版] 第一出版 「病気がみえる vol.1.2 循環器 第3版」メディックメディア 「病気がみえる vol.1.3 糖尿病・代謝・内分泌 第2版」メディックメディア 「栄養食事療法シリーズ1 エネルギーコントロールの食事療法」渡邊早苗，寺本房子他(編) 建帛社 「栄養食事療法シリーズ3 脂質コントロールの食事療法」渡邊早苗，寺本房子他(編) 建帛社				

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	栄養指導実習 F13026	前期・後期	実習	1	
担当教員	新海 シズ				
授業の概要	栄養指導論で学んだ知識や技術を栄養指導の場でどう活かすか、という視点からの学習である。問題解決のプロセスを学び、対象者の実態に即した指導内容や方法があることを理解し、効果的な指導が行える知識や技術を習得する。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・検査データを読み、問題点を抽出することができる。 ・問題点を列挙し、指導・教育指導計画を立てることができる。 ・対象者に合わせた栄養教育・指導法を理解し、実際の指導ができる。 				
学位授与方針との関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
		○	○		
授業計画	<p>前期</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 授業計画について 栄養教育指導案作成について 媒体（教材）の作製と使い方 2. 指導計画作成（対象、テーマ、設定理由、目標） 3. 指導案作成 4. 指導案作成（発表準備） 5. 発表準備 6. 発表準備 7. たより・リーフレットの作製 8. 栄養指導の発表・評価 9. 栄養指導の発表・評価 10. 栄養指導の発表・評価 11. 栄養指導の発表・評価 12. 栄養指導の発表・評価 13. たより・リーフレット発表、生活時間調査について 14. 身体活動レベル・消費エネルギー量算出 15. 減量のためのエネルギー摂取量算出・運動量の処方 <p>後期</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 集団教育と栄養相談指導（妊婦 4～5 ヶ月の指導計画作成） 2. 集団教育と栄養相談指導（男性肥満教室指導計画作成） 3. カウンセリング的栄養指導 4. 栄養指導における行動目標 5. 栄養指導における行動目標 6. 個人の栄養・食事指導計画作成（子ども） 7. 個人の栄養・食事指導計画作成（糖尿病） 8. 個人の栄養・食事指導計画作成（脂質異常症） 9. 個人の栄養・食事指導計画作成（高血圧症） 10. 栄養指導の記録・POS 11. 栄養指導の記録・POS 12. 栄養指導の記録・POS 13. 個人の栄養・食事指導計画のまとめ 14. 食事バランスガイドによる献立作成・評価 15. 食事バランスガイドによる献立作成・評価 				
事前・事後学習について	事前学習：実習項目を確認し、これまで学んできたことを確かめておく。準備（これまでの授業等のノートを持ってくるなど） 事後学習：授業時間内にできなかったことを確実にやり、提出物は提出期限内に間に合わせてください。				
準備学習に必要な時間	授業時間に集中できるよう 1 年次に学んだ内容を顧みる、あるいは資料や本・Web などを閲読し、情報を収集し準備してください。				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	0			
	実践	30	媒体を用いた栄養指導・教育、3 分間スピーチなどの意欲・態度・技能		
	レポート	0			
	その他	70	提出物における知識・理解・技能		
受講上の注意・課題のフィードバック	対象者を設定しての指導発表は、一人一人が主体的に作り上げることをねらいとしています。事前に計画的に準備してください。 授業時間内にできなかった場合は、時間外に行ってください。				
使用テキスト	「改訂 実践に役立つ栄養指導事例集」 井川聡子・斎藤トシ子・廣田直子（著者・編者） 理工図書 「栄養教育・栄養指導論 演習・実習 第 3 版」 辻 とみ子・堀田千津子・平光美津子編 みらい				
参考書	「臨床栄養学」「栄養学 I」「食品学」などで用いた教科書、ノートなど 糖尿病交換表				

対象学生	食物栄養専攻 1	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	食生活論 F11027	1 年前期	講義	1	
担当教員	岩瀬 彩香				
授業の概要	人の健康および活動に食生活がどのような意義を持っているかという基本的な概念を踏まえ、食生活の変化と問題点、食生活と環境とのかかわりを理解する。さらに、日本の風土に立脚した食生活のあり方と食生活教育の必要性を考える。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 健康と食生活、環境とのかかわりを理解できる。 人と食生活について考え、社会生活の中の食生活を認識できる。 日本の風土に立脚した食生活のあり方を自分の中で構築し、食教育の必要性を説くことができる。 				
学位授与方針との 関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食生活の概念（人間が食事に求めるもの） 2. 食生活に関わる諸問題 3. 日本の食文化（和食） 4. 食環境と食生活 5. 日本の食と世界の食と自分の食 6. 健康と食生活 7. スポーツ・運動と食生活 8. 食生活の担い手（栄養士）の職務 				
事前・事後学習について	事前学習：日常、図書館などで食生活全般に関する新聞や図書を読み、見聞を深めておく。 事後学習：授業プリントを振り返り、自分自身の食生活と結びつけながら、内容を整理する。				
準備学習に必要な時間	各回のテーマについて、関連するテキスト等を読んでおいてください。（30分程度） 普段から自身の食生活を意識する習慣をつけてください。				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	50	知識・理解・思考力		
	実践	50	取り組み状況、授業プリント		
	レポート	0			
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	毎回の授業で、自分自身で授業内容をプリントにまとめる時間をとり、授業終了時に回収します。回収したプリントは目を通し、次の授業の冒頭で返却・復習することで理解度を高めます。				
使用テキスト					
参考書	「食生活論」岡崎光子編著，光生館，2015. 「食生活論」足立己幸(編)秋山房雄(共著) 医歯薬出版株式会社				

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	栄養カウンセリング論 F14028	後期	講義	1	
担当教員	新海 シズ				
授業の概要	社会構造の複雑化、生活様式や価値観の多様化に伴い、個人の抱える健康・栄養問題の背景には、心理的・精神的要因が内在している場合が多くなっています。個々に即応した効果的な助言指導をするために、カウンセリングの基本および生活習慣改善のための行動療法の理論を学び、実践力につなげます。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・傾聴を理解する。 ・タイプ別コミュニケーションスキルを理解する。 ・行動変容が必要な人に対するアプローチの方法がわかる。 				
学位授与方針との関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 行動変容段階理論 健康指導に必要な3つのコミュニケーション コーチング（スタイルチェック） 2. 行動変容に関わる3つのコミュニケーションの効果 コーチング 4つのタイプの特徴 パーソナリティチェック 3. ライフスタイルを変える行動療法 自己効力感 行動目標の決定 4. ライフスタイルへのアプローチ（食行動の改善・身体活動の促進） 病気と疾患 ストレスは成長の糧「良性ストレスと悪性ストレス」 一次的ストレスマネジメント 5. 病態別のアプローチ（体重コントロール） 初回面接で行うこと 減量のための面接 ストレスと関連疾患 6. 病態別のアプローチ（高血圧症） 質問法でかわる会話の展開 7. 病態別のアプローチ（糖尿病） 行動変容理論 ヘルスカウンセリング 8. 病態別のアプローチ（脂質異常症） 健康問題を生み出す未成熟な心 心の深化の仕組み 心傷風景連想法自己カウンセリング 				
事前・事後学習について	<p>事前学習：「この食事が絶対に望ましい食事であると自信を持って勧めたのに、食べてもらえなかった」と悩んだことのない栄養士はいないのではないかと。「なぜ望ましい食事をしてもらえないのだろうか」を考えてみてください。</p> <p>事後学習：行動変容のための知識を体験を通して確認してください。</p>				
準備学習に必要な時間	<p>授業内で配布するプリントの回答をしてください。（15分から20分程度）</p> <p>復習は配布プリントを読み、理解を深めてください。（1時間程度）</p>				
評価方法	評価項目	配分(%)	評価の観点		
	試験	0			
	実践	20	知識・理解・思考力・判断力		
	レポート	70	知識・理解・思考力		
	その他	10	提出物における知識・理解・思考力		
受講上の注意・課題のフィードバック	行動目標を定め、セルフモニタリングを行っている行動の様子を聞き、一緒に考えます。				
使用テキスト	「ライフスタイル療法Ⅰ」第5版 生活習慣改善のための認知行動療法 足達淑子編 医歯薬出版株式会社				
参考書	「栄養士のためのカウンセリング論」石井均(編) 建帛社				

対象学生	食物栄養専攻 1	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	給食管理 I F12029	後期	演習	1	
担当教員	富口 由紀子				
授業の概要	日本人の食事摂取基準を活用し、給食運営を行うために必要な基礎的知識（献立作成計画、購入計画、発注、検収、保管・出納、調理、提供など）の修得をめざします。また、栄養士として重要な献立作成の方法や要点について実践を通して学びます。さらに、給食業務の関連法規や大量調理の特性について学びます。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・特定給食施設の意義・役割を理解し、栄養士として給食の運営に関わる業務の理論と技術の概要を説明できる。 ・基本的な献立作成の手順を理解し、健康な人を対象とした給食の献立を作成することができる。 				
学位授与方針との関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 給食管理総論（給食の概念） 給食の定義・意義・目的・歴史、給食システム、栄養士の役割、特定給食施設について学びます。 栄養・食事管理① 栄養・食事管理システム、栄養・食事のアセスメント、栄養管理について学びます。 栄養・食事管理② 栄養・食事計画、給与栄養目標量の算定、食品構成について学びます。 栄養・食事管理③ 栄養・食事計画、献立作成基準、献立作成の実際、献立の評価について学びます。 栄養・食事管理④ 施設別栄養・食事計画と献立作成について学びます。 食材料管理 給食食材の購入計画、購入方法、発注、検収、食材料の品質保持・保管について学びます。 調理作業（生産）管理 作業工程、作業動線、作業管理の評価について学びます。 品質管理 大量調理の特徴、大量調理の標準化、品質管理のプロセス・評価について学びます。 安全・衛生管理 HACCP、大量調理施設衛生管理マニュアルについて学びます。 会計・原価管理 原価の種類、損益分岐点、ABC 分析について学びます。 危機管理 給食施設における事故対策および危機管理対策の基本について学びます。 施設・設備管理 厨房・設備計画、新調理システムについて学びます。 経営管理 外部委託、経営資源、マーケティング、経営組織について学びます。 人事・事務管理 給食業務従事者の教育・訓練、雇用形態について学びます。 学外実習報告会 校外実習を終えた 2 年生の報告を聞き、現時点での自分自身の課題を見出します。 				
事前・事後学習について	事前学習：授業内での理解を深めるために、テキストの該当箇所を目を通して臨んでください。事後学習：提示される課題（献立作成、発注など）に積極的に取り組み、期限内に提出するよう心がけてください。				
準備学習に必要な時間	事前にテキストの該当箇所を熟読し、内容を理解した上で授業に臨んでください（1 時間程度）。				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	70	定期試験（給食運営に関わる栄養士業務の理解・栄養士として必要な基礎的知識・思考）		
	実践	30	毎時のレポート及び献立作成などの内容、課題に対する取り組み状況		
	レポート	0			
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	毎回授業終了時に小テストを実施します。小テストは、次の授業開始時に解説し、以後の学習に活用できるようにします。献立作成に対する添削を行い返却します。質問・疑問には随時対応します。				
使用テキスト	「健康・栄養科学シリーズ 給食経営管理論（改訂第 3 版）」石田裕美ほか 株式会社南江堂、2022 「調理のためのベーシックデータ第 6 版」女子栄養大学調理学研究室 女子栄養大学短期大学部調理学研究室 監修、女子栄養大出版部、2022 「八訂食品成分表 2026」香川明夫 監修、女子栄養大学出版部、2026				
参考書	「衛生管理・調理技術 Q&A ー大量調理の疑問を解決ー」田中延子・殿塚婦美子（編集代表）、守田真里子・竹内佳代子（編集）、学建書院、2023				

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	給食管理Ⅱ F13030	前期	演習	1	
担当教員	富口 由紀子				
授業の概要	栄養士免許取得希望者は2年次の夏季休業中に給食管理実習（校外実習「給食の運営」）を行います。校外実習では、給食業務を行うために必要な食事の計画や調理を含めた給食の運営に関する技術を修得することをめざします。この授業は、校外実習の事前学習として、各種給食施設の概要や特徴、対象者の特性、栄養・食事管理について学びます。さらに、各自、実習施設の概要や食事形態等について調べ学習を行い、施設の特性を考慮した献立作成を行います。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 各種施設の特徴を把握し、対象者に合った献立作成ができる。 校外実習に向けた知識と心構えを身につけることができる。 校外実習での研究課題を見出すことができる。 				
学位授与方針との関連性	学修成果1	学修成果2	学修成果3		
	○	○	○		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> オリエンテーション 校外実習の意義・目的・概要について学びます。学外実習要項を確認します。 実習にあたっての心構え 校外実習に行くにあたっての心構え（態度・マナー・守秘義務・身だしなみ等）について学びます。 実習日誌の書き方 実習日誌の書き方や留意事項について実践を通して学びます。 栄養士業務の理解、給食施設、衛生管理について 基本的な栄養士業務についてや給食施設の特徴、衛生管理について学びます。 実習施設の情報収集 実習施設の概要や特徴、対象者の特性について調べます。 また、実習施設の栄養士の役割と業務内容について調べます。 課題研究について 校外実習で実施する課題研究のテーマ、方法について考えます。 各種施設の給食・栄養管理（学校・給食センター） 学校現場経験者の講義を通して、学校で働く栄養士についての理解を深めます。 各種施設の給食・栄養管理（児童福祉施設） 児童福祉施設現場経験者の講義を通して、児童福祉施設で働く栄養士についての理解を深めます。 各種施設の給食・栄養管理（高齢者施設） 高齢者施設現場経験者の講義を通して、高齢者施設で働く栄養士についての理解を深めます。 献立・栄養教育作成 実習施設の対象者にあつた献立作成を行います。 献立・栄養教育作成 実習施設の対象者に向けた栄養教育作成を行います。 グループディスカッション 校外実習に行くにあたり、学生間で課題の共有と情報交換を行います。 実習前確認 実習日誌・礼状の書き方について学びます。 実習前確認 持ち物・身支度・実習先提出書類の確認を行います。 まとめ・目標設定 実習に行く前の最終確認と自身の目標設定を行います。 				
事前・事後学習について	事前学習：1年次の給食管理Ⅰ・給食管理実習Ⅰの授業内容を復習しておいてください。また、各種施設（学校・病院・福祉施設等）の給食の意義や対象特性を学び、それぞれの施設の特徴ある栄養士業務について理解し、有意義な実習につながるように学びを深めてください。 事後学習：時間ごとに提示された課題を行い、レポートを期日までに提出してください。				
準備学習に必要な時間	校外実習に向けて、栄養士業務について理解してください（毎回1時間程度）。				
評価方法	評価項目	配分(%)	評価の観点		
	試験	50	定期試験（各種施設の給食の意義や対象特性の理解、1年次の関連科目の理解も含む）		
	実践	30	献立作成などの内容と課題に対する取り組み状況		
	レポート	20	レポートによる知識・理解・思考、提出状況		
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	栄養士免許取得のための実習に行くための事前準備の授業であるため、社会人としての意識を持ち、自身の行動に責任を持って主体的に授業を受けてください。 献立や提出課題に対する添削を行い返却します。				
使用テキスト	給食管理実習日誌（授業内で配付）				
参考書	「実力養成のための給食管理論 第2版」 芦川修貳・田中寛 編集 株式会社学建書院, 2023 「調理のためのベーシックデータ第6版」 女子栄養大学調理学研究室 女子栄養大学短期大学部調理学研究室 監修, 女子栄養大学出版部, 2024 「八訂食品成分表 2025」 香川明夫 監修, 女子栄養大学出版部, 2025				

対象学生	食物栄養専攻 1	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	給食管理実習 I F12031	後期	実習	1	
担当教員	富口 由紀子				
授業の概要	グループにわかれ、本学の学生や教職員を対象とした給食（学食の昼食）を提供するために、計画から実施、評価までを実践します。具体的には、給食栄養目標量を含めた栄養計画から献立作成、発注、検収、調理、配膳、洗浄までの一連の給食業務をPDC Aサイクルに沿って行い、給食を運営するための知識及び技術を身に付けます。また、大量調理施設での実習を通して少量調理との違いを体得します。本実習は実務家教員の授業で、管理栄養士免許を有する教員が担当する科目である。食と栄養に関する実務家としての視点を交えて、学生に対して授業を展開していく。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 給食施設における栄養士業務の一連のながれを説明できる。 学生間で協調を図りながら、対象者にあった給食を計画、調理、提供、評価することができる。 大量調理施設衛生管理マニュアルの重要管理事項を理解し、実習を通して実践できる。 大量調理と少量調理の違いを説明できる。 				
学位授与方針との関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○	○	○		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> オリエンテーション・献立作成について 実習の進め方、実習書（学内マニュアル・個人提出用帳簿）、献立作成のポイントについて学びます。 大量調理・栄養教育・アンケート作成について 大量調理の特徴、栄養教育の意義・アンケートの作成について学びます。 衛生管理について 大量調理施設衛生管理マニュアルの内容について学びます。 発注について 食材料の発注の仕方、発注伝票・出庫伝票の記入の仕方について学びます。 6. グループ学習① 試作実習に向けて、献立作成基準にそった献立を作成します。 給食管理実習棟の見学 大量調理実習で使用する施設を見学し、大量調理機器や作業区域について学びます。 グループ学習② 試作実習に向けて発注伝票、出庫伝票を作成します。 10. グループ学習③ 試作実習に向けて作業計画表を作成します。 12. グループ学習④（試作実習） 調理室においてグループで考えた献立を試作し、次回の試作へ向けて献立を検討します。 14. グループ学習⑤（試作実習） 給食管理実習棟において検討した献立を試作し、大量調理実習へ向けて献立を検討します。 16. グループ学習⑥ 大量調理実習献立・作業計画表・衛生管理チェックポイント・発注票・出庫伝票を作成します。 18. グループ学習⑦ 大量調理実習に向けて、栄養教育・アンケートを作成します。 20. グループ学習⑧ 大量調理実習に向けて、事前打ち合わせ、食券の販売を行います。 24. 大量調理実習① 栄養士班として、給食管理実習棟で学食の提供を行います。 27. 大量調理実習② 調理員班として、給食管理実習棟で学食の提供を行います。 28. グループ学習⑨ 大量調理実習で実施した喫食者アンケートの集計・まとめを行います。 29. グループ学習⑩ 大量調理実習のまとめとして、班および個人提出用帳簿の作成を行います。 30. まとめ 				
事前・事後学習について	事前学習：実習では約 100 人分の大量調理を体験します。喫食者（学生・教職員）に食事を提供するため、事前学習として学内実習マニュアル等を熟読し、各班の調理作業工程等を把握して臨んでください。また、グループワークが円滑に進められるように、各自責任を持って受講してください。事後学習：個人提出用帳簿や課題レポートをまとめていく中で、一連の給食管理業務の理解を深めていってください。				
準備学習に必要な時間	帳簿および献立作成（毎回 1 時間程度）				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	40	定期試験（献立作成、発注、検収など一連の給食業務の理解・大量調理施設衛生管理マニュアルの重要管理事項の理解）		
	実践	50	個人提出用帳簿のまとめ、授業やグループワークでの取り組み状況		
	レポート	10	最終課題レポートによる知識・理解・思考、提出状況		
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	大量調理実習ではグループごとに給食を提供するため、グループにより進捗状況が異なります。初回の授業で配付される計画表を確認してください。事前の準備や計画を主体的に行うことにより、多くの成果を得ることができる実習です。また、グループ活動が多いため、グループ内での情報の共有と協力が心がけてください。実習前には、健康・衛生チェック表の記録および検便を行います。体調管理に努めてください。献立や提出帳簿に対する添削を行い返却します。				
使用テキスト	「健康・栄養科学シリーズ 給食経営管理論（改訂第 3 版）」石田裕美（ほか）株式会社南江堂、2022 「調理のためのベーシックデータ第 6 版」女子栄養大学調理学研究室 女子栄養大学短期大学部調理学研究室 監修、女子栄養大学出版部、2024 「八訂食品成分表 2026」香川明夫 監修、女子栄養大学出版部、2026 給食管理実習 I－学内実習マニュアル－（第 1 回目に配付） 給食管理実習 I－個人提出用帳簿類－（第 1 回目に配付）				
参考書	「衛生管理・調理技術 Q&A ー大量調理の疑問を解決ー」田中延子・殿塚婦美子（編集代表）、守田真里子・竹内佳代子（編集）、学建書院、2023				

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	給食管理実習Ⅱ F13032	通年(給食施設での実習は原則、夏季休業中)	実習	1	
担当教員	富口 由紀子				
授業の概要	各自が選択した給食施設(学校・病院・福祉施設など)において、1カ所45時間(1週間程度、5～6日間)の実習を行います。給食管理Ⅰ・Ⅱ、給食管理実習Ⅰで学習したことを基礎に、実習施設の栄養士の指導のもとに給食管理の実際を修練し、栄養士として具備すべき知識及び技能全般を体得します。 本実習は実務家教員の授業で、管理栄養士免許を有する教員が担当する科目である。食と栄養に関する実務家としての視点を交えて、学生に対して授業を展開していく。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 給食施設での学びにより、栄養士の役割、専門的知識・技術の概要を説明できる。 実習施設において、食事計画、調理・提供業務を衛生的に配慮して行うことができる。 栄養士としての職業倫理や他職種とのかわりについて説明できる。 				
学位授与方針との関連性	学修成果1	学修成果2	学修成果3		
	○		○		
授業計画	<p>(事前学習)</p> <ul style="list-style-type: none"> 2年前期「給食管理Ⅱ」において実施します。 <p>(校外実習)</p> <ul style="list-style-type: none"> 実習施設との打ち合わせ 指定された日時に実習施設で行われます。 実習の心構えと諸注意、持ち物、実習内容、課題等の説明を受けます。 実習施設における校外実習 <ol style="list-style-type: none"> 施設の概要・特徴 栄養管理業務の実際 衛生管理業務の実際 事務管理業務の実際 作業管理業務の実際 施設管理業務の実際 栄養指導業務の実際 まとめ <p>実習中は、毎日「給食管理実習日誌」に記録をとり、実習施設の担当者に提出します。</p> <p>(事後学習)</p> <ul style="list-style-type: none"> 自身の学びを「給食管理実習日誌」にまとめ、提出します。 研究課題についてまとめ、レポートを提出します。 研究課題に対する報告会を行います。各自プレゼンテーションを作成し、1年生の前で発表します。 				
事前・事後学習について	<p>事前学習：校外実習を有意義なものとするため、入念に準備を行ってください。実習施設の特徴を把握するとともに「給食管理Ⅰ・Ⅱ」「給食管理実習Ⅰ」その他の授業・実習で学んだ知識・技術を十分に発揮できるように復習しておいてください。また、実習先から課題が出される場合もあります。十分に時間をとって課題に取り組んでください。</p> <p>事後学習：日々「給食管理実習日誌」に記録をとってください。全日程終了後、日誌のまとめや研究課題のレポート作成を通して振り返りを行ってください。</p>				
準備学習に必要な時間	積極的に実習施設の情報収集を行い、各自研究課題を作成してから実習に臨んでください。実習開始前には、実習施設と事前打ち合わせを行います(実習施設によって時期・時間は異なります)。				
評価方法	評価項目	配分(%)	評価の観点		
	試験	0			
	実践	85	実習施設からの評価(50%)・給食管理実習日誌のまとめ(20%)・報告会でのプレゼンテーションの内容(15%)		
	レポート	15	研究課題についての思考		
その他	0				
受講上の注意・課題のフィードバック	<p>栄養士免許取得のための実習であり、社会人としての意識を持ち、行動に責任を持って自主的に取り組んでください。実習施設では指導者の指示に従って行動してください。</p> <p>校外実習前に、指定された項目の検便を行います。また、施設によっては指定の検査を求められることもあります。実習前には健康チェック表の記録を行い、各自健康管理に努めてください。</p> <p>レポートに対する添削を行い返却します。</p>				
使用テキスト	給食管理実習日誌(「給食管理Ⅱ」にて配付)				
参考書	<p>「実力養成のための給食管理論 第2版」芦川修貳・田中寛 編集 株式会社学建書院, 2023</p> <p>「調理のためのベーシックデータ第6版」女子栄養大学調理学研究室 女子栄養大学短期大学部調理学研究室 監修, 女子栄養大学出版部, 2024</p> <p>「八訂食品成分表2025」香川明夫 監修, 女子栄養大学出版部, 2025</p>				

対象学生	食物栄養専攻 1	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	調理科学 F11033	前期	講義	2	
担当教員	新海 シズ				
授業の概要	各種調理操作や食品の調理性について、具体的な調理と関連させながら理論的に学び、調理技術の要点を科学的に把握する能力を養う。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・それぞれの食品の持つ特性と、それを生かした調理操作法を理解する。 ・理解した理論に基づいて、調理操作ができる。 				
学位授与方針との 関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 調理学の意義 2. 献立作成について 3. だし汁と調味料 4. 米の調理① 5. 米の調理② 6. 小麦粉の調理① 7. 小麦粉の調理② 8. いもおよびデンプンの調理 9. 砂糖の調理 10. 油脂の調理 11. 卵の調理① 12. 卵の調理② 13. 野菜・果物の調理 14. 牛乳・クリームの調理 15. まとめ 				
事前・事後学習について	<p>事前学習：調理学実験で行ったことを通してどうしてそのような調理操作をするのかを考えてください。</p> <p>事後学習：授業の内容をノートにまとめ、読み返し、ノートを整理しながら頭の中を整理しておく。</p> <p>夏休みには、学んだ知識を生かし家族に5品以上の料理を作り、レポート作成することを課題とします。</p>				
準備学習に必要な時間	毎回 1 時間程度				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	85	各食品群における調理特性の知識・理解		
	実践	0			
	レポート	0			
	その他	15	提出物による知識・理解・思考力		
受講上の注意・課題のフィードバック	提出物は、添削を行い返却します。				
使用テキスト	<p>「NEW 調理と理論 第二版」山崎清子, 島田キミエ, 渋川祥子, 下村道子, 市川朝子, 杉山久仁子, 米田千恵, 大石恭子 (共著) 同文書院</p> <p>「新 調理学実習 第二版 -基本調理から給食への展開-」 宮下朋子・村元美代(編) 同文書院</p>				
参考書					

対象学生	食物栄養専攻 1	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	調理学実験（基礎調理含む） F11034	前期	実験	1	
担当教員	富口 由紀子				
授業の概要	この授業では、食品の調理性や調理操作に関する理論を実験を通して理解します。普段何気なく行っている調理操作について深く考え、各種材料の調理操作による変化を学びます。定期的に食材の切り方テストを実施します。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・基本的な調理技術や調理を安全に行うための知識と技術を身に付けることができる。 ・調理科学の視点をもって、調理を行うことができる。 				
学位授与方針との関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○				
授業計画	<p>1-2. オリエンテーション・計量・pHの測定 身支度についてや調理室で実習・実験を行うにあたっての注意事項を共有します。また、調理操作の一つである計量について、計量カップや計量スプーンを用いて学びます。さらに、食品の pH を測定し、適切な調理を行うための食品の pH について学びます。</p> <p>3-4. 野菜の調理性 野菜の放水、酵素的褐変現象、アントシアンの色調変化から野菜の調理性について学びます。</p> <p>5-6. だしの調製 数種類のだし汁を作り、官能検査を行います。</p> <p>7-8. 米の調理性 うるち米の炊飯、もち米の蒸し方を理論的に学びます。</p> <p>9-10. 小麦粉の調理性① 小麦粉の種類とグルテン、小麦粉に加える水の配合とまぜ方から小麦粉の調理性について学びます。</p> <p>11-12. 小麦粉の調理性② 小麦粉調理における水・砂糖・油脂の役割、膨化剤の種類と性質について学びます。</p> <p>13-14. 芋・クリームの調理性 マッシュポテトの温度とテクスチャー、芋類の褐変にかかわる実験を通して芋の調理性について学びます。また、生クリームの調理性についても学びます。</p> <p>15-16. 砂糖の調理性 砂糖の沸点と性状、フォンダン・拔絲の調製から砂糖の調理性について学びます。</p> <p>17-18. 応用調理① 調理科学の視点を持ち、五目チャーハン、きゅうりと二十日大根の和え物、五目うすくず入りスープを作ります。</p> <p>19-20. 卵の調理性① 鶏卵の鮮度、卵液・全卵の熱凝固性について学びます。</p> <p>21-22. 卵の調理性② 卵白の泡立てについて、メレンゲの安定度・温度・添加物による違いから学びます。</p> <p>23-24. 肉・油の調理性 肉の焼き方・ひき肉調理の特徴について学び、肉の調理性について理解します。また、揚げ物を通して、揚げ油の温度変化、油の吸着と食品の脱水について学びます。</p> <p>25-26. 寒天・ゼラチンの調理性 寒天ゲルに及ぼす砂糖の影響、ゼラチンゲルに及ぼす蛋白分解酵素の影響について学びます。</p> <p>27-28. 応用調理② 調理科学の視点を持ち、キャベツと豚肉のみそ炒め、もち米だんごの蒸し物を作ります。</p> <p>29-30. 応用調理③ 調理科学の視点を持ち、豚肉と卵と野菜の炒め物、冷やしそばを作ります。</p>				
事前・事後学習について	事前学習：事前に配付される次回の実験プリントを読み、実験の目的や方法を十分に理解して実験に臨んでください。 事後学習：実験の記録を班で共有してレポートに記入し、期日までに提出してください。また、定期的に食材の切り方テストを実施します。家でも料理する機会を増やしてください。				
準備学習に必要な時間	実験計画表の作成（毎回 1 時間程度）				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	50	定期試験（到達目標に沿った知識の確認）		
	実践	25	実習意欲・態度・技能・思考・判断力・表現力・協調性		
	レポート	25	毎時提出のレポートによる知識・理解・思考、提出状況		
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	調理室で行う実験のため、身支度を整えて臨んでください。 レポート課題に対する添削を行い返却します。				
使用テキスト	毎時、授業内でプリントを配付します。				
参考書	「NEW 調理と理論 第二版」山崎清子・島田キミエ・渋川祥子・下村道子・市川朝子・杉山久仁子・米田千恵・大石恭子（共著），同文書院，2024 「新 調理学実習 第二版 - 基本調理から給食への展開 -」宮下朋子・村元美代（編），同文書院，2023				

対象学生	食物栄養専攻 1	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	調理実習 I F12035	後期	実習	1	
担当教員	富口 由紀子				
授業の概要	この授業では、一班 3~4 人のグループで調理実習を行います。特に、中国料理における食品の特徴や基本的な調理操作、材料の扱い方、盛り付けなどを調理理論と関連づけながら学びます。また、グループ活動を通して、班員と協力して時間内に、衛生的に調理することができるよう、コミュニケーションをとりながら考えて調理することができるようになることをめざします。不定期で野菜や果物の切り方テストを実施します。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 中国料理の食品や調理器具の特徴、調理法について説明することができる。 嗜好的にも視覚的にも望ましい食事を安全で衛生的に作ることができる。 基本的な「切る」「炒める」「茹でる」「焼く」「蒸す」「揚げる」の調理操作が身につく。 				
学位授与方針との関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○				
授業計画	<p>1-2. 肉炒め・蒸しナスの和え物・中国茶 中国料理の特徴、中華鍋の扱い方、蒸籠を用いた蒸し方について学びます。</p> <p>3-4. 若鶏の空揚げ・細切り野菜の中華風和え物・中国風アーモンドクッキー 中国料理の揚げ物の特徴、野菜の千切りの仕方、ラードを使った中国菓子について学びます。</p> <p>5-6. ピータン・焼き豚・ゆで鶏の薬味ソース和え・塩クラゲと胡瓜の酢和え 中国料理の特殊食材、鶏肉と豚肉の調理特性について学びます。</p> <p>7-8. 鶏肉の寄せ物・鶏と卵白のくず汁・サツマイモのあめがらめ 寒天、砂糖、片栗粉の調理特性について学びます。</p> <p>9-10. 麻婆豆腐・白玉だんご・果物のごまソースあえ 豆腐の調理特性や中国の特殊調味料について学びます。</p> <p>11-12. 餃子・カボチャの煮込み・牛乳とトウモロコシのスープ 餃子の特徴や作り方、中国料理における煮込み及び汁について学びます。</p> <p>13-14. 白身魚のケチャップあんかけ・白菜と肉団子のスープ・蒸しカステラ 魚の扱い方、肉の調理特性、蒸しカステラの作り方について学びます。</p> <p>15-16. 豚肉とピーマン炒め・卵蒸し・ワンタン ワンタンの特徴や作り方、卵の調理特性、高温短時間調理について学びます。</p> <p>17-18. 肉粽子・トマトと干しエビのスープ・春菊の和え物 もち米の調理特性、中国料理の特殊食材について学びます。</p> <p>19-20. 酢豚・卵の紅茶煮・鶏肉と里芋の煮込み 中国のあんかけ料理、卵や里芋の調理特性について学びます。</p> <p>21-22. 春巻き・小エビと豆腐の煮込み・牛乳かん 春巻きの特徴や作り方、豆腐や寒天の調理特性について学びます。</p> <p>23-24. 炒めビーフン・酸味と辛みのスープ・ほうれん草の炒 ビーフンの調理特性について学びます。</p> <p>25-26. 肉入り中華饅頭・白菜のクリーム煮・モンゴウイカの中華風天ぷら 饅頭の特徴や作り方、イカの調理特性について学びます。</p> <p>27-28. 鶏肉入粥・エビの白雪揚げ・魚の姿蒸し 中国粥の特徴や作り方、魚の扱い方について学びます。</p> <p>29-30. 実技テスト 実技テストとして、一人ひとり生地から餃子を作ります。</p>				
事前・事後学習について	事前学習：実習で作る料理とそのレシピを事前に確認し、どのような手順をふめば効率よく調理ができるかを考えて実習計画表を作成してください（毎回グループで1部提出）。 事後学習：実習で作った料理を家でも作ってみてください（何度も作ることで技術が身に付き理解が深まります）。授業で学んだ要点をレポートにまとめてください。				
準備学習に必要な時間	次の実習で作る料理とレシピをテキストで確認し、どのような手順をふめば効率よく調理ができるかを考えながら実習計画表を作成してください（担当時に30分程度）。				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	30	実技試験（餃子、食材の切り方テスト）		
	実践	30	実習意欲・態度・技能・思考・判断力・表現力・協調性		
	レポート	40	毎時提出のレポートおよび15回終了時のまとめレポートによる知識・理解・思考、提出状況		
その他	0				
受講上の注意・課題のフィードバック	<ul style="list-style-type: none"> 実習に必要な持ち物（白衣、帽子、フードキャップ、タオル、専用靴）は清潔なものを用いてください。 実習前に行う身支度チェックでは、上記持ち物、爪の長さ、マニキュアや装飾品の有無を確認します。 食物アレルギーのある学生は、事前に詳細を確認します。 事前に使用する食材を分配する当番作業が一人あたり3~4回あります（集合12:30）。 レポートに関して、添削を行い返却します。 				
使用テキスト	「調理実習の手引き」飯田女子短期大学調理研究室				
参考書	「NEW 調理と理論 第二版」山崎清子・島田キミエ・渋川祥子・下村道子・市川朝子・杉山久仁子・米田千恵・大石恭子（共著），同文書院，2024 「新 調理学実習 第二版 -基本調理から給食への展開-」宮下朋子・村元美代（編），同文書院，2023				

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	調理実習Ⅱ F13036	前期	実習	1	
担当教員	新海 シズ				
授業の概要	「西洋料理」における調理法の要点や食品のもつ調理性を理解し、適確な調理技術を習得する。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ 西洋料理の調理理論を理解し、食品の特性に則り、手順を考え調理することができる。 ・ おいしい料理を作ることができる。 				
学位授与方針との 関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 実習を学ぶにあたって ハムエッグ、ホットケーキ、グレープフルーツカップ、紅茶 2. ルー・ソースについて 卵を白ソースであえたもの、にんじんスープ、フルーツサラダ 3. 筍料理 筍御飯、若竹汁、イカと筍の木の芽あえ、カツオの土佐作り 4. ハンバーグステーキ、ソース・プリュース、ニンジングラッセ ジャガイモのボンヌフ、サヤインゲンのソテー、バニラブラマンジェ 5. サケのムニエル、粉ふき芋、野菜サラダ、ババロア 6. サンドウィッチ、新野菜のシチュー、カスタードプディング 7. 前菜・カナッペ、卵の詰め物、キスのエスカベージュ、コンソメ、クラレットパンチ 8. スパゲッティミートソース、スープジュリエヌ、トマトサラダ、アーモンドクッキー 9. とうもろこしのポタージュ、プレーンオムレツ、コールスローサラダ、コーヒージェリー 10. オムライス、即席トマトソース、ポテトサラダ、カップケーキ 11. サバの蒸しゆでソースラビゴット、鶏のクロケット、ワインゼリー 12. ポークカツレツ、トマトのクリームスープ、冷麦 13. ロールキャベツ、マカロニグラタン、サヤインゲンのサラダ 14. 魚の衣揚げ、マッシュポテト、トマトとセロリのサラダ、シュークリーム 15. 実技テスト、まとめ 				
事前・事後学習について	<p>事前学習：実習する料理を手順を考え実習計画表に書いて実習 2 日前までに提出する（グループで 1 部）。</p> <p>事後学習：実習した料理は、毎日の食生活の中で実践することで習得して下さい。 調理科学の知識を実習で確認し、確実に習得してください。</p>				
準備学習に必要な時間	テキストおよび前の週に配布したレシピをみて、作業手順を考え計画表に記載してください。（15～30 分程度）				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	30	オムレツの実技試験		
	実践	20	実習意欲・態度・技能・思考力・判断力・協調性・表現力		
	レポート	25	知識・理解		
	その他	25	各回の提出物による知識・理解		
受講上の注意・課題のフィードバック	当番は 3～4 回あり、授業開始 30 分前から準備があります。身支度を整えて来てください。積極的に取り組んでください。				
使用テキスト	「調理実習の手引き」 飯田女子短期大学調理研究室 「新 調理学実習 第二版 ―基本調理から給食への展開―」 宮下朋子・村元美代(編) 同文書院				
参考書					

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	調理実習Ⅲ F14037	後期	実習	1	
担当教員	新海 シズ				
授業の概要	「日本料理」における調理法の要点や食品のもつ調理性を理解し、適確な調理技術を習得する。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・日本料理の調理理論を理解し、食品の特性に則り、手順を考え調理することができる。 ・おいしい料理を作ることができる。 				
学位授与方針との関連性	学修成果1	学修成果2	学修成果3		
	○				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 栗蒸しおこわ、鶏肉のくずたたきの清汁、イカときゅうりの黄味酢あえ ヨークレスケーキ 2. 三色おはぎ、巣ごもり卵の清汁、姫マスの姿焼き、蛇腹きゅうり 3. かやくご飯、かき卵汁、サバの味噌煮、わかめときゅうりの酢の物、アップルパイ 4. そぼろご飯、けんちん汁、魚の幽庵焼き、菊花かぶ、サヤエンドウの青煮 他 5. 山海の炊き合わせ、豚肉の手綱焼き、七色なます 6. 白菜鍋、ほうれん草のごま和え、花ばす、栗きんとん、茶碗蒸し 7. 天ぷら・かき揚げ、わかめとじゃがいもの味噌汁、おろし和え、煎茶 8. ちらし寿司、稲荷寿司、赤だし、即席漬 9. 太巻き寿司、蛤の潮汁、白あえ 10. 正月料理 雑煮、長芋の二杯酢、筑前煮、ぶどう酒かん 11. クリスマス料理 ローストチキン、ジャガイモのポンヌーフ、芽キャベツのバター炒め、ほうれん草のクリームスープ、デコレーションケーキ、パイナップル 他 12. 刺身、梅椀、だし巻き卵 13. 親子丼、沢煮椀、菜の花の海苔あえ、柚子まんじゅう 14. カレーライス、ヨーグルトゼリー、花野菜のサラダ 15. 卒業祝い献立 				
事前・事後学習について	<p>事前学習：実習する料理を手順を考え実習計画表に書いて実習 2 日前までに提出する（グループで 1 部）。</p> <p>事後学習：実習した料理は、毎日の食生活の中で実践することで習得して下さい。 調理科学の知識を実習で確認し、確実に習得してください。</p>				
準備学習に必要な時間	テキストおよび前の週に配布したレシピをみて、作業手順を考え計画表に記載してください。（15～30 分程度）				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	0			
	実践	30	実習意欲・態度・技能・思考力・判断力・協調性・表現力		
	レポート	30	知識・理解		
	その他	40	各回の提出物による知識・理解		
受講上の注意・課題のフィードバック	当番は 3～4 回あり、授業開始 30 分前から準備があります。身支度を整えて来てください。積極的に取り組んでください。				
使用テキスト	「調理実習の手引き」飯田女子短期大学調理研究室 「新 調理学実習 第二版 ―基本調理から給食への展開―」 宮下朋子・村元美代(編) 同文書院				
参考書					

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	栄養情報処理 F13038	通年	演習	1	
担当教員	友竹 浩之・岩瀬 彩香				
授業の概要	各種栄養調査から得られた情報を有効に活用し、栄養指導の基礎資料を作成するためには統計処理を行うことが必要である。統計処理には、扱うデータの種類や性質によりさまざまな手法があることを演習を通して学ぶ。 また、専用のソフトを用いた栄養計算のほか、画像の加工、食品表示ラベル、商品 PR ポップの作成を行う。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・エクセルでグラフを作成することができる。 ・spssを用いた検定ができるとともにデータを読みとることができる。 ・パソコンを用いて栄養指導媒体や商品 PR ポップを作成することができる。 				
学位授与方針との 関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 母集団と標本・平均値・中央値・標準偏差と標準誤差・正規分布 2. 等分散の検定・対応のない2群間の検定・有意水準・片側検定、両側検定 3. 対応のある2群間の検定 4. 一元配置分散分析 5. 栄養価計算Ⅰ（料理の計算） 6. 栄養価計算Ⅱ（献立の計算） 7. 回帰分析・カイ二乗検定 8. 栄養指導媒体の作成（レシピ、献立紹介資料） 9. 入力試験Ⅰ 10. 入力試験Ⅱ 11. 食品表示ラベルの作成 12. 食事摂取基準 2025 年版の活用 13. 商品 PR ポップの作成Ⅰ 14. 商品 PR ポップの作成Ⅱ 15. 商品 PR ポップの作成Ⅲ・まとめ 				
事前・事後学習について	<p>事前学習：栄養士業務にはパソコンが欠かせません。エクセルが使えるように練習しておいてください。</p> <p>事後学習：授業内でできなかった、練習問題をやってください。</p>				
準備学習に必要な時間	授業内で配布するワークシートを事後学習として解いてください（毎回 30 分程度）				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	50	グラフの作成と検定 入力試験		
	実践	30	栄養教育媒体の作成、レシピの作成、商品 PR ポップの作成、取り組み状況		
	レポート	20	調査結果の検定における知識・理解・技能		
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	パソコン入力がスムーズにできるように練習しておいてください。 レポート課題に対する添削を行い返却します。				
使用テキスト	プリント配布				
参考書					

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	食料経済 F43039	2 年前期	講義	2	
担当教員	塚田 和也				
授業の概要	フードスペシャリスト資格取得に向けて、現代における食生活の現状と変遷、食料が生産・加工・流通する過程について学ぶ。また、食料の安全性を確保するための取り組みの現状について理解を深める。				
到達目標	食生活の変化と食品消費について理解できる。外食産業・中食産業・食品小売業の特徴と食品流通について理解できる。食品産業における安全性と環境への取り組みが理解できる。				
学位授与方針との 関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食市場の変化 豊かな食生活を支える食市場 2. 消費者の食品消費の変化 3. 食品の流通 4. 卸売流通が必要な食品流通 5. 食品の小売流通 6. 外食産業のマーチャンダイジング 7. 中食産業のマーチャンダイジング 8. 主要食品の流通（主食の流通） 9. 主要食品の流通（副食の流通） 10. 主要食品の流通（調味料・中食・嗜好食品の流通） 11. フードマーケティング 12. 食料消費の問題 13. 世界の食生活事情について 14. 日本の食料経済の問題点を考えてみよう 15. まとめ 				
事前・事後学習について	<p>事前学習：食糧経済記録ノートに食に関する記事を添付し、記事に対してコメントを記入する。授業計画に従い、教科書の該当するページを読んでおく。</p> <p>事後学習：授業で学んだ要点を各自ノートにまとめる。食品の消費と流通に関心を持ちながら、食品を購入してください。</p>				
準備学習に必要な時間	<p>食の生産や流通、消費に関する情報を確認し、食料経済記録ノートに記録する。(1 時間程度)</p> <p>事前に教科書を読んでおく。(30 分程度)</p>				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	70	定期試験		
	実践	10	授業内小テスト		
	レポート	20	食料経済記録ノート		
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	不定期になりますが小テストを行います。				
使用テキスト	<p>「四訂 食品の消費と流通」 日本フードスペシャリスト協会編 健帛社</p> <p>「2026 年版フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集」(公社) 日本フードスペシャリスト協会編 建帛社</p>				
参考書					

対象学生	食物栄養専攻 12	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	フードスペシャリスト論 F41040	前期(1、2年 同時開講)	講義	2	
担当教員	高木 一代				
授業の概要	食生活に対する消費者のニーズが多様化する中、流通や消費の分野で活躍できる食の専門職が求められている。これらを担う人材であるフードスペシャリストについて、その役割と責任を理解し、今後の展望を考えていく。また、フードスペシャリストとしての基礎的な知識を修得する。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士とフードスペシャリストの違いを理解することができる。 ・フードスペシャリストの活動とその役割を理解することができる。 				
学位授与方針との 関連性	学修成果1	学修成果2	学修成果3		
	○				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. フードスペシャリストとは 2. 人類と食物(人類の歩みと食物) 3. 人類と食物(食品加工・保存技術史) 4. 世界の食(食作法・食の禁忌と忌避) 5. 世界の食(世界各地の食事情) 6. 日本の食(日本食物史) 7. 日本の食(食の地域差) 8. 現代日本の食生活(食生活の変化・食産業) 9. 現代日本の食生活(食料自給率・環境と食) 10. 食品産業の役割 11. 食品の品質規格と表示(食品表示法・健康や栄養に関する表示制度) 12. 食品の品質規格と表示(コーデックス規格・食品添加物の表示) 13. 食情報と消費者保護(食情報の濫用・食品安全基本法) 14. 食情報と消費者保護(食品の情報管理・消費者保護の制度) 15. まとめ 				
事前・事後学習について	講義当日の項目を一読して講義に臨んで下さい。また2年次の12月に行われるフードスペシャリストの資格認定試験を見据えて過去の出題箇所を中心に復習し、定期試験、資格認定試験に備えて下さい。				
準備学習に必要な時間	事前に教科書を読んでまとめておくこと。(約90分程度)				
評価方法	評価項目	配分(%)	評価の観点		
	試験	100	定期試験		
	実践	0			
	レポート	0			
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	感染症の状況により対面授業が難しいと判断した場合、遠隔授業となる場合があります。				
使用テキスト	「フードスペシャリスト論」第7版 (公社)日本フードスペシャリスト協会編 建帛社 「2026年版フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集」(公社)日本フードスペシャリスト協会編 建帛社				
参考書	「四訂 食品の流通と消費」フードスペシャリスト協会編 建帛社 「三訂 食品の官能評価・鑑別演習」フードスペシャリスト協会編 建帛社 「四訂 フードコーディネート論」フードスペシャリスト協会編 建帛社				

対象学生	食物栄養専攻 12	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	フードコーディネート論 F41041	前期(1,2年 同時開講)	講義	2	
担当教員	塚田 和也				
授業の概要	フードコーディネートに必要な食生活における食料・食空間・テーブルウェア・食事マナーなどの知識を修得する。テーブルマナー講座では飯田市内の洋食屋へ行き、料理を頂きながらテーブルマナー講座を受けます(自己負担・5,000~6,000円程度)。フードスペシャリスト・栄養士としてはもちろん、卒業後、社会人として身につけておきたい基本的なテーブルマナーや料理の彩り、サービス、作法、心遣い、衛生感覚などを実際に学びます。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・講義やテーブルマナー講座を通して基本的な食事マナーを理解し実践できる。 ・フードスペシャリストの業務としてのフードコーディネートを理解できる。 				
学位授与方針との 関連性	学修成果1	学修成果2	学修成果3		
	○		○		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. フードコーディネートの基本理念 2. 食事の文化 日本の食事の歴史(縄文時代~現代) 3. 食事の文化 日本の食事の歴史(特別な日の食事) 4. メニュープランニング 5. 料理様式とメニュー開発の基礎 6. 食卓のコーディネート(和食・中華料理) 7. 食卓のコーディネート(西洋料理) 8. 食空間のコーディネート 9. 食卓のサービスとマナー 10. フードサービスマネジメント 11-12. テーブルマナー講座(洋食) 13. 食企画の実践コーディネート(和食・中華) 14. 食企画の実践コーディネート(洋食) 15. まとめ 				
事前・事後学習について	食に関する記事(郷土料理、調理体験、作物を作る体験など)を授業内で配布する食レポ日誌に添付し、コメントを記入する。講義当日の項目を一読して授業に臨んで下さい。授業内で指示した過去の出題箇所を中心に復習し、定期試験、資格認定試験に備える。				
準備学習に必要な時間	食レポ日誌の記入。(約1時間) 事前に講義当日の項目を一読しておくこと。(約30分)				
評価方法	評価項目	配分(%)	評価の観点		
	試験	70	定期試験		
	実践	0			
	レポート	30	食レポ日誌 テーブルマナーレポート		
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	フードスペシャリスト試験を受験する人は、1年または2年次のどちらかで受講して下さい。授業内でテーブルマナー講座を実施します。(自己負担として5,000~6,000円必要となります)				
使用テキスト	「三訂 フードコーディネート論」(公社)フードスペシャリスト協会編 建帛社 「2026年版 フードスペシャリスト資格認定試験 過去問題集」(公社)フードスペシャリスト協会編 建帛社				
参考書	「四訂 フードスペシャリスト論」フードスペシャリスト協会編 建帛社 「すぐわかる・やきもの見わけ方」佐々木秀憲 東京美術 「テーブルコーディネートテキストブック」丸山洋子 共立速記印刷優しい食卓出版部 などを参考にすると良い。				

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	食品鑑別演習 F43042	前期	演習	1	
担当教員	塚田 和也				
授業の概要	食品における品質評価法（官能評価法、化学的評価法、物理的評価法）を学び、食品評価の知識と技術を習得します。個々の興味ある食品を取り上げ、品質評価法を実施し、その結果についてまとめて考察し、発表する過程を経ることによって、食品製造者または消費者として必要な知識および技能を身に付けます。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の品質評価法を理解する。 ・官能評価・化学的評価法・物理的評価法の手法を習得する。 ・個々の食品について鑑別を行い、その結果を分析し、食品の品質を評価する能力を身に付ける。 ・フードスペシャリスト試験に向けての力を身につける。 				
学位授与方針との関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品鑑別について 2. 官能評価について 3. 官能評価の実際（1）（2点比較法、3点比較法） 4. 官能評価の実際（2）（選択法、順位法） 5. 官能評価結果の統計解析（1） 6. 官能評価結果の統計解析（2） 7. 米の化学的評価法 8. 米の官能評価 9. 魚の官能評価による鮮度判定 10. 果物の化学的評価 11. 果物の官能評価 12. 物理的評価法（1） 13. 物理的評価法（2） 各班での官能評価の計画 14. 官能評価の実施 15. 官能評価結果のまとめ・発表 				
事前・事後学習について	食品の品質を見極めるには化学的および物理的な分析の他に五感を使って判断することが大切です。日常生活の中でもそれぞれの感覚を磨き、食品を見る目を養うことを意識しましょう。授業内容に対してはその都度予習・復習を行い、食品学ⅠⅡ、食品加工学、食品衛生学等関連科目についての確認を行いながら複合的な学びを心がけましょう。				
準備学習に必要な時間	事前・事後学習のために1時間程度必要です。				
評価方法	評価項目	配分(%)	評価の観点		
	試験	0			
	実践	50	授業への取り組み、授業プリントのまとめ		
	レポート	30	官能評価のレポート		
	その他	20	意欲・理解、出席状況等		
受講上の注意・課題のフィードバック	本来は1コマの授業ですが、演習の内容により授業時間を変更し、2コマ続きとする可能性もあります。変更がある場合は授業内で周知します。				
使用テキスト	「四訂 食品の官能評価・鑑別演習」フードスペシャリスト協会編，建帛社，2018.				
参考書	食品学Ⅰのテキスト：喜多野宣子他「食べ物と健康Ⅰ」化学同人				

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	学校栄養教育論 F22043	前期	講義	2	必修
担当教員	新海 シズ				
授業の概要	学校における食に関する指導は望ましい食習慣の形成を促し、自己管理能力を育てることである。栄養教諭の役割と職務内容および給食の時間や教科・特別活動等の指導場面での目標、指導内容を学ぶ。また、学校給食を生きた教材として活用し、栄養に関する専門的な知識をいかした適切な指導のできる知識・技能を習得する。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭の役割と職務内容および給食の時間や教科・特別活動等の指導場面での目標、指導内容を理解する。 ・学校給食を生きた教材として活用した学習指導案を作成し、授業を行うことができる。 				
学位授与方針との関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
		○			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養教諭制度創設の経緯および役割と職務内容 2. 学校給食の意義・役割および食文化の変遷と教育指導 3. 児童・生徒の健康・食生活の状況と問題点 4. 「食に関する指導」の全体計画 5. 学校給食における「食に関する指導」の展開 6. 他教職員との連携・調整，学習指導案の作成の手順 7. 給食の時間における食に関する指導の進め方 8. 食育教材 9. 小学校「家庭科」，中学校「技術・家庭科」における食に関する指導 10. 「体育科・保健体育科」における食に関する指導 11. 「道徳，特別活動」における食に関する指導 12. 「生活科」における食に関する指導 13. 「総合的な学習の時間」における食に関する指導 14. 個別栄養相談指導 15. 学校，家庭，地域が連携した食に関する指導 				
事前・事後学習について	事前学習：教育実習にむけて講義内容を確認し、教科書の関連箇所を予習してください。 事後学習：授業の内容を復習し、頭にいれておく。また、小・中学校の教科書を読み、食育に関連した単元を一覧にまとめる。				
準備学習に必要な時間	教材となる献立を考えながら、栄養教諭として何を伝えたいのか、絶えず考えてください。(毎回1時間程度)				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	0			
	実践	40	献立作成・5分間スピーチにおける意欲・態度・思考力・表現力		
	レポート	60	教育指導案の思考力・創意・工夫		
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	児童・生徒との信頼関係はおいしい給食を提供することにより築かれます。基準量を満たすおいしい給食の献立 およびどんな題材をどのように伝えるか考えてください。				
使用テキスト	「四訂 栄養教諭論－理論と実際－」 金田 雅代 (編著) 建帛社				
参考書	家庭科教科書 (小学校5・6年、中学校) 小学校学習指導要領 (平成29年告示) 文部科学省/著 東洋館 中学校学習指導要領 (平成29年告示) 文部科学省/著 東山書房				

対象学生	食物栄養専攻 1	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	教職論 F21044	1 年前期	講義	2	必修
担当教員	中井 文彦				
授業の概要	教職の意義や教員の使命・役割、サービスや職務内容などを学び、今求められている学校・学級経営や教師像などについて考えていく。その際、ペアやグループでのディスカッションや外部講師の講義聴講などを通して、理解や考えを深めていく予定である。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・教員に求められる資質能力・使命感、教員の役割、教育公務員としての身分とサービス、職務内容、さらに学校における教育活動全般について理解することができる。 ・教員に求められる資質能力と学校を取り巻く社会の在り方を踏まえたうえで、自らの理想とする教師像を語るすることができる。 ・教員の不幸事や学級崩壊などの教育課題を防ぐ学校の取組について考えることができる。 				
学位授与方針との 関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本講義のねらい 教員になるために 教職の意義 2. 教育論と教師論 3. 教員養成制度の歴史と教員採用 4. 教員に求められる資質能力と教員の研修 5. 教員の職種・職階 6. 教育法規と教員のサービス 7. 教員のサービス規程と身分保障 8. 学校組織と校務分掌（チームで行う学校づくり） 9. 教員の不幸事をなくすための学校の取組【ペア討議】 10. いじめや学級崩壊と教職員の取組 11. 学級崩壊と学校の取組【グループ討議】 12. 児童生徒、保護者への対応 13. 理想の教師像 14. キャリア発達 15. 総括（教職を目指して） 				
事前・事後学習について	<ul style="list-style-type: none"> ・事前学修：授業計画を参考に、次の授業に関連する項目について調べる。 ・事後学修：授業での配付資料を読み返し、授業で紹介された参考文献等を読む。 				
準備学習に必要な時間	・事前・事後学修に要する時間（1 時間程度）				
評価方法	評価項目	配分(%)	評価の観点		
	試験	70	知識・技能		
	実践	0			
	レポート	0			
	その他	30	主体的な学習、思考・判断・表現（発言、振り返りシート等）		
受講上の注意・課題のフィードバック	・子どもの前に立つ教師のあり方を常に考え、新聞やインターネットを通じて日頃から教育に関する情報を収集して授業に臨む。				
使用テキスト	教育小六法 2026 年版 学陽書房				
参考書	教職論 2021 年 津田 徹／広岡義之編著 ミネルヴァ書房				

対象学生	食物栄養専攻 1	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	教育原理 F22045	1年後期	講義	2	必修
担当教員	奥井 現理				
授業の概要	教育や学校・教師の必要性や使命を考え、教員免許状を有するに値する人間としての姿勢を涵養する科目です。本来教育とは何か、本来教師は何をする職なのかを、深く考えましょう。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・教育の諸概念、教育の意義・使命（本質・目標）を理解し思考することができる ・地域、家庭、学校等における教育を、さまざまな位相から理解・思考することができる ・過去・現代（西洋・日本）における教育の歴史及び思想を学び、課題を見だし未来の教育を考察することができる 				
学位授与方針との関連性	学修成果1	学修成果2	学修成果3		
	○				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ワーク (1) 本講義のガイダンス（課題提示と演習、長期的課題学習の提示ほか） 序章 教育に関する〈ことば〉—その概念の規定 (1) 教育の理念や教育の定義を、まったくのゼロベースから考えてみましょう。 序章 教育に関する〈ことば〉—その概念の規定 (2) 「学校」や「人間形成」とは何であるかを、「教育」概念をもとに考えてみましょう。 「ホモ・エドゥカンドゥス（教育を必要とするヒト）」の来歴 (1) ルソーやカントなどの思想を学び、現代の教育観や子ども観の源流を学習します。 「ホモ・エドゥカンドゥス（教育を必要とするヒト）」の来歴 (2) 「子どもは教育を必要とする」という現代の教育観・子ども観を学習します。 〈学校〉の誕生とその発展 「学校」の誕生期から近代までの社会の変化・歴史的経緯及び思想を振り返ります。 ワーク (2) 新しい課題提示と演習ほか 公教育の黎明と受容過程——日本の学校教育 (1) 日本の公教育制度誕生から発展の歴史的経緯を学び、その教育観・子ども観の形成された歴史的・思想的経緯を振り返ります。 教育改革の動向と背景——日本の学校教育 (2) 平成以降の教育改革は、はたしていかなる教育理念や思想・制度の下に行われているのかを考察します。その際「学校・家庭・地域の連携」という方策で取り組まれる教育活動（安全教育・対応含む）を具体的にあげます。 生徒指導上の諸問題と教員の現在 学校安全や児童虐待をはじめとする具体的な課題を取扱い、考察します。乳児～児童への虐待問題への対応や、学校安全への対応等に、学校・家庭・地域で連携していかに取り組むべきかを考察します。 ワーク (3) 新しい課題提示と演習ほか 「教育を必要とする子供」の現実 (1) 実際には、子どもはどのように知識や技能を身に付けているのかを学習します。 「教育を必要とする子供」の現実 (2) 文化と人間形成との関連を考察します。 教えることの意味と公の教育への期待 (1) 人間が人間に「教える」とは、本当には何をしていることなのかを考察します。 教えることの意味と公の教育への期待 (2) 新たな教育理念や思想の方向付けを考えましょう。 				
事前・事後学習について	授業の終わりに、毎回のワークシート提出を求めます。これは次回に返却します。返却されたワークシートをノートに貼り付け、考察の手がかりとして下さい。三回のワークで提示される課題は、知識観点で評価されます。				
準備学習に必要な時間	各自、必要ならば90分程度参考書等を学習して下さい。				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	100	知識ではなく思考・理解を問うペーパーテストを行います。		
	実践	0			
	レポート	0			
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	私語は厳禁です。				
使用テキスト	『教育の原理—子供・学校・社会をみつめなおす—改訂版』 紺野祐ほか著 学術出版会、2019年				
参考書	適宜指定する。				

対象学生	食物栄養専攻 1	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	教育心理学 F21046	前期	講義	2	必修
担当教員	坂上 ちおり				
授業の概要	子どもの発達や学習に関する基本的な心理学の理論を学びます。				
到達目標	①子どもの行動や発達像、障害や疾患 ②発達や学習に関する心理学の理論 ③子どもの発達の評価・測定および分析の方法について基本的な知識を説明することができる。				
学位授与方針との関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○				
授業計画	1. オリエンテーション・研究法 2. 障害の種別と特別支援教育 3. 「発達」の基本的な考え方・ピアジェの理論 4. 乳児期の発達（愛着・愛着障害・情動調律） 5. 幼児期の発達①（情動の発達分化・心の理論・ことば） 6. 幼児期の発達②（自己概念・道徳性・遊び） 7. 児童・青年期の発達(エリクソン含) 8. 集団心理・集団で行う学習方法 9. 学習理論・記憶と動機付け 10. 「知能・性格」の基本的な考え方 11. 教育の評価と測定①・・・知能検査・性格検査 12. 教育の評価と測定②・・・検査の活用とまとめ 13. 最終レポートの書き方 14. 統計分析①・・・データの入力法 15. 統計分析②・・・T検定・相関・カイ二乗検定				
事前・事後学習について	事前学習：シラバスの授業計画で示された理論について、該当する教科書のページを読んでおくこと。 事後学習：講義のなかで示された理論について、自分のことばで説明できるようにまとめる。さらに、理論に沿って日常の子どもの様子を説明できると良い。				
準備学習に必要な時間	各回で紹介する理論について、教科書の該当するところを読んでおくこと（各回 30 分程度）				
評価方法	評価項目	配分(%)	評価の観点		
	試験	0			
	実践	0			
	レポート	60	最終レポート：基本的知識の習得度・根拠に基づいた説明力		
その他	40	ワークに対するリアクションペーパー：根拠に基づいた説明力・意欲			
受講上の注意・課題のフィードバック	リアクションペーパーについては、採点次第、授業内で返却をしています。その際、修正すべき点や加筆ポイントをアドバイスしています。提出済みのリアクションペーパーに加筆して、再提出した場合には加点して、返却します。 最終レポートについては、提出前の指導を複数回行います。				
使用テキスト	教育・学校心理学 小山望（編著） 建帛社				
参考書	特になし				

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	特別支援教育論 F23047	2年前期	講義	2	必修
担当教員	中井 文彦・黒岩 長造				
授業の概要	特別支援教育の意義や使命を学び、障害のある幼児・児童生徒ならびに、特別の教育的ニーズのある幼児・児童生徒の理解と支援方法について学修していく。その際、DVDの視聴や演習、グループディスカッションなどを通して理解や考えを深めていく予定である。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・特別支援教育に関する制度や、特別支援学校・特別支援学級ならびに通級指導教室の役割と概要、基本的な発達や育ちを理解することができる。 ・障害のある児童生徒や特別の教育的ニーズのある児童生徒への支援のあり方を理解し、実際に支援方法を身に付けることができる。 				
学位授与方針との 関連性	学修成果1	学修成果2	学修成果3		
	○				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本講義のねらい・オリエンテーション 2. 発達障害の成長過程に伴う発達の変化（乳幼児期） 3. 発達障害の成長過程に伴う発達の変化（小学校期） 4. 発達障害の成長過程に伴う発達の変化（中学校期） 5. 発達障害の成長過程に伴う発達の変化（青年期・大人） 6. 発達障害の中の「学習障害」 7. 特別支援学校の学習指導要領と教育課程 8. 特別支援学校のセンター的機能と活用、他機関との連携 9. 個別の指導計画と個別の教育支援計画の作成の意義と作成方法 10. 学習のユニバーサルデザインと合理的配慮 11. 特別支援教育を進める教師の在り方① 12. 「知的障害」と発達障害 13. さまざまな検査法・療法 14. 特別支援教育を進める教師の在り方② 15. 障害以外に特別支援の必要な幼児、児童及び生徒について 				
事前・事後学習について	<ul style="list-style-type: none"> ・事前学修：授業計画を参考に、次の授業に関連する項目について調べる。 ・事後学修：授業での配付資料を読み返し、授業で紹介された参考文献等を読む。 				
準備学習に必要な時間	・事前・事後学修に要する時間（1時間程度）				
評価方法	評価項目	配分(%)	評価の観点		
	試験	0			
	実践	0			
	レポート	50	知識・技能		
	その他	50	主体的な学習、思考・判断・表現（発言、振り返りシート等）		
受講上の注意・課題のフィードバック	分からないことがあったら質問をしてください。				
使用テキスト	必要な資料を配付します。				
参考書	生徒指導提要（令和4年12月）文部科学省/著 東洋館出版社				

対象学生	食物栄養専攻 1			開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無		
科目名	教育課程・生徒指導論 (食物栄養専攻) F21048			1 年前期	講義	2	必修		
担当教員	中井 文彦・北原 幹久								
授業の概要	学校における教育活動の全体計画である教育課程（カリキュラム）の編成方法を理解し、加えて、その基準となる学習指導要領の変遷と現状を把握し、諸外国の教育課程にも学びつつ、合わせて生徒指導の理論や方法、カリキュラム・マネジメントを行う意義などについて考える。								
到達目標	教育課程の意義を理解するとともに、各学校で編成する際の基礎的知識や方法等の習得及び学習指導要領の変遷と現状、思想や制度、諸外国の教育課程にも学びながら、合わせて生徒指導の理論や方法、カリキュラム・マネジメントを行う意義や在り方を考える。								
学位授与方針との 関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3						
	○								
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本講義のねらいと概要「教育課程・生徒指導とは何か」（教育課程編成の意義と役割・機能・生徒指導との関連、位置づけなど） 2. 教育課程理論・生徒指導理論の歴史の変遷（新教育とカリキュラム・児童中心主義・構造化・生徒指導の意義と重要性など） 3. 教育課程の編成原理と日本の学校教育の仕組み（学習指導要領との関連） 4. 我が国の教育課程の変遷 1（江戸・明治の教育の変遷） 5. 我が国の教育課程の変遷 2（大正の自由教育と国民学校における戦時下の教育） 6. 戦後の教育改革と学習指導要領の変遷（昭和時代まで） 7. 平成時代にかかわる学習指導要領の変遷と学力問題 8. 現在日本が抱える教育課程の課題解決の道（諸外国の教育課程） 9. 教育課程の実践と評価（PDCAサイクルと個別・集団評価） 10. カリキュラム・マネジメント 11. 教科外学習（総合的な学習の時間・特別活動・道徳教育・生徒指導・特別支援教育など）（生徒指導の在り方を含む） 12. 教科・領域・学年をまたぐ教育課程環境の整備（生徒指導の在り方を含む） 13. 生徒指導の理論と実際（校務分掌上の役割・日々の取組・自己肯定感を育むなど） 14. 集団指導・個別指導の方法原理とその体制の違い 15. 生徒指導の課題と関係機関との連携（校則・懲戒・体罰などの法令理解と暴力行為・いじめ・不登校・インターネットや性に関する課題） 								
事前・事後学習について	<ul style="list-style-type: none"> ・「振り返りシート」によって、学習内容の復習、自他の意見をまとめる習慣をつけること。 ・現在の小中学校の学習指導要領の総則と保健体育や家庭科について、特に「保健指導」や「食に関する指導」について、必ず目を通していただくこと。 ・学校現場での実習に生きるよう、体育・保健体育、特別活動、総合的な学習の時間等における保健健康教育について発展的な可能性を考えて自分の意見をまとめていただくこと。 								
準備学習に必要な時間	・予習及び復習に要する時間（1時間程度）								
評価方法	評価項目	配分(%)	評価の観点						
	試験	70							
	実践	0							
	レポート	0							
	その他	30	提出物、その他						
受講上の注意・課題のフィードバック	<ul style="list-style-type: none"> ・授業に臨む際、自分の意見をまとめてきて下さい。 ・わからないことがあったら質問して下さい。 								
使用テキスト	小学校学習指導要領（平成29年告示）文部科学省/著 東洋館 中学校学習指導要領（平成29年告示）文部科学省/著 東山書房								
参考書	生徒指導提要（最新版）文部科学省/著 教育図書 「生徒指導入門～ブレない生徒指導の極意とは～」寺崎賢一（明治図書）								

対象学生	食物栄養専攻 1	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	道徳・特別活動・総合的な学習の時間論 F22049	後期	講義	2	必修
担当教員	奥井 現理				
授業の概要	道徳教育と特別活動とは、相互に補完しあいながら子どもの能力や資質を育てています。総合的な学習の時間をはじめとする他領域の教育活動との連携を視野にいれつつ、道徳の本質や道徳教育の目標といった内容から、特別活動の目標・実践にいたるまで、教育を広い視野で見直し、自らの教育者としての役割や使命を考えていく授業になります。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・学習指導要領の目標や内容をふまえたうえで、道徳の本質・道徳教育の歴史・道徳教育の課題・子どもの心身の発達及び道徳性の発達などの基礎的理解を得ることができる。 ・学習指導要領の目標や内容をふまえたうえで、特別活動の特質・内容・課題の基礎的な理解を得ることができる。 ・総合的な学習の時間との連携を視野に入れた特別の教科道徳・特別活動の教育活動を、授業をする者としての視点で構想することができる。 				
学位授与方針との 関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 特別の教科道徳とは（各教科等他領域との関連。総合的な学習の時間の内容も扱い、関連付ける） 2. 道徳教育の目標（道徳性） 3. 道徳教育の基礎理論（道徳の本質） 4. 道徳教育の基礎理論（道徳性、子どもの心身の発達をふまえた道徳性発達） 5. 道徳教育の基礎理論（実践を視野にいれた概念整理） 6. 道徳教育の実践（教育活動全体における道徳教育の役割をふまえて） 7. 道徳教育の実践（教育方法） 8. 道徳教育の実践（評価） 9. 特別活動の目標（総合的な学習の時間の内容も扱い、関連付ける） 10. 特別活動の目標（諸目標及び育成されるべき資質・能力） 11. 特別活動の理論・実践（教育活動全体における特別活動の役割をふまえて） 12. 特別活動の理論・実践（教育方法） 13. 特別活動の理論・実践（具体的な教育活動・指導） 14. 特別活動の理論・実践（家庭や地域・外部との連携） 15. 特別活動の評価（教職員間との連携、評価） 				
事前・事後学習について	毎回、B5 もしくは B4 のワークシートを配布・返却します。適時的にもとめられる事前・事後学習があればそれに記します。それ以外は、返却されたワークシートをノートに貼り付け、思いついたことを書き込むという形で、事前・事後学習を行って下さい。また、知識ワークを毎回課しますので、その復習もいいでしょう。				
準備学習に必要な時間	各自、必要ならば 90 分程度参考書等を学習して下さい。				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	100	知識ではなく思考・理解を問うペーパーテストを行います。		
	実践	0			
	レポート	0			
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	私語は厳禁です。				
使用テキスト	小学校学習指導要領（最新版）文部科学省/著 東洋館 中学校学習指導要領（最新版）文部科学省/著 東山書房				
参考書	適宜指定します。				

対象学生	食物栄養専攻 1	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	教育方法論 I (食物栄養専攻) F22050	1 年後期	演習	1	必修
担当教員	中井 文彦・北原 幹久				
授業の概要	教育実習の意義と目標、児童生徒と対する教師としての心構え、留意事項など、栄養教諭としての基礎的な在り方、考え方を学びながら、学習指導案を作成し、保健授業を行う。				
到達目標	栄養教諭としての、教育実習に自信をもって取り組めるように学習指導案作成、教材研究、板書計画、教材資料作りなどの方法を会得し、自ら推進していけるようになるとともに、教育実習における心構えや学校現場の在り方を総括的に理解する。				
学位授与方針との 関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○		○		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本講義のねらいと概要・教育実習の意義と目的 2. 教育方法の歴史的概観 (現代における教育方法) 3. 授業と学力 (日常生活に結び付いて力となるもの) 4. 学校における学習指導の理念とその方法・板書・話法などの技術 5. 小中学校における実際の授業参観の視点と授業記録のとり方 6. 学習指導の実際 (授業参観) 7. 学習指導案の形式とその立案方法・教育機器の使い方例 8. 学習指導案の立案と授業準備① 9. 学習指導案の立案と授業準備② 10. 保健・食育の模擬授業 11. 授業の評価と授業研究の進め方 12. 教育機器を活用した教材の作り方 13. 児童生徒の情報活用能力を育成するための指導法 14. 教育方法と保健室経営 15. 教育実習に向けての準備と総括 				
事前・事後学習について	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭にならうとする目標、職種などを明確にイメージして授業に臨む。 ・来年度の教育実習予定校 (母校か近隣校) を想定しながら、小中の保健領域の指導内容を予習・復習する。 ・学習指導本時案を書きながら、模擬授業展開を構想する。 ・栄養教諭を目指す中で、心構えやカウンセリング方法などを学ぶ。 				
準備学習に必要な時間	予習・復習に要する時間 (1 時間程度)				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	0			
	実践	100	学習指導案作成・模擬授業・授業準備・意見感想発表など		
	レポート	0			
	その他	0			
受講上の注意・課題のフィードバック	将来の栄養教諭の姿をイメージして授業に取り組んでください。				
使用テキスト	保健、保健体育教科書 (小学校 3・4 年、小学校 5・6 年、中学校) 小学校学習指導要領解説 体育編 (平成 29 年告示) 文部科学省/著 東洋館 中学校学習指導要領解説 保健体育編 (平成 29 年告示) 文部科学省/著 東山書房				
参考書	小学校学習指導要領 (平成 29 年告示) 文部科学省/著 東洋館 中学校学習指導要領 (平成 29 年告示) 文部科学省/著 東山書房 「教育方法論」 谷田貝公昭他編 一藝社				

対象学生	食物栄養専攻 1	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	教育相談 F22052	後期	講義	2	必修
担当教員	坂上 ちおり				
授業の概要	教員の行う教育相談活動、学校不適応や子どもにまつわる今日的な課題の現状、そして教育相談を行う際の臨床心理学の基本的な知識について学びます。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・教育相談活動について理解し、多職種の連携のもと支援計画を立てることができる。 ・学校不適応や子どもにまつわる現代的な課題の現状を理解し支援計画を立てることができる。さらにその支援計画について担任や保護者に説明することができる。 ・学校職員として子どもの支援に関わる際の心理臨床的な方法を身に着ける。 				
学位授与方針との関連性	学修成果1	学修成果2	学修成果3		
	○				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション 2. 心理臨床の基本的な考え方 3. 面接の進め方 4. 学校場面で活かすカウンセリングの基本技術 5. エンカウンター・子どもと関わる際の小道具 6. 校務分掌における教育相談の位置付け・スクールカウンセラーの職務 7. スクールカウンセラーとの学内における連携 8. 学校不適応の現状と支援① 暴力・不登校・いじめ・学級崩壊 9. 学校不適応の現状と支援② 精神疾患・人格障害・性・児童虐待 10. 発達障害のある児童生徒の学内場面における困り感とその支援 11. 発達障害のある人の幼少期と青年期以降の発達 12. 学校外の関係機関との連携・緊急支援 13. 架空事例のアセスメントと支援計画の立て方 14. ストレスマネジメント・うつおよび自殺と自傷行為 15. コラージュ 				
事前・事後学習について	<p>事前学習：本講義内で伝えられることはあくまでも教育相談における基本的な知識・考え方だけです。この基本的な知識・考え方を組み立て、子どもの支援について方針を立てていく力を身につけていくためには、講義以外の様々な経験を積み想像力を働かせていく必要があります。この力を日常で鍛えておいてください。特に、心動かされる沢山の経験を短大時代にしてほしいと思います。</p> <p>事後学習：講義内で学んだ基本的な考え方を、保護者や担任に説明できるようにまとめておくことと良い。</p>				
準備学習に必要な時間	各回で紹介する理論について、関連する資料等該当するところを読んでおくこと（各回 30 分程度）				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	0			
	実践	30	「話を聴く」基本的な姿勢・自己理解		
	レポート	30	最終レポート：基本的知識の習得・アセスメント力		
	その他	40	リアクションペーパー：体験したことについて根拠に基づいた説明ができる		
受講上の注意・課題のフィードバック	<p>リアクションペーパーについては、採点次第、授業内で返却をしています。その際、修正すべき点や加筆ポイントをアドバイスしています。提出済みのリアクションペーパーに加筆して、再提出した場合には加算して、返却します。</p> <p>最終レポートについては、提出前の指導を複数回行います。</p>				
使用テキスト					
参考書					

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	栄養教育実習 F23053	通年	実習	2	必修
担当教員	新海 シズ				
授業の概要	<p>栄養教育実習は、実際に小学校あるいは中学校で 45 時間実習を行います。実習校の教諭に指導をしていただきます。また、実習のための事前、事後指導をします。</p> <p>学校経営の内容および学校教員の職務内容や使命について学び、教育実習に臨む心構えとカリキュラム（教育課程）、児童生徒の実態についての理解を深めます。また、栄養教育実習に向けて栄養教諭としての自覚や心構えを養い、児童生徒に対して、食に関する適切な指導ができる実践的能力を培います。本実習は実務家教員の授業で、管理栄養士免許を有する教員が担当する科目である。食と栄養に関する実務家としての視点を交えて、学生に対して授業を展開していく。</p>				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養教育実習に臨むにあたり、意義や目的、心構えができる。 ・ 食に関する指導案の作成、模擬授業を行うことができる。 ・ 栄養教育実習において、児童・生徒へ給食を生きた教材として食に関する指導ができる。 				
学位授与方針との関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○	○	○		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 学校教育における教育実習の位置づけ 2. 栄養教育実習の意義と目的 3. 食に関する指導 全体計画について 4. 食に関する指導 全体計画について 5. 生きた教材としての給食献立について 6. 生きた教材としての給食献立について作成 7. 給食指導の実際 8. 給食を教材とした食の指導の実践 9. 教育指導案の作成とそれに基づいた教材の作成 10. 教育指導案の作成とそれに基づいた教材の作成 11. 教育指導案の作成とそれに基づいた教材の作成 12. 栄養教育指導 模擬授業と評価 13. 栄養教育指導 模擬授業と評価 14. 栄養教育指導 模擬授業と評価 15. 教育実習の反省および情報交換 				
事前・事後学習について	<p>児童・生徒の健康増進に寄与する食育指導者として教育実習に臨みます。まずは自分の健康を保つために、「早寝、早起き、三度の食事をしっかり食べて運動をする」という生活習慣を実行し、ハツラツとした実習生として教育実習を行うことができるように心と体を整えてください。</p>				
準備学習に必要な時間	<p>納得のいく指導案が書けるまで何時間でも努力してください。</p>				
評価方法	評価項目	配分(%)	評価の観点		
	試験	0			
	実践	50	教育実習 45 時間以上 栄養教育実習の成績		
	レポート	0			
	その他	50	実習ノート、模擬授業、献立など提出物		
受講上の注意・課題のフィードバック	<p>栄養教諭としての心構えで臨むこと。</p> <p>模擬授業は一人 2 回行います。模擬授業の振り返りは、教員からもコメントしますが、児童・生徒として模擬授業を受けた学生からも意見をもらいます。</p> <p>受講学生の模擬授業の良いところを自分の授業に取り入れてください。</p>				
使用テキスト	<p>栄養教諭のための教職実践演習・栄養教育実習ノート 監修 芦川修貳 編集代表 田中延子 学建書院</p>				
参考書	<p>四訂 栄養教諭論－理論と実際－ 金田雅代編 建帛社</p> <p>「栄養教諭養成における実習の手引き」 田中信(監修・著者) 東山書房</p> <p>家庭科教科書(小学校 5・6 年、中学校)</p> <p>小学校学習指導要領(平成 29 年告示) 文部科学省/著 東洋館</p> <p>中学校学習指導要領(平成 29 年告示) 文部科学省/著 東山書房</p>				

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	教職実践演習 (栄養教諭) F24054	2年後期	演習	2	必修
担当教員	中井 文彦・新海 シズ				
授業の概要	栄養教諭として必要な知識・技能の修得状況を確認し、地域での「ブナシメジ栽培」にかかわるフィールドワークをもとにした給食だより作りや、献立作成、調理、食に関する指導の実際を通して、実践力・総合力をつける。その際、学外生産農家見学と現職栄養教諭による講話を予定している。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・教育実習で得られた経験をもとに、栄養教諭として総合的に児童生徒の食育指導を行うために自が身につけるべき力を把握し、実践力を磨いていくことができる。 ・フィールドワークをもとに、子どもや保護者の心に届く「給食だより」を作成したり、1食分の給食献立を作成し調理したりすることができる。 				
学位授与方針との 関連性	学修成果1	学修成果2	学修成果3		
	○	○	○		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教育実習を振り返って or 教育実習を目前にして思うこと <ul style="list-style-type: none"> ・本授業のめあて ・実習の成果と課題 2. 栄養教諭の職務について <ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭制度の概要 ・栄養教諭の役割 3. 学校教育と食に関する指導(1) <ul style="list-style-type: none"> ・学校教育における食育推進の必要性 ・食に関する指導全体計画 4. 学校教育と食に関する指導(2) <ul style="list-style-type: none"> ・先進的な給食経営の推進地域から学ぶ 5. 地域食材のフィールドワーク(1) <ul style="list-style-type: none"> ・ブナシメジ生産農家での実地調査に向けた事前学習 6. 地域食材のフィールドワーク(2) <ul style="list-style-type: none"> ・ブナシメジの生産農家での聞き取り調査 7. 地域食材を用いた学校給食の献立作成(1) <ul style="list-style-type: none"> ・ブナシメジを使った献立の作成 8. 地域食材を用いた学校給食の献立作成(2) <ul style="list-style-type: none"> ・「給食だより」の作成 9. 地域食材を用いた学校給食の献立作成(3) <ul style="list-style-type: none"> ・ブナシメジを使った献立調理 10. 外部講師講話「栄養教諭の実際」 11. 食に関する指導の実際(1) <ul style="list-style-type: none"> ・学習指導案の作成① 12. 食に関する指導の実際(2) <ul style="list-style-type: none"> ・学習指導案の作成② 13. 食に関する指導の実際(3) <ul style="list-style-type: none"> ・模擬授業① 14. 食に関する指導の実際(4) <ul style="list-style-type: none"> ・模擬授業② 15. 実践演習のまとめ 				
事前・事後学習について	<ul style="list-style-type: none"> ・事前学修：教育実習を前にした心構えや準備、教育実習を終えての反省や課題を整理する。 ・事後学修：学習指導案を書くことを通して、授業展開を構想する。 				
準備学習に必要な時間	・授業の内容に合わせて必要な時間準備してください。				
評価方法	評価項目	配分(%)	評価の観点		
	試験	0			
	実践	30	知識・技能、主体的な学習、思考・判断・表現(模擬授業)		
	レポート	0			
	その他	70	知識・技能、主体的な学習、思考・判断・表現(献立・給食だより・学習指導案等)		
受講上の注意・課題のフィードバック	提出物は丁寧に作成してください。				
使用テキスト	四訂 栄養教諭論－理論と実際－第2版, 金田雅代編, 建帛社				
参考書	家庭科教科書(小学校5・6年、中学校) 小学校学習指導要領(平成29年告示) 文部科学省/著 東洋館 中学校学習指導要領(平成29年告示) 文部科学省/著 東山書房				

対象学生	食物栄養専攻 1	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	ゼミナール I (食物栄養専攻) F11055	1、2 年通年	演習	1	
担当教員	担当教員				
授業の概要	学科の教員がそれぞれの専門分野からテーマを設定し、学生が選択し受講します。専門分野を深めたい、専門以外の分野も体験してみたい・・・など自分の学びや興味を広げるチャンスです。少人数制で行われ、専攻をこえて学べるのもメリットの 1 つです。ゼミナールの学びが卒業研究へと発展することもあります。				
到達目標	自分の学びや興味を広げる。または、専門分野を深める。				
学位授与方針との 関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3		
	○		○		
授業計画	各教員がそれぞれの専門分野からテーマを設定し、年間 15 回実施します。 (テーマ例) 映画で時事対策 映画で学ぶ発達心理学 Choice Theory を学ぼう フェルト ～絵本の世界を作る～ 飯田市の社会教育資源から学ぶ 補食について考える 味覚の科学 食品について学ぼう！ コロナ禍および災害時の行動を考えよう ～運動（ウォーキングを含む）とパッキング～ おやきを作る				
事前・事後学習について	事前学習：各回の実施内容を把握しておく。 事後学習：学習した内容について、各自で復習する。				
準備学習に必要な時間	授業内で配布するプリントを事後学習として解いてください（毎回 1 時間程度）。				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	0			
	実践	0			
	レポート	0			
	その他	100			
受講上の注意・課題のフィードバック	レポート課題に対する添削を行い返却します。				
使用テキスト	各教員の指示に従う。				
参考書	適宜指示する。				

対象学生	食物栄養専攻 2	開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無
科目名	ゼミナールⅡ (食物栄養専攻) F12056	1、2年通年	演習	1	
担当教員	担当教員				
授業の概要	学科の教員がそれぞれの専門分野からテーマを設定し、学生が選択し受講します。専門分野を深めたい、専門以外の分野も体験してみたい・・・など自分の学びや興味を広げるチャンスです。少人数制で行われ、専攻をこえて学べるのもメリットの1つです。ゼミナールの学びが卒業研究へと発展することもあります。				
到達目標	自分の学びや興味を広げる。または、専門分野を深める。				
学位授与方針との 関連性	学修成果1	学修成果2	学修成果3		
	○		○		
授業計画	各教員がそれぞれの専門分野からテーマを設定し、年間15回実施します。 (テーマ例) 映画で時事対策 映画で学ぶ発達心理学 Choice Theory を学ぼう フェルト ～絵本の世界を作る～ 飯田市探索～飯田市の社会教育資源に触れる～ 補食について考える 味覚の科学 食品について学ぼう！ コロナ禍および災害時の行動を考えよう ～運動 (ウォーキングを含む) とバッククッキング～ おやきを作る				
事前・事後学習について	事前学習：各回の実施内容を把握しておく。 事後学習：学習した内容について、各自で復習する。				
準備学習に必要な時間	授業内で配布するプリントを事後学習として解いてください (毎回1時間程度)。				
評価方法	評価項目	配分 (%)	評価の観点		
	試験	0			
	実践	0			
	レポート	0			
	その他	100			
受講上の注意・課題のフィードバック	レポート課題に対する添削を行い返却します。				
使用テキスト	各教員の指示に従う。				
参考書	適宜指示する。				

対象学生	食物栄養専攻 2		開講学期	授業形態	単位数	教員免許資格の有無				
科目名	卒業研究	F12057	後期	演習	2					
担当教員	担当教員									
授業の概要	生活科学専攻又は食物栄養専攻の学修成果をもとに自らの研究テーマを明確にし、そのテーマに対して、適切な方法（文献研究・調査・実験など）の学修をもとに自らの研究テーマにある課題に対する結論を導き出す、一連の過程を学びます。									
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・研究テーマを明確にできる。 ・研究テーマを解決するうえで適切な方法（文献研究・調査・実験など）を用いて課題解決ができる。 ・結論に至る経過や、考察の根拠を明瞭且つ論理的に述べるができる。 ・論文の体裁を整え、卒業研究発表会で発表することができる。 									
学位授与方針との 関連性	学修成果 1	学修成果 2	学修成果 3							
	○		○							
授業計画	<p>【卒業研究の流れ】</p> <p>履修登録変更期間内に履修登録を行う。</p> <p>(5月中旬) 「卒業研究申込書」を学生支援課へ提出</p> <p>(12月初旬) 「卒業研究題目提出書」を学生支援課へ提出</p> <p>(1月初旬) 「卒業研究提出票」「卒業研究」を学生支援課へ提出</p> <p>【卒業研究の授業計画例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・卒業研究の進め方（スケジュールの確認） ・研究テーマの設定・課題の設定 ・先行研究のまとめ ・方法（文献研究・調査・実験など）の設定 ・研究・中間報告 ・卒業研究要旨の作成 ・発表用 Power point の作成 ・卒業研究発表・リハーサル <p>※担当指導教員の指導方法により授業計画の内容が異なります。</p>									
事前・事後学習について	<ul style="list-style-type: none"> ・自らの設定したテーマについて、常日頃から情報を収集する視点を持ちましょう。 ・指導教員と連絡を取り合い、率先して卒業研究に向き合しましょう。 									
準備学習に必要な時間	自らのテーマの課題解決に要する準備学修時間：概ね1時間程度									
評価方法	評価項目	配分(%)	評価の観点							
	試験	0								
	実践	50	先行文献の検索及びそのまとめ、卒業研究発表での発表							
	レポート	50	論文としての体裁及びその内容、判断力・思考力							
	その他	0								
受講上の注意・課題のフィードバック	<ul style="list-style-type: none"> ・自らスケジュールを決め、課題解決に向けて計画的に学修をすすめていきましょう。 ・分からないことなどは、早め早めに担当教員に確認しましょう。 									
使用テキスト	適宜指示する									
参考書	適宜指示する									