

2025

シラバス

(授業計画)

東京聖栄大学

シラバス（授業計画）及びナンバリングについて

『シラバス（授業計画）』には、授業名、担当教員、授業概要、到達目標、授業計画、必要な予習・復習（※）、成績評価の基準、質問の受付に関すること（オフィスアワー）、使用する教科書に関する事等が掲載されています。また、注意事項、必要な準備等も記載されていますので、履修計画をたてて履修登録を行う時点はもとより、単位の修得を終えるまで、基本資料として常にその内容に留意してください。

ナンバリングは、授業科目の体系性を示しています。順を追って履修しないと理解が難しく、学びの効果を上げられない科目もありますので、『学生便覧』に掲載されている、両学科の「教育課程」の表と併用し活用してください。また、学部・両学科のカリキュラムポリシー、ディプロマポリシー、アセスメントポリシーとの関連もありますので参照してください。

（※）

大学設置基準によれば、「大学における授業科目の単位数は、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することを標準とする」と定められています。すなわち、1単位を取得するためには、45時間分の学修をすることが必要になります。

大学における授業は、一般に90分（単位計算上は2時間）を1時限として行われ、原則として半期15週の授業で2単位又は1単位を認定することとなっています。しかし、これだけでは45時間（1単位）や90時間（2単位）に満たないことがわかります。すなわち、大学へ来て授業を受けるほかに、シラバスに記載された予習・復習、先生から指示されたレポートの作成、発表の準備など、自宅や図書館での学習を十分に行って初めて単位取得の要件が整うこととなります。大学において学ぶということは、大学での授業をもとにして授業時間外においても、自ら積極的に学んで行くことなのです。（単位の計算方法は『学生便覧』「履修規程」第3条「単位制」参照）

シラバス

(授業計画)

2025

目 次

【令和7年度以降入学者】（1年次生対象）

【共通科目】

○学部基幹科目

食生活論（管理栄養学科）（古庄）	2
食生活論（食品学科）（荒木）	4
食と環境（篠原）	6
食と健康（管理栄養学科）（膳法・倉橋）	8
食と健康（食品学科）（柴田）	10

○共通基礎科目

化学入門（管理栄養学科）（鈴木・星野・松原）	12
科学の基礎（食品学科）（鈴木・篠原・松原）	14
リテラシー（演習を含む）（管理栄養学科）（田所・有村・正田・星野）	16
リテラシー（演習を含む）（食品学科）（田所・有村・篠原・貝沼）	18

■教養分野

○人文科学

心理学（管理栄養学科）（西脇）	20
自己表現法（並木）	22
食文化概論（食品学科）（福留）	24

○社会科学

日本国憲法（岡村）	26
経済学（菊島）	28
社会学（管理栄養学科）（佐々木）	30
倫理学（食品学科）（齋藤）	32

○自然科学

化学（鈴木）	34
化学実験（管理栄養学科）（鈴木）	36
化学実験（食品学科）（篠原）	38
有機化学（管理栄養学科）（鈴木・星野）	40
有機化学（食品学科）（鈴木・折口）	42
生物学（酒井）	44

■情報分野

情報処理演習 I（岡本）	48
--------------	----

■保健体育分野

保健体育（体育理論を含む）（膳法）	52
-------------------	----

体育実技（膳法）	54
スポーツ・リクリエーション（膳法）	56

■外国語分野

英語Ⅰ（植芝・田邊・富樫）	58
英語Ⅱ（植芝・田邊・富樫）	60
フランス語Ⅰ（松浦）	62
フランス語Ⅱ（松浦）	64
中国語Ⅰ（崔）	66
中国語Ⅱ（崔）	68
韓国語Ⅰ（塩谷）	70
韓国語Ⅱ（塩谷）	72

■社会貢献分野

地域連携プロジェクト（健康栄養学部教員）	74
----------------------	----

【管理栄養学科】

■専門科目・学科基幹科目・専門基礎分野

管理栄養士の基礎演習（管理栄養学科教員）	78
公衆衛生学Ⅰ（倉橋）	80
栄養生化学Ⅰ（大塚）	82
食品学総論（古庄）	84
調理学（熊谷）	86
調理学実習Ⅰ（福留）	88
調理学実習Ⅱ（福留）	90
調理学実験（熊谷）	92

■専門科目・専門分野

基礎栄養学Ⅰ（大塚）	94
栄養教育論Ⅰ（高橋）	96

<教職（栄養教諭）に関する教育課程>

教育原論（有村）	100
教職概論（嶺井）	102

【食品学科】

■専門科目・専門基礎分野

生化学Ⅰ（貝沼）	106
微生物学概論（北村）	108

■専門科目・専門分野

環境衛生学（谷川）	110
基礎調理実習Ⅰ（吉田）	112
基礎調理実習Ⅱ（吉田）	114
調理学Ⅰ（熊谷）	116
フードシステム論（伊藤）	118
食と情報メディア（福留）	120
フレッシュャーズセミナー（食の世界入門）（福留・山本・吉田）	122

■専門科目・総合分野

食品学科総合実習（食品学科教員）	124
------------------	-----

【令和2年度以降入学者】（2～4年次生対象）

【共通科目】

■教養分野

○人文科学

食文化史（管理栄養学科）（福留）	128
文学（村田）	130

○社会科学

倫理学（管理栄養学科）（齋藤）	132
-----------------	-----

○自然科学

統計学（伊藤）	134
---------	-----

■保健体育分野

スポーツ栄養（膳法・柴田）	136
スポーツ・リクリエーション（膳法）	138

■情報分野

情報処理演習Ⅱ（岡本）	140
-------------	-----

■外国語分野

英語Ⅲ（植芝）	144
英語Ⅳ（植芝）	146

英会話Ⅰ（植芝）	148
英会話Ⅱ（植芝）	150
フランス語Ⅲ（松浦）	152
フランス語Ⅳ（松浦）	154
中国語Ⅲ（陳）	156
中国語Ⅳ（陳）	158

【管理栄養学科】

■ 専門科目・学科基幹科目・専門基礎分野

公衆衛生学Ⅱ（倉橋）	162
保健・福祉概論（勝部）	164
栄養生化学Ⅱ（福田）	166
栄養生化学実験Ⅰ（福田）	168
栄養生化学実験Ⅱ（福田）	170
解剖生理学Ⅰ（正田）	172
解剖生理学Ⅱ（正田）	174
解剖生理学実験（黒田）	176
病理学Ⅰ（正田）	178
病理学Ⅱ（正田）	180
微生物学（鈴木）	182
食品学総論Ⅱ（古庄）	184
食品学各論Ⅰ（古庄）	186
食品学各論Ⅱ（古庄）	188
食品学実験（古庄）	190
食品学実験実習（片山）	192
食品衛生学（星野）	194
食品衛生学実験（星野）	196
大量調理基礎実習（柴田）	198

■ 専門科目・専門分野

基礎栄養学Ⅱ（大塚）	200
栄養学実験（大塚）	202
応用栄養学Ⅰ（小林）	204
応用栄養学Ⅱ（小林）	208
応用栄養学Ⅲ（佐藤ひ）	212
応用栄養学実習（小林）	216
栄養教育論Ⅱ（高橋）	220
栄養教育論Ⅲ（高橋・田中）	222
栄養教育論実習（高橋）	224
臨床栄養学Ⅰ（宮内）	226

臨床栄養学Ⅱ（宮内）	228
臨床栄養学実習Ⅰ（宮内）	230
臨床栄養学実習Ⅱ（宮内）	232
臨床栄養カウンセリング論（阿出川）	234
食事介護論（宮澤）	238
公衆栄養学Ⅰ（佐藤ひ）	240
公衆栄養学Ⅱ（佐藤ひ）	242
公衆栄養学実習（佐藤ひ）	244
給食計画論（風見）	246
給食経営管理論（風見）	248
給食経営管理実習Ⅰ（風見・柴田）	250
給食経営管理実習Ⅱ（風見・柴田）	252
総合演習Ⅰ（高橋・風見・小林・宮内・佐藤ひ・柴田）	254
総合演習Ⅱ（高橋・宮内・小林・風見・佐藤ひ・柴田）	256
臨地実習Ⅰ（給食の運営）（風見・柴田・小林・宮内・高橋・佐藤ひ）	258
臨地実習Ⅱ（給食経営管理論分野）（風見・柴田・小林・宮内・高橋・佐藤ひ）	260
臨地実習Ⅲ（臨床栄養学分野）（宮内・高橋・小林・風見・佐藤ひ・柴田）	262
臨地実習Ⅳ（公衆栄養学分野）（佐藤ひ・小林・風見・高橋・宮内・柴田）	264

■ 専門科目・総合分野

ゼミナールⅠ（管理栄養学科教員）	266
ゼミナールⅡ・Ⅲ（管理栄養学科教員）	268
管理栄養士演習（正田・福田・大塚・篠原・星野・鈴木）	270
健康・栄養総合演習概論（宮内・小林・風見・正田・大塚・佐藤・高橋・ 星野・鈴木・福田・倉橋・柴田）	272
健康・栄養総合演習Ⅰ（正田・鈴木・古庄・福田・大塚・中島・星野・熊谷）	276
健康・栄養総合演習Ⅱ（正田・小林・宮内）	278
健康・栄養総合演習Ⅲ（倉橋・高橋・佐藤ひ・風見・柴田）	280

< 教職（栄養教諭）に関する教育課程 >

教育制度論（嶺井）	284
教育心理学（嶺井）	286
特別支援教育（石橋）	288
教育課程論（有村）	290
道徳、総合的な学習の時間及び特別活動の指導（有村）	292
教育方法論（三尾）	294
生徒指導の理論と方法（嶺井）	296
教育相談の理論と方法（有村）	298
栄養教育実習事前事後指導（有村・田中・嶺井）	300
栄養教育実習（有村・田中・嶺井）	302

教職実践演習（有村・田中・嶺井）	304
学校栄養教育法（田中）	306
食育指導法（田中）	308
学校ボランティア（学外活動）（有村・田中・嶺井）	310

【食品学科】

■専門科目・専門基礎分野

生化学Ⅱ（貝沼）	314
生化学実験（福田）	316
人体の構造と機能（正田）	318
微生物学概論（北村）	320
微生物学実験（山本）	322

■専門科目・専門分野

食品学総論Ⅱ（篠原）	324
食品学実験Ⅰ（折口）	326
食品学実験Ⅱ（折口）	328
食品学各論（植物性食品）（片山）	330
食品学各論（動物性食品）（中島）	332
食品分析化学（篠原）	334
機器分析学（貝沼）	336
機器分析学実験（貝沼）	338
食品機能論（折口）	340
栄養学Ⅰ（折口）	342
栄養学Ⅱ（大塚）	344
応用栄養学（田中）	346
食品衛生学Ⅰ（山本）	348
食品衛生学Ⅱ（荒木）	350
食品衛生学実験Ⅰ（山本）	352
食品衛生学実験Ⅱ（食品検査実習）（折口）	354
食品添加物概論（貝沼）	356
食品添加物実験（貝沼）	358
食品加工貯蔵学Ⅰ（片山）	360
食品加工貯蔵学Ⅱ（中島）	362
食品加工実習（片山）	364
製菓・製パンの科学（吉田）	366
製菓・製パン実習（野口・吉田・遠藤）	368
食品包装Ⅰ（太田）	370
食品包装Ⅱ（太田）	372
食品製造機械（中島）	374

食品開発論（中島）	376
食品開発実習（中島）	378
応用微生物学（北村）	380
応用微生物学実験（山本）	382
バイオテクノロジー（北村）	384
バイオテクノロジー実験（北村）	386
調理学Ⅱ（吉田）	388
調理学実験（熊谷）	390
応用調理実習（山田・野口）	392
創作メニュー実習（吉田）	394
フードシステム論（伊藤）	396
食品流通技術論（中島）	398
品質管理論（藤田）	400
食品表示と関連法規（太田）	402
フードスペシャリスト論（荒木）	404
食品官能評価・鑑別法（熊谷）	406
食品流通ビジネス演習（北村・熊谷・北島）	408
マーケティング論（井戸）	410
フードマネジメント論（中富）	412
簿記・会計論（横沢）	414
経営戦略論（横沢）	416
フードコーディネーター論（福留）	418
フードコーディネーター実習（児玉）	420
中国語コミュニケーションⅠ（陳）	422
中国語コミュニケーションⅡ（陳）	424
英語コミュニケーションⅠ（田邊）	426
英語コミュニケーションⅡ（植芝）	428

■ 専門科目・総合分野

卒業研究（食品学科教員）	430
卒業制作（食品学科教員）	432
インターンシップ（中島・山本・篠原・折口）	434
科学英語（文献講読）（北村）	436
キャリアリサーチ（食品学科教員）	438
ゼミナール（食品学科教員）	440

◆ 実務経験のある教員等による授業科目

444

【令和7年度入学者】（1年次生対象）

◆科目別ナンバー表

○管理栄養学科 履修系統図（カリキュラムツリー）	446
○管理栄養学科 科目別ナンバー表	447
○食品学科 履修系統図（カリキュラムツリー）	452
○食品学科 科目別ナンバー表	453

◆ディプロマポリシー対応表

○管理栄養学科	458
○食品学科	460

【令和2年度以降入学者】（2～4年次生対象）

◆科目別ナンバー表

○管理栄養学科 履修系統図（カリキュラムツリー）	462
○管理栄養学科 科目別ナンバー表	463
○食品学科 履修系統図（カリキュラムツリー）	468
○食品学科 科目別ナンバー表	469

◆ディプロマポリシー対応表

○管理栄養学科	476
○食品学科	478

【共通科目】

【令和7年度以降入学者】
（1年次生対象）

食生活論 (2 単位) (管理栄養学科)

開講時期 1 年・前期
担当者氏名 古庄 律

◆授業概要

本講義は、管理栄養士の資格取得を目指すために入学したフレッシュマンが食や栄養の知識を習得するための入門的な授業として位置づける。講義は、ヒトの食生活の変化、日本の食文化の変遷、世界の食文化の特徴、食の禁忌・作法、現代の食の問題（食料と栄養障害の問題）について、講義と併せて受講学生によるプレゼンテーションにより進めていく。

◆到達目標

1. ヒトの食生活の変遷について説明できる。
2. 食生活と食品加工の関係について説明できる。
3. 日本の食文化の特徴を説明できる
4. 世界の地域の食文化の特徴を説明できる
5. 食の作法と禁忌について説明できる。
6. 食の問題について考察できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	人類と食べ物 (1)	人類の歩みと食べ物 (食物から食品へ)	予習 配信資料の熟読 (30 分)
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる (60 分)
2	人類と食べ物 (2)	人類の歩みと食べ物 (食品加工とヒト)	予習 配信資料の熟読 (30 分)
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる (60 分)
3	食の禁忌・作法 (1)	世界の食の禁忌と作法	予習 配信資料の熟読 (30 分)
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる (60 分)
4	食の禁忌・作法 (2)	日本の食の禁忌と作法	予習 配信資料の熟読 (30 分)
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる (60 分)
5	日本の食文化 (1)	平安時代までの食文化	予習 担当グループでの資料作成
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる (60 分)
6	日本の食文化 (2)	室町時代から安土桃山時代まで	予習 担当グループでの資料作成
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる (60 分)
7	日本の食文化 (3)	江戸時代	予習 担当グループでの資料作成
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる (60 分)
8	日本の食文化 (4)	明治～昭和時代	予習 担当グループでの資料作成
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる (60 分)
9	地域の食文化	東京下町の食文化 —地域の風土や歴史と食の関わり—	予習 担当グループでの資料作成
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる (60 分)
10	世界の食文化 (1)	ヨーロッパの食文化	予習 担当グループでの資料作成
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる (60 分)
11	世界の食文化 (2)	アフリカの食文化	予習 担当グループでの資料作成
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる (60 分)
12	世界の食文化 (3)	西南アジア・東南アジアの食文化	予習 担当グループでの資料作成
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる (60 分)

13	世界の食文化 (4)	東アジアの食文化	予習 担当グループでの資料作成
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる (60分)
14	世界の食文化 (5)	北米・南米・オセアニアの食文化	予習 担当グループでの資料作成
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる (60分)
15	現代の食の問題	食料問題と栄養障害	予習 配信資料の熟読 (30分)
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
講義前に配信する		

◆参考書

書名	著者	発行所

◆関連科目

食と健康、食と環境、食品学総論、食品学各論 (一)、(二)、調理学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	20	小テスト	
ノート	10	実技 (発表・コミュニケーション)	50
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足)

・15回の授業すべてに遅刻をせず出席することが前提である。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

プレゼンテーションで作成するパワーポイントの資料を評価する

◆受講上の注意事項及び助言

プレゼンテーションでの発表を重要な評価対象とする。

学習に取り組む姿勢・意欲では、プレゼンテーションに対応する質疑応答を重視する。

◆オフィスアワー

受付時間：授業当日 16:10~17:00

受付場所：1号館4階 研究室

上記で対応できない場合：大学で指定ドメインからのメールにより受け付ける。

食生活論

(2単位) (食品学科)

開講時期 1年・前期
担当者氏名 荒木 裕子

◆授業概要

生活における食が健康に果たす役割を理解するとともに、日本や地球全体の食料生産および消費活動の課題にも関心を持ち、解決策を考える力をつけることを目的とする。そのために、健康的な食生活のあり方を考え、自らの食生活と照らし合わせて改善すべき点を探る。また、日本および世界の食文化に目を向け、食の多様性、食行動の特徴、生活文化との関わり等をとらえていく。食生活にみる地域の特徴については、日本の郷土料理、葛飾の特徴的な食文化や世界の食事様式等を題材にする。

◆到達目標

1. 健康的な食生活の要件を理解する。
2. 自分の食生活を見直し、より健康な食生活を営む力を身につける。
3. 食生活の歴史を踏まえ、食生活にみる地域の特徴や日本の食事様式についての正しい認識を持つ。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	食生活の概念	ガイダンス 食生活の概念 食べることの意義 自分の食生活を振り返る	毎日、シラバスを読み、授業内容を確認しておく。 教科書(p1~8)を読む。(30分)
			復習 授業内容をふまえて要点をまとめる。(60分)
2	食生活と健康(1)	食生活の機能 食生活を構成する要因	予習 食の嗜好性について考える。好きな食べ物、 嫌いな食べ物その理由をまとめる。(60分)
			復習 授業内容をふまえて要点をまとめる(60分)
3	食生活と健康(2)	現代社会の食生活の問題点 幼児の朝食欠食の問題点 ボディイメージとダイエット	予習 教科書(136~141)を読み、自分の1日の食事を 記録する。(60分)
			復習 ボディイメージとダイエット志向についてま とめる。(120分)
4	食生活と健康(3)	食生活と生活習慣病 日本人の食事摂取基準 食品成分表の見方	予習 生活習慣病と食事についてまとめる。(60分)
			復習 自分のランチの栄養について考察する。(60 分)
5	世界の食生活史	世界の食文化とその歴史 食事作法(マナー)と禁忌(タブー)	予習 食の禁忌についてまとめる。(60分)
			復習 各文化圏の「食法」についてまとめる。(60分)
6	日本の食生活史	日本の食生活の変遷	予習 教科書(p118~124)を読み、我が国の食生活の 変遷について調べる。(60分)
			復習 台所の変遷についてまとめる。(60分)
7	和食文化の特徴	和食文化の4つの特徴	予習 ユネスコ無形文化遺産に登録された和食の特 徴を調べまとめる。(60分)
			復習 懐石料理について調べる。(60分)
8	日本と世界の食生活(1)	グループワーク:世界の食事についての調査 個人ワーク:日本の郷土料理調べ	予習 特定の国の食事調査内容をまとめる。(60分)
			復習 特定の国の食事についてパワーポイントにまと める。(60分)
9	日本と世界の食生活(2)	グループワーク:発表準備、リハーサル 個人ワーク:日本の郷土料理まとめ	予習 特定の国の食事について、調査内容をまとめ る。(60分)
			復習 調査内容を確認し、発表できるよう練習する。 (60分)
10	日本と世界の食生活(3)	グループ発表と評価	予習 パワーポイントで発表準備する。(60分)
			復習 発表を振り返り、興味のある国の食事につい て追加調査しまとめる。(60分)
11	食品の安全と食生活	食の安全と食環境 食料供給体制と汚染 食生活と安全情報	予習 教科書(P148~156)を読み、食環境の要因に ついてまとめる。(60分)
			復習 授業内容をふまえて要点をまとめる(60分)
12	食の視点からのSDGs	SDGsと食生活 フードファディズム	予習 教科書(206~220)を読み、SDGsについてま とめる。(60分)
			復習 授業内容をふまえて要点をまとめる(60分)
13	現代社会と食生活	特殊環境時の食事(災害食について)	予習 教科書(P220~225)を読み、災害と食生活に ついてまとめる。(60分)
			復習 災害時の食事の重要点をまとめる。(60分)

14	地域の食文化	東京下町の食文化 ー地域の風土や歴史と食の関わりー	予習 東京下町の食やソウルフードについて調べる (60分)
			復習 授業の内容をまとめる。(60分)
15	まとめ	世界の食糧問題 エシカル消費を考える 授業のまとめ	予習 エシカル消費とは何か調べる。(60分)
			復習 今まで学んできた内容を踏まえ、今後の食生活のあり方について考えまとめる。(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
食文化/食育・食生活論	浜口郁恵他	講談社サイエンティフィク
新食品成分表 FOODS 2025		とうほう

◆参考書

書名	著者	発行所
白熱教室 食生活を考える	金子佳代子・松島悦子 編著	アイ・ケイコーポレーション
世界の食事	銀城康子企画・文	農山漁村文化協会
世界の食事文化	石毛直道	ドメス出版
近現代の食文化	石川寛子・江原絢子	弘学出版
日本食の文化	江原絢子編	アイ・ケイコーポレーション

◆関連科目

食と環境、食文化概論、調理学Ⅰ・Ⅱ、食品学各論、栄養学Ⅰ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	20	実技 (発表・コミュニケーション)	20
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足)「学習に取り組む姿勢・意欲」は、授業内での発言・参加状況などを総合して評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

学習の振り返りのためのプリントを配布して要点の復習を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

大学で食品に関わる領域を学ぶ上で必要となる基礎的な知識を身につけます。

自分の食生活や食習慣に目を向けるとともに、日々、社会で起こっている事象にも関心を持って、実生活と授業を結びつけて考えるようにしてください。

◆オフィスアワー

受付時間：授業終了後に対応します。

受付場所：食品学第1研究室

上記で対応できない場合：電子メールで対応します (araki@tsc-05.ac.jp)

食と環境

(2単位) (食品学科・管理栄養学科)

開講時期 1年・前期

担当者氏名 篠原 優子

◆授業概要

健康であるためには、豊かな食生活とそれを可能とする環境が必要である。現在の食環境を考える場合、自然環境問題や地球環境問題、それに人口問題も考慮する必要がある。環境汚染物質が生態系に影響を与え、健康被害を引き起こす現状を解説し、食の安全について考える。また、食に関する安全性の問題や食品事故や偽装等の問題を取り上げ、食に関する課題を考える。

◆到達目標

1. 食料生産の現状と自然破壊の現状およびその原因を理解することができる。
2. 環境が汚染される原因を知り、その対策を考えることができる。
3. 食の安全とは何かを多方面から考えることができる。
4. 食品に関する事故の原因や背景などを理解することができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	様々な環境問題	地域および地球規模での環境問題	予習 環境問題を調べる。(60分)
			復習 環境問題の発生するメカニズムを理解する。(60分)
2	食と環境の関連性	食と環境の関連性	予習 食物連鎖について調べる。(60分)
			復習 食物連鎖について復習し、基本的な用語をとめる。(60分)
3	公害病	4大公害病	予習 水俣病について調べる。(60分)
			復習 身近な化学物質の発生源、生物濃縮についてまとめる。(90分)
4	食と海洋汚染	海洋汚染によりひき起される生態系への影響	予習 海洋生物の異変を調べる。(60分)
			復習 有害化学物質が海洋汚染を通して海産物へ与える影響をまとめる。(60分)
5	食と生産環境	環境変動が食料生産に与える影響	予習 世界的な食料需給と供給のバランス、食料自給率について調べる(60分)。
			復習 自然環境と食料生産との関わりをまとめる(60分)。
6	食のリサイクル	日本の食料生産環境、食品廃棄の現状	予習 食品廃棄、賞味期限と消費期限について調べる。(60分)
			復習 食品製造や廃棄物問題を復習し、家庭内食品廃棄について調べる。(120分)
7	1~6回の総括	テーマに沿ってグループディスカッション	予習 1~6回目の復習(90分)
			復習 授業内で発表された意見をまとめる(60分)
8	食と衛生環境(1)	細菌やウイルス等による食中毒	予習 微生物について調べる。(60分)
			復習 食の安全性について復習し、食材の扱い方を確認する。(90分)
9	食と衛生環境(2)	自然毒、化学物質による食中毒菌、BSE	予習 植物や魚類による食中毒を調べる。(60分)
			復習 食の安全性について復習し、食材の扱い方を確認する。(90分)
10	食の供給システム①	食品の流過程における安全管理	予習 食の安全管理について調べる。(60分)
			復習 生産から販売に至る過程の安全管理について復習し、まとめる。(90分)
11	食の供給システム②	HACCPシステムを用いた安全管理	予習 食品製造における HACCP システムについて調べる。(60分)
			復習 一般衛生管理と HACCP について復習し、まとめる。(90分)
12	食と生活環境	社会構造変化の食への影響 13回目のグループ分け、テーマ決定	予習 内食、中食、外食の利点、欠点をまとめる。(60分)
			復習 社会構造変化が食に与える影響についてまとめる。(90分)

13	グループワーク(1)	授業で取り上げた諸問題について実例を調べまとめる	予習 自分のグループのテーマについて調べる(60分)
			復習 調べた内容をまとめる。(60分)
14	グループワーク(2)	発表用資料の作製	予習 発表用資料の構成を考える。(90分)
			復習 発表資料を完成させる(60分)
15	プレゼンテーション	グループごとに発表、総括	予習 発表の練習をする(60分)
			復習 食と環境の関連性について考え、まとめる(120分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
講義の都度資料を配布する。		

◆参考書

書名	著者	発行所
必要な場合は、講義の中で紹介する。		

◆関連科目

食生活論、微生物学、化学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	30
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

グループワークでは、与えられたテーマを調査しグループディスカッションの結果をスライドにまとめ、発表を行います。積極性や発表内容により評価(最高30点、最低0点)します。学習に取り組む姿勢は、提出物、授業内のグループディスカッションでの貢献度により評価します。

◆受講上の注意事項及び助言

食と環境関連のニュースに注目すること。

欠席者には、課題レポートを課します。未提出の場合は、減点しますので注意してください。

◆オフィスアワー

篠原 時間・場所：授業日の16:20～17:00。食品学第2研究室(6号館3階)。

上記で対応できない場合：電子メール(shinohara-y@tsc-05.ac.jp)で質問を受け付けます。

食と健康 (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 1年・前期

担当者氏名 膳法浩史 倉橋俊至

◆授業概要

管理栄養士は、食の面から人々の健康管理に従事して、公衆衛生活動を行う専門職である。『食の専門家』として立つにあたり、職能に関連する学問の成果の修得を要するのみならず、これら学問の近代科学として確立する歩みにも眼を向けて、幅広い視点を持つことが必要である。

本講義は、公衆衛生活動としての『健康管理』の方法と、それを必要とする現代社会および公衆衛生、医学医療、栄養学の歴史を概観して、健全な応用的実践を可能にする幅広い視点を養う。

基本的に授業プリントやスライド、板書を用いた講義形式をとる。

◆到達目標

1. 健康の定義と保健における社会的要因の重要性を認識する。
2. 公衆衛生活動の歴史、近代的医学医療と栄養学確立の歴史を知る。
3. 疫学的思考方法と実践について説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	開講にあたって	オリエンテーション 管理栄養士資格の創設の経緯 管理栄養士の法的立場。(膳法)	予習 社会的健康管理 (60分)
			復習 健康の概念 (60分)
2	健康の概念	個人的健康管理と社会的健康管理 WHO憲章による健康の定義。(膳法)	予習 WHOの組織と活動内容 (60分)
			復習 WHOの健康の定義とその議論 (60分)
3	保健統計の指標	基本統計 人口統計と人口ピラミッド 出生と死亡 比率と割合 死亡率と致死率 罹患率と有病率 年齢調整死亡率。(倉橋)	予習 統計学、人口動態統計 (60分)
			復習 保健統計指標 (60分)
4	公衆衛生の歴史①	発展と人口増加 急性感染症から生活習慣病へ 健康日本21 環境と健康。(倉橋)	予習 病原微生物学 (60分)
			復習 生活習慣の現状と対策 (60分)
5	公衆衛生の歴史②	疾病と予防 病原体—感染経路—感受性宿主 予防対策 予防接種 疫学 スクリーニング。(倉橋)	予習 感染症の予防と治療 (60分)
			復習 予防接種および疫学 (60分)
6	感染症の疫学と対策	急性感染症と慢性感染症 コロナウイルス感染症 結核・HIV 人権制限と公共の福祉。(倉橋)	予習 感染症法 (60分)
			復習 公衆衛生と公共の福祉 (60分)
7	疫学の有用性	ビタミンB 発見に先立つわが国の脚気論争における高木兼寛の業績を例に 栄養疫学 地中海食 日本食。(膳法)	予習 三大栄養素 (60分)
			復習 ビタミン欠乏症 (60分)
8	疫学的研究法①	疫学の方法 疫学指標 疫学の方法 (膳法)	予習 疫学の方法 (60分)
			復習 ハザード比 オッズ比 (60分)
9	疫学的研究法②	バイアス EBM メタアナリシス 疫学研究と倫理 インフォームド・コンセント。(膳法)	予習 EBM (60分)
			復習 スクリーニングの精度 (60分)
10	疫学的研究法③	世界における大規模コホート Framingham研究 久山町研究 ゲノムコホート UK バイオバンク BBJ ToMMo J-MICC。(膳法)	予習 コホート研究 (60分)
			復習 バイオバンクコホート (60分)
11	わが国の社会の現状①	エクササイズガイド 喫煙 飲酒 睡眠 歯の健康。(膳法)	予習 健康日本21 (60分)
			復習 エクササイズガイド (60分)
12	わが国の社会の現状②	がん対策基本計画 循環器疾患 代謝疾患 骨・関節疾患。(膳法)	予習 がん対策基本計画 (60分)
			復習 三大疾患 (60分)
13	わが国の社会の現状③	精神疾患 CKD COPD 認知症 自殺 虐待 (膳法)	予習 CKD (60分)
			復習 精神保健対策 (60分)

14	社会保障の制度①	衛生法規 医療保険制度 児童福祉法 障害者総合支援法 地域保健法 母子保健法 介護保険法。(膳法)	予習 介護保険法 (60分)
			復習 地域包括支援センター (60分)
15	社会保障の制度②	特定健康診査 労働安全衛生法 学校保健 国際保健。(膳法)	予習 特定健康診査 (60分)
			復習 労働災害 (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
基礎から学ぶ健康管理概論	柳川洋 尾島俊之 編	南江堂

◆参考書

書名	著者	発行所
厚生労働白書 (令和6年版)	厚生労働省	日経印刷
高齢社会白書 (令和6年版)	内閣府	日経印刷

◆関連科目

公衆栄養学 I・II

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	90	小テスト	
レポート	10	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)			

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポートのフィードバック方法は、授業内で総評を述べるとともに、参考となる書籍等を紹介する。

◆受講上の注意事項及び助言

予習については、あらかじめ配布されたプリントを読んでおくこととする。
知識の習得よりは、実践の基礎的概念について考え、視野を広げることを目的とする講義である。
積極的に聴講し、質問、発言を歓迎する。

◆オフィスアワー

受付時間：開講時に指示する

受付場所：各教員の研究室

上記で対応できない場合：学務課を通して相談。適切に対処する

食と健康 (2単位) (食品学科)

開講時期 1年・前期
 担当者氏名 柴田 隆一

◆授業概要

食と健康に関わる「正しい食と健康の情報や知識」を身につけられるように、「食事管理」、「人の行動」、「ライフステージ」、「疾病予防」、「社会と環境」それぞれ科学的な視点から学んでいく。
 マスメディアやSNS等の情報に戸惑うことなく、自身の健康に必要な食生活の基本を身につける。

◆到達目標

1. 食がどのように健康に影響するかを知る。
2. ライフステージ・疾病・食をめぐる社会環境についての正しい知識を身につける。
3. 自身の食と健康に対する態度や行動を改善できるようになる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	ガイダンス 食事管理と健康①	オリエンテーション 食べることの意義(食べることの意義、食事の基本、生体リズムと食事)	予習 食べること・食事の基本について考える(60分)
			復習 配布資料をよく読み、講義内容を整理し、理解する(60分)
2	食事管理と健康②	バランスのよい食事(主食、主菜、副菜、牛乳・乳製品と果物、1日を通してのバランス)	予習 バランスのよい食事について考える(60分)
			復習 配布資料をよく読み、講義内容を整理し、理解する(60分)
3	食事管理と健康③	エネルギーのバランス(エネルギーとは、エネルギー摂取とエネルギー消費、エネルギーバランスのアセスメント)	予習 エネルギーのバランスについて考える(60分)
			復習 配布資料をよく読み、講義内容を整理し、理解する(60分)
4	人の行動と健康①	おいしさ(おいしさとは、おいしさを感じる仕組み、おいしさに影響をもたらす要因)	予習 おいしさについて考える(60分)
			復習 配布資料をよく読み、講義内容を整理し、理解する(60分)
5	人の行動と健康②	食行動(食べること、行動科学に基づく考え方、食行動の変容を促す技法)	予習 食行動について考える(60分)
			復習 配布資料をよく読み、講義内容を整理し、理解する(60分)
6	人の行動と健康③	情報(食の安全、食品の表示、健康と情報)	予習 食に関する情報について考える(60分)
			復習 配布資料をよく読み、講義内容を整理し、理解する(60分)
7	ライフステージと健康①	母と子の健康と栄養(人のライフコース、母親の健康・栄養、母と健康の健康と社会)	予習 母と子の健康と栄養について考える(60分)
			復習 配布資料をよく読み、講義内容を整理し、理解する(60分)
8	ライフステージと健康②	若者世代の健康と栄養(若者世代の健康・栄養、若者世代の健康と社会、スポーツと栄養・食事)	予習 若者世代の健康と栄養について考える(60分)
			復習 配布資料をよく読み、講義内容を整理し、理解する(60分)
9	ライフステージと健康③	シニア世代の健康と栄養(シニア世代の身体的変化と健康課題、シニア世代の健康づくり)	予習 シニア世代の健康と栄養について考える(60分)
			復習 配布資料をよく読み、講義内容を整理し、理解する(60分)
10	疾病予防と健康①	生活習慣と栄養(生活習慣病とその要因、メタボリックシンドロームと内臓脂肪、生活習慣病予防の考え方)	予習 生活習慣と栄養について考える(60分)
			復習 配布資料をよく読み、講義内容を整理し、理解する(60分)
11	疾病予防と健康②	生活習慣病予防と健康・栄養管理(肥満予防、糖尿病予防、高血圧予防、脂質異常症予防、骨の健康)	予習 生活習慣病の予防について考える(60分)
			復習 配布資料をよく読み、講義内容を整理し、理解する(60分)

12	疾病予防と健康③	気をつけたい健康課題（やせ、貧血、食物アレルギー）	予習 健康課題（痩せ、貧血、食物アレルギー）について考える（60分）
			復習 配布資料をよく読み、講義内容を整理し、理解する（60分）
13	社会環境と健康①	生活と環境（栄養・食生活と疾病構造の変化、少子高齢化における豊かさと健康、持続可能な社会）	予習 SDGsについて考える（60分）
			復習 配布資料をよく読み、講義内容を整理し、理解する（60分）
14	社会環境と健康②	文化と健康（日本の食文化、食文化と健康、食文化と地域社会）	予習 日本の食文化について考える（60分）
			復習 配布資料をよく読み、講義内容を整理し、理解する（60分）
15	社会環境と健康③ まとめ	環境と健康（健康を決める要因、健康と生態学モデル、食環境と健康） まとめ	予習 健康の社会的決定要因、健康の生態学モデルについて考える（60分）
			復習 配布資料をよく読み、講義内容を整理し、理解する（60分）

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
講義の都度資料を配布する		

◆参考書

書名	著者	発行所
食と健康の科学 [第3版]	稲山貴代、大森玲子 他	建帛社

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	35
レポート		実技（発表・コミュニケーション）	
学習に取り組む姿勢・意欲	15		

（補足）2 回目以降の授業開始時に毎回小テストを実施する。各回の合計点を換算し評価する。なお、小テストの追再テストは実施しない。学習に取り組む姿勢・意欲は、「積極的に意見を述べる」「課題に積極的に取り組んでいる」の項目で評価する。

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

小テストはその時間内に解答・解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

配布資料を活用し、復習を充分に行うこと。

不明な点は、質問すること。

投影しているパワーポイントをスマートフォン等で撮影することは原則禁止とする。

◆オフィスアワー

受付時間：授業当日、授業終了後～18時

受付場所：教室または研究室

上記で対応できない場合：研究室前のメッセージボードを活用する。

化学入門 (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 1年・前期
 担当者氏名 鈴木 等 星野 浩子 松原 準之祐

◆授業概要

本学では、管理栄養学科の学生にふさわしい資質を養う目的で、各学年に授業と実験実習科目が開講されている。「化学」はそれら科目を受講・理解するためにはなくてはならない基礎科目である。化学入門は、このような位置づけにある化学のうち基礎的な分野についての理解を深めることを目的として開講されている。基本的に講義は、教科書と授業プリントを用いた形式をとる。各授業項目の内容を解説し、問題演習等を通して内容の定着を図る。適宜、レポート課題または小テストを行う。

◆到達目標

1. 物質が元素からできていること、その性質は原子の構造に関係することを理解し科学的な考察力を身に付けることができる。
2. 物質がイオンや分子から成り立ち、化学式で表示されることを理解し科学的な考察力を身に付けることができる。
3. 物質質量、水溶液の濃度計算、酸と塩基、それと化学反応式の量的関係（化学量論）を理解し科学的な考察力を身に付けることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	元素と物質	出欠、名簿（人数）確認、授業方針の説明、化学の学び方、化学に必要な計算、元素名と元素記号、単体と化合物、物質の三態、同素体、純物質と混合物、混合物の分離	予習 教科書 p4~p11 を読み、化学計算の基本的な方法を調べておく（90分） 復習 代表的な元素名と元素記号を覚え、物質の成り立ちを考える（90分）
2	原子の構造 電子配置と電子殻	原子の構造（陽子、中性子、電子）と表記法、同位体、電子配置、電子殻、価電子	予習 教科書 p12~p17 を読み、原子の基本構造と原子モデルの表し方を調べておく（90分） 復習 原子がどのように構成され、その性質とどのような関係にあるかを理解する（90分）
3	周期表	周期表の構成、元素の配置、典型元素と遷移元素、金属元素と非金属元素、同族元素	予習 教科書 p18、p19 を読み、身近な元素が周期表のどの位置にあるかを調べる（90分） 復習 1~3 周期の元素と周期表の元素の配置を覚え、原子の性質との関係をとらえる（90分）
4	イオン、イオン結合	イオンの名称、イオンの価数、イオン式、イオンでできた物質の名称、組成式、電解質・非電解質	予習 教科書 p20、p21 を読み、イオンの生成と結合を予習する（90分） 復習 イオンの名称、イオンの価数を覚え、イオン結晶の組成式が書けるようにする（90分）
5	分子と共有結合	化学式（分子式、電子式、構造式、示性式） 原子価、価標、共有電子対、非共有電子対	予習 教科書 p22、p23 を読み、分子の表記法を調べる（90分） 復習 元素記号を使って物質を表す化学式とその書き方・読み方を覚える（90分）
6	化学結合の種類と特徴	イオン結合、共有結合、水素結合、金属結合、配位結合、分子の極性、電気陰性度	予習 教科書 p34、p35 を読み、化学結合のちがいを整理する（90分） 復習 物質を構成する化学結合の種類ならびにこれに伴う物質の性質を整理する（90分）
7	原子量と分子量	原子量、分子量、式量	予習 教科書 p36 を読み、相対質量をとらえる（90分） 復習 原子量の考え方を理解し、化学における量の扱い方を習得する（90分）
8	物質質量	モルと質量とアボガドロ定数、モル質量、気体のモル体積	予習 教科書 p40 を読み、モルと質量の関係をとらえる（90分） 復習 物質の質量・体積と物質質量（mol）の関係を理解し、求め方を習得する（90分）
9	水溶液の濃度計算	質量パーセント濃度、モル濃度	予習 教科書 p46 を読み、溶液の濃度の関係を確認する（90分） 復習 モル濃度の計算問題を解く（90分）
10	化学反応と反応式	化学変化と物理変化、化学反応式、イオン反応式	予習 教科書 p48 を読み化学反応式の係数について調べる（90分） 復習 化学反応式とその表示法を理解する（90分）
11	化学反応式の量的関係	反応式と物質質量、質量、体積の関係	予習 教科書 p52 を読み、反応式の量的関係について調べる（90分） 復習 化学反応式の量的関係の問題を解く（90分）

12	酸と塩基Ⅰ	酸・塩基の定義、酸・塩基の強さ、電離度、	予習 教科書 p58、p60 を読み、酸および塩基の共通の性質を調べておく (90分) 復習 酸・塩基とは何か知り、酸・塩基の強さおよび酸性溶液・塩基性溶液の強さの表し方をとらえる (90分)
13	酸と塩基Ⅱ	水素イオン濃度、pH	予習 教科書 p62、p63 を読み、 H^+ と OH^- の関係を調べる (90分) 復習 pHの計算問題を解く (90分)
14	酸と塩基Ⅲ	中和反応と滴定、中和の量的関係 塩の性質、塩の化学式	予習 教科書 p66、p68~p70 を読み、中和反応の本質的变化を調べておく (90分) 復習 中和反応と物質量の関係を理解し、塩の性質を整理する (90分)
15	酸化還元	酸化・還元の定義、酸化数	予習 教科書 p76、p78、p79 を読み、酸化還元反応の前後の物質の質的变化を調べておく (90分) 復習 酸化・還元を正確に覚え、酸化還元反応が電子の授受によることを理解する。(90分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
高校化学基礎カラーノート	実教出版編修部 編	実教出版

◆参考書

書名	著者	発行所
高等学校理科用 高校化学基礎	妻木貴雄、加藤優太、遠藤拓也	実教出版
サイエンスビュー 化学総合資料	実教出版編修部 編	実教出版

◆関連科目

化学 有機化学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	20
レポート	10	実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) 定期試験、小テスト、レポートまたはノート提出および授業内に配布する演習プリントなどの提出物の内容に基づき評価する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

小テストは採点后、返却し、授業で解答を示し解説をする。

◆受講上の注意事項及び助言

高校での履修した理数科目や習熟度を考慮しグループ分けをして、それぞれに合った授業を行い化学の基本を身に付けます。なお、必要に応じて学生の履修歴等に対応した補習授業を実施します。

予習、特に復習に重点をおいて学習し、元素記号および化学式は、読み・書きを繰り返し覚えましょう。

化学用語は、用語の意味をしっかりとまとめて理解しましょう。

疑問に思った事項や分からなかった問題は、放置せずに必ず質問して解決するようにしましょう。

◆オフィスアワー

松原 受付時間： 出講日に受け付ける(出講日、時間は学務課に確認をすること)

受付場所： 学務課内 講師控室

星野 受付時間： 授業終了後または開講日の昼休み

受付場所： 授業後の教室または1号館5階 食品衛生学第2研究室

鈴木 受付時間： 新学期開始時に学務課からの提示を確認すること

受付場所： 授業後の教室または1号館3階 理化学研究室

上記で対応できない場合： 電子メールで質問を受け付けます。

科学の基礎 (2単位) (食品学科)

開講時期 1年・前期
 担当者氏名 鈴木 等 篠原 優子 松原 準之祐

◆授業概要

本学では、食品学科の学生にふさわしい資質を養う目的で、各学年に授業と実験実習科目が開講されている。科学の基礎はそれら科目を受講・理解するためにはなくてはならない基礎科目である。

科学の基礎は、物質についてのサイエンスである化学を中心に基本的な概念を理解し、基礎的な計算問題をマスターすることにより、それらがどのように利用されているかを学ぶことを目的として開講されている。講義は、教科書と授業プリントを用いた形式をとる。各授業項目の内容を解説し、問題演習等を通して内容の定着を図る。適宜、レポート課題または小テストを行う。

◆到達目標

1. 自然界にある物質も人工的に作られる物質も、すべて原子の組み合わせでできていることを理解し科学的な考察力を身に付けることができる。
2. 化学変化を分子レベルで考えることができ、化学反応式で表せることを理解し科学的な考察力を身に付けることができる。
3. 物質量の計算、水溶液の濃度計算、それと酸と塩基の性質を理解し科学的な考察力を身に付けることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	科学で用いる計算の基礎	出欠、名簿 (人数) 確認、授業方針の説明、科学に必要な計算 (比の計算、指数、対数)、パーセント濃度や密度などの求め方	予習 教科書 p2 を読み、計算の基本的な方法を調べておく (60分)
			復習 パーセント濃度の求め方を教科書にある練習問題を解き習得する (60分)
2	元素と物質	元素名と元素記号、単体と化合物、物質の三態、同素体、純物質と混合物、混合物の分離	予習 教科書 p4~p11 を読み、単体と化合物と混合物の違いを調べておく (60分)
			復習 代表的な元素名と元素記号を覚え、物質の成り立ちを考える (60分)
3	原子の構造と周期表	原子の構造 (陽子、中性子、電子) と表記法、周期表の構成、元素の配置	予習 教科書 p12,p13,p18,p19 を読み、原子構造について調べておく (60分)
			復習 1~3 周期の元素と周期表の元素の配置を覚え、原子の性質との関係をとらえる (60分)
4	電子配置とイオン	電子配置、電子殻、価電子、イオンの生成	予習 教科書 p14~p17 を読み、原子の基本構造と原子モデルの表し方を調べておく (60分)
			復習 電子配置を理解し、各原子の価電子の数を覚える (60分)
5	イオン結合	イオンでできた物質の名称、組成式	予習 教科書 p20、p21 を読み、イオンの生成と結合を予習する (60分)
			復習 イオンの名称、イオンの価数を覚え、イオン結晶の組成式が書けるようにする (60分)
6	分子と共有結合	化学式 (分子式、電子式、構造式、示性式) 原子価	予習 教科書 p22、p23 を読み、分子の表記法を調べる (60分)
			復習 元素記号を使って物質を表す化学式とその書き方・読み方を覚える (60分)
7	化学結合の種類と特徴	イオン結合、共有結合、水素結合、金属結合、配位結合、分子の極性、電気陰性度	予習 教科書 p34、p35 を読み、化学結合のちがいを整理する (60分)
			復習 物質を構成する化学結合の種類ならびにそれに伴う物質の性質を整理する (90分)
8	原子量、分子量・式量 物質量 (mol)	分子量・式量の求め方 物質量を用いた数の表し方	予習 教科書 p36、p40 を読み、相対質量をとらえる (60分)
			復習 原子量の考え方を理解し、量の扱い方を習得する (60分)
9	物質量の計算	物質量と質量の関係	予習 教科書 p41 を解いてみて、分からない箇所を把握する (90分)
			復習 物質の質量と物質量 (mol) の関係を理解し、求め方を習得する (90分)
10	水溶液の濃度計算	質量パーセント濃度、モル濃度	予習 教科書 p46 を読み、溶液の濃度の関係を確認する (90分)
			復習 教科書 p47 の計算問題を解く (90分)
11	化学変化と化学反応式	化学変化と物理変化、化学反応式、	予習 教科書 p48 を読み化学反応式の係数について調べる (90分)
			復習 教科書 p49、p50 の問題を解く (90分)

12	化学反応式の量的関係	反応式と物質質量、質量、体積の関係	予習 教科書 p52 を読み、反応式の量的関係について調べる (90 分) 復習 化学反応式の量的関係の問題を解く (90 分)
13	酸と塩基 I	酸・塩基の定義、酸・塩基の強さ、電離度、	予習 教科書 p58、p60 を読み、酸および塩基の共通の性質を調べておく (90 分) 復習 酸・塩基とは何か知り、酸・塩基の強さおよび酸性溶液・塩基性溶液の強さの表し方をとらえる (90 分)
14	酸と塩基 II	水素イオン濃度、水酸化物イオン濃度及び pH の求め方	予習 教科書 p62、p63 を読み、 H^+ と OH^- の関係を調べる (90 分) 復習 pH の計算問題を解く (90 分)
15	酸と塩基 III	中和反応と滴定、中和の量的関係 塩の性質、塩の化学式	予習 教科書 p66、p68~p70 を読み、中和反応の本質的变化を調べておく (90 分) 復習 中和反応と物質質量の関係を理解し、塩の性質を整理する (90 分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
高校化学基礎カラーノート	実教出版編修部 編	実教出版

◆参考書

書名	著者	発行所
高等学校理科用 高校化学基礎	妻木貴雄、加藤優太、遠藤拓也	実教出版
サイエンスビュー 化学総合資料	実教出版編修部 編	実教出版
99 項目でマスター 生物・化学	山本裕司・大石祐一	建帛社

◆関連科目

化学 有機化学 生化学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	20
レポート	10	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) 定期試験、小テスト、レポートまたはノート提出および授業内に配布する演習プリントなどの提出物の内容に基づき評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

小テストは採点后、返却し、授業で解答を示し解説をする。

◆受講上の注意事項及び助言

高校での履修した理数科目や習熟度を考慮しグループ分けをして、それぞれに合った授業を行い科学の基本を身に付けます。

予習、特に復習に重点をおいて学習し、教科書や資料の内容は、読み・書きを繰り返し覚えましょう。

授業出てくる用語は、意味をしっかりとまとめて理解しましょう。

疑問に思った事項や分からなかった問題は、放置せずに必ず質問して解決するようにしましょう。

◆オフィスアワー

松原 受付時間： 出講日に受け付ける (出講日、時間は学務課に確認を取ること)
受付場所： 学務課内 講師控室

篠原 受付時間： 授業日の 16:20~17:00
受付場所： 授業後の教室または 6 号館 3 階 食品学第 2 研究室

鈴木 受付時間： 新学期開始時に学務課からの提示を確認すること
受付場所： 授業後の教室または 1 号館 3 階 理化学研究室

上記で対応できない場合： 電子メールで質問を受け付けます。

リテラシー (1単位) (管理栄養学科)

開講時期 1年・前期

担当者氏名 田所 忠弘、有村 久春、正田 良介、星野 浩子

◆授業概要

リテラシーとは、「読み書き」や「情報活用」の能力を意味する。この授業では、「大学での学び方」と「大学生活の仕方」を理解することを基本とし、大学における学修の意義を確認する。

その上で、「情報の探し方(検索と収集)」や「文献の読み方」をはじめとする「勉強の仕方」等を学び合い、実際的な定着を目指して指導する。本学の専門科目は、「実験」や「実習」の授業が多く、体験と経験を通して知識を蓄積してゆくことを重視している。それゆえ、学生個々が学びの事実をレポートの作成をしたりプレゼンテーションしたりする実践的な力量を身に付けることを目標とする。

授業の進め方は、資料を配布し、全体の流れを講義形式で進めた後に、グループディスカッション、グループワークを行い、発表又はレポート作成等を行う。

◆到達目標

1. 自分にとっての大学で学ぶ意味を確認して、「大学で学ぶ姿勢」を理解し、身に付ける。
2. 授業(予習・授業参加・復習)において、必要な情報を探し(検索)→手元において(収集)→読み(情報の入力)→記録して(記録・記述)→理解する(知識の習得・保存)→理解したことを表現する(表現・レポート)という「大学での学びのサイクル」を理解し、身に付ける。
3. 大学生は、「学んだことを確認して表現する」ための「レポート」を書く機会が多いので「レポートが書ける」ようになる。
4. 確認テストなどにより、自らの得意分野や不得意分野に気付き、弱点の補強をすることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習
1	ガイダンス	大学・学科のポリシー・授業方針・意義ならびに評価について(田所)	予習 学生便覧を読んでくる(90分)
			復習 再び、学生便覧を読み返し、ノートにまとめる(90分)
2	大学で学ぶ意味(1)	大学で学ぶ意味を再確認(有村) ・テキスト『大学で勉強する方法』の活用法	予習 自分なりに大学で学ぶ意味を考え、ノートにまとめる(60分)
			復習 授業後、大学で学ぶ意味を再構築してノートにまとめる(60分)
3	大学で学ぶ意味(2)	大学生の学び:「考える力」「記憶力」を再認識する(有村)	予習 大学生としての考え方や論理について自分なりに考え、ノートにまとめる(60分)
			復習 授業後、大学生の考え方や論理をノートに加筆・修正する(60分)
4	大学で学ぶ意味(3)	大学生が読む本の意義を考える(有村) ・大学図書館やネット情報等に学ぶ	予習 大学生にとって本の意義やネット情報の功罪を自分なりに考え、ノートにまとめる(60分)
			復習 情報収集の重要性をノートに取りまとめる。自己主張の大切さを理解する(60分)
5	大学で勉強する方法(1)	効果的な勉強方法を学ぶ(有村) ・集中力と時間管理の在り方を修得する	予習 効果的な勉強方法について、集中力と時間の自己管理の在り方をまとめる(60分)
			復習 授業後、大学生の学修方法を自分なりに取りまとめる。学修の自己責任を考える(60分)
6	大学で勉強する方法(2)	文章の読み方・ノートの取り方(有村) ・その具体的な在り方を学ぶ	予習 テキストの文章を読み、自分なりに考えをノートにまとめる。小論文を書く(60分)
			復習 効果的なノートの取り方とその自己管理の在り方を小論文にまとめる(60分)
7	大学で勉強する方法(3)	学びを自らの実生活に活かす(有村) ・「18歳成人」「社会人力」を考える	予習 自己のキャリア形成の方向性を自分なりに考え、ノートにまとめる(60分)
			復習 18歳成人の法的意味や実生活の事態をレポートとしてまとめる(120分)
8	授業の受け方(1)	授業の受け方、ノートの取り方、提出物の、提出方法等を学ぶ。(星野)	予習 テキスト 108-112ページを読んでおく。要点をまとめる。(60分)
			復習 授業の受け方についてノートにまとめる。(60分)
9	授業の受け方(2)	授業の受け方、授業レポートの書き方、発表方法、レポート提出方法等を学ぶ。(星野)	予習 テキスト 113-122ページを読んでおく。要点をまとめる。(60分)
			復習 授業の受け方についてノートにまとめる。(60分)
10	レポートの書き方(1)	実験授業の受け方、ノートの取り方、レポートの書き方、提出方法を学ぶ。(星野)	予習 大学生のレポートとはどのようなものか、各自で調べノートにまとめておく(60分)
			復習 授業後、レポート作成の要点をまとめる。(90分)
11	レポートの書き方(2)	実験を見てレポートを作成し提出する。実験目的・方法・結果・考察を書く(星野)	予習 簡単な化学実験の実験器具の名前を調べておく。レポートの書き方を確認しておく。(60分)
			復習 授業後、予習したノートと比較し加筆・修正する。レポートが返却されたら確認しレポートの書き方を確実なものにしておく。(120分)

12	レポートの書き方(3)	結果を作成するために必要な、基本的な計算方法、グラフや表の書き方を学習。(星野)	予習 高校までに学習する基本的な計算を確認してノートにまとめておく(60分) 復習 授業後、配布資料返却レポートを見て復習し、確実に理解する。(120分)
13	レポートの書き方(4)	テーマを各自で決め、実際に文献検索をしてレポートを作成し、報告する(星野)	予習 レポート作成の方法を確認してくる。(60分) 復習 授業後、ノートに加筆修正する。レポートが返却されたら確認しレポートの書き方を確実なものにしておく。(120分)
14	レポートの書き方(5)	参考文献の検索の仕方を学習する。図書館の蔵書検索。参考文献を参考にして実験結果を考察する(星野)	予習 文献検索方法を各自で調べてノートにまとめておく(60分) 復習 授業後、ノートに加筆・修正する。いくつか文献を調べて、くる。(90分)
15	正しい医学・栄養学の情報とは	EBM/EBN(科学的根拠に基づく医療/栄養管理)に必要な、文献の評価(批判的吟味)のための基本的な考え方を学ぶ。(正田)	予習 事前に渡された問題について、考えて回答をしてくる。(30分) 復習 授業後、share point にアップされた授業のまとめを聴講して、理解したことを整理しておく。(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
大学で勉強する方法	A・W・コーンハウザー著	玉川大学出版部
まずはここからナビゲーション	小野 章史 編者	第一出版

※プリント・ワークシート・資料も適宜配布する。

◆参考書

書名	著者	発行所

◆関連科目

管理栄養士の基礎演習(宿泊研修を含む)ならびに実験実習

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	0	小テスト	10
レポート	30	実技(発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	50		

(補足) 学習に取り組む姿勢・意欲とは授業に出ることだけではない。授業時間内での課題作成ならびにプレゼン発表、グループディスカッションなどに積極的に参加していることも評価する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

小テスト、確認テストは当日または翌週に解説をする。提出レポートは翌週以降に添削・コメントを入れ返却し授業内で総括する。

◆受講上の注意事項及び助言

【注意事項】 ①授業に積極的に参加すること ②教員の説明を集中して聞くこと ③分からないことがあったらそのままにせず必ず質問すること ④指示されたことは必ず行動すること ⑤提出物の指定があったら必ず期限を守って提出すること ⑥印刷物は自分でファイルして保存しておくこと、など。

【助言内容】 ①大学での学びは、「自主」が基本である。 ②レディネス(準備)のない「自主」はありえない。 ③この授業では、「学ぶ姿勢」と「学び方」を重視する。 ④大学4年間の基礎である「当たり前のことが当たり前に見える」ことに真剣に取り組む。

◆オフィスアワー

・受付時間：放課後(16:30~17:00)ただし、会議があればその限りではない。

・受付場所：田所：新学期開始時に学務課からの掲示を確認すること。

有村：4号館4階 教育学第一研究室

正田：1号館4階 解剖生理学研究室

星野：1号館5階 食品衛生学第二研究室 hoshino@tsc-05.ac.jp

* 上記で対応できない場合：授業日の昼休みに研究室に来てください。不在の時はメモを残してください。なお、メールの対応もします。

リテラシー (1単位) (食品学科)

開講時期 1年・前期
 担当者氏名 田所忠弘・有村久春・篠原優子・貝沼章子

◆授業概要

リテラシーとは、「読み書き」や「情報活用」の能力を意味する。この授業では、「大学での学び方」と「大学生活の仕方」を理解することを基本とし、大学における学修の意義を確認する。

その上で、「情報の探し方(検索と収集)」や「文献の読み方」をはじめとする「勉強の仕方」等を学び合い、実際の定着を目指して指導する。本学の専門科目は、「実験」や「実習」の授業が多く、体験と経験を通して知識を蓄積してゆくことを重視している。それゆえ、学生個々が学びの事実をレポートの作成をしたりプレゼンテーションしたりする実践的な力量を身に付けることを目標とする。

授業の進め方は、資料を配布し、全体の流れを講義形式で進めた後に、グループディスカッション、グループワークを行い、発表又はレポート作成等を行う。

◆到達目標

1. 自分にとっての大学で学ぶ意味を確認して、「大学で学ぶ姿勢」を理解し、身に付ける。
2. 授業(予習・授業参加・復習)において、必要な情報を探し(検索)→手元において(収集)→読み(情報の入力)→記録して(記録・記述)→理解する(知識の習得・保存)→理解したことを表現する(表現・レポート)という「大学での学びのサイクル」を理解し、身に付ける。
3. 大学生は、「学んだことを確認して表現する」ための「レポート」を書く機会が多い。それゆえ、「レポートが書ける」力量を身に付ける。
4. 確認テストなどにより、自らの得意分野や不得意分野に気づき、弱点の補強をすることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	ガイダンス	大学・学科のポリシー・授業方針・意義ならびに評価について(田所)	予習 学生便覧を読んでもくる(90分) 復習 再び、学生便覧を読み返し、ノートにまとめる(60分)
2	大学で学ぶ意味(1)	大学で学ぶ意味を再確認(有村) ・テキスト『大学で勉強する方法』の活用法	予習 自分なりに大学で学ぶ意味を考え、ノートにまとめる(60分) 復習 授業後、大学で学ぶ意味を再構築してノートにまとめる(60分)
3	大学で学ぶ意味(2)	大学生の学び:「考える力」「記憶力」を再認識する(有村)	予習 大学生としての考え方や論理について自分なりに考え、ノートにまとめる(60分) 復習 授業後、大学生の考え方や論理をノートに加筆・修正する(60分)
4	大学で学ぶ意味(3)	大学生が読む本の意義を考える(有村) ・大学図書館やネット情報等に学ぶ	予習 大学生にとって本の意義やネット情報の功罪を自分なりに考え、ノートにまとめる(60分) 復習 情報収集の重要性をノートに取りまとめる。自己主張の大切さを理解する(60分)
5	大学で勉強する方法(1)	効果的な勉強方法を学ぶ(有村) ・集中力と時間管理の在り方を修得する	予習 効果的な勉強方法について、集中力と時間の自己管理の在り方をまとめる(60分) 復習 授業後、大学生の学修方法を自分なりに取りまとめる。学修の自己責任を考える(60分)
6	大学で勉強する方法(2)	文章の読み方・ノートの取り方(有村) ・その具体的な在り方を学ぶ	予習 テキストの文章を読み、自分なりに考えをノートにまとめる。小論文を書く(60分) 復習 効果的なノートの取り方とその自己管理の在り方を小論文にまとめる(60分)
7	大学で勉強する方法(3)	学びを自らの実生活に活かす(有村) ・「18歳成人」「社会人力」を考える	予習 自己のキャリア形成の方向性を自分なりに考え、ノートにまとめる(60分) 復習 18歳成人の法的意味や実際生活の事態をレポートとしてまとめる(120分)
8	レポート(調査系)の書き方と調査方法(1)	レポートとはどのようなものか解説後、グループごとに与えられたテーマに沿って、調査を行う。(篠原)	予習 レポートとはどのようなものか、調べノートにまとめておく(60分) 復習 調査結果および自分の意見を個人レポートにまとめる(90分)
9	レポート(調査系)の書き方と調査方法(2)	グループごとにディスカッションし、発表資料をまとめる。(篠原)	予習 調査結果の発表方法を考える(60分) 復習 発表に用いた図表をレポートに追加し、個人レポートを仕上げる(90分)
10	プレゼンテーション	グループ発表・個人レポート提出(篠原)	予習 発表の準備(練習)をする(60分) 復習 発表時の注意点についてまとめる(30分)

11	実験授業の受け方	実験授業の受け方、ノートを取り方、レポートの書き方、提出方法を学ぶ。(篠原)	予習 基本的な実験器具を調べる(30分)
			復習 実験授業への臨み方をまとめる。(60分)
12	実験ノート・レポートの書き方(1)	実験ノートを作成する。実験を見ながら実験ノートに書き込みを行い、実験ノートを完成させる。(篠原)	予習 実験ノートの書き方を調べる。(60分)。
			復習 自分に合った実験ノートの書き方を見出す。(60分)
13	実験ノート・レポートの書き方(2)	実験ノートをもとにレポートを作成し提出する。(篠原)	予習 前回の実験に関する文献を調べる。(90分)。
			復習 実験ノートとレポートの違いをまとめる。(60分)。
14	実験ノート・レポートの書き方(3)	模範レポートをもとに返却されたレポートの加筆・修正をする。(篠原)	予習 実験を行う、実験ノートをとる、レポートを作成するとはどのようなことなのかまとめる(90分)。
			復習 レポートの書き方を確かなものにしておく(60分)。
15	まとめ	これまでの回で学んだことを振り返り、大学での学びを充実させていくための具体案を各自で考えレポートにする(貝沼)	予習 1回目から14回目までの内容全体を見直しておく(90分)。
			復習 授業中に考えた内容を振り返り、今後の自分の履修科目について、科目ごとに取り組み方を考える(60分)。

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
大学で勉強する方法	A・W・コーンハウザー著	玉川大学出版部

※プリント・ワークシート・資料も適宜配布する。

◆参考書

書名	著者	発行所

◆関連科目

学科の研修オリエンテーションならび実験実習

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	0	小テスト	10
レポート	30	実技(発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	50		

(補足) 学習に取り組む姿勢・意欲とは授業に出ることだけではない。授業時間内での課題作成ならびにプレゼン発表のパワーポイント作成、グループディスカッションなどに積極的に参加していることも評価する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

小テスト、確認テストは当日または翌週に、提出レポートは翌週以降に返却し、解説をする。

◆受講上の注意事項及び助言

【注意事項】 ①授業に積極的に参加すること ②教員の説明を集中して聞くこと ③分からないことがあったらそのままにせず必ず質問すること ④指示されたことは必ず行動すること ⑤提出物の指定があったら必ず期限を守って提出すること ⑥印刷物は自分でファイルして保存しておくこと、など。

【助言内容】 ①大学での学びは、「自主」が基本である。 ②レディネス(準備)のない「自主」はありえない。 ③この授業では、「学ぶ姿勢」と「学び方」を重視する。 ④大学4年間の基礎である「当たり前」のことが当たり前でできる」ことに真剣に取り組む。

◆オフィスアワー

- ・受付時間：放課後(16:30~17:00)ただし、会議があればその限りではない。
- ・受付場所：田所：新学期開始時に学務課からの掲示を確認すること。
有村：4号館4階 教育学第1研究室
篠原：6号館3階 食品学第2研究室
貝沼：6号館3階 食品衛生学第1研究室

* 上記で対応できない場合：授業日の昼休みに研究室に来てください。不在の時はメモを残してください。

心理学

(2単位) (管理栄養学科)

開講時期 1年・後期
担当者氏名 西脇 喜恵子

◆授業概要

心理学は生活に密着する生き生きとした学問であるという視点から、本講義での学びを、キャリア形成や将来の仕事をはじめ、社会生活全般に活用できるようにすることを目標とする。授業では、主に心理学の基礎的な概念や社会への貢献、「こころ」への多様なアプローチなどについて講義する。同時に、講義の内容を身近な事柄に関連させながら、小グループでの討議や発表を行う。

こうした学びを通して、ディプロマポリシーに示す「大学で学んだこと・身につけたことを実社会で形にして表現できる応用力としての技術と技能を身につけている」の達成も目指す。

◆到達目標

1. 心の仕組みと、それを説明する用語や諸理論を理解できる。
2. 対人関係や社会集団における心の働きとその特徴を理解できる。
3. 心理支援やその技法を説明できる。
4. 心理学的知見をもとに全人的に学ぶ重要性を理解できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	ガイダンスとイントロダクション	本講義の目的、受講上の留意点、心理学を学ぶ意義などについて説明する	予習 シラバスを確認し、教科書序章を熟読する(30分)
			復習 疑問点や心理学に関する関心事を整理しておく(30分)
2	対人援助に役立つ心理学(1)	対人援助における心理学的アプローチと活動実践を学ぶ(教科書P1~8、P21~29)	予習 授業に関連する範囲の教科書を熟読する(30分)
			復習 心理に関する支援の対象範囲と諸活動をまとめる(30分)
3	対人援助に役立つ心理学(2)	心理学的アプローチによる対人援助方法やその特徴を学ぶ(教科書P33~46)	予習 授業に関連する範囲の教科書を熟読する(30分)
			復習 カウンセリングや心理療法をはじめとする心理学的対人援助方法をまとめる(30分)※次回授業の発表者は発表原稿をまとめる(60分)
4	心理学から読み解く(1)「人はどう発達するか(1)」	新生児期から乳児期までの心の発達を学ぶ(教科書P91~104)	予習 授業に関連する範囲の教科書を熟読する(30分)
			復習 発達に関する理論をもとに発達段階に応じた特徴や課題をまとめる(30分)※次回授業の発表者は発表原稿をまとめる(60分)
5	心理学から読み解く(2)「人はどう発達するか(2)」	幼児期から老年期までの心の発達を学ぶ(教科書P104~126)	予習 授業に関連する範囲の教科書を熟読する(30分)
			復習 発達に関する理論をもとに発達段階に応じた特徴や課題をまとめる(30分)※次回授業の発表者は発表原稿をまとめる(60分)
6	心理学から読み解く(3)「性格とは何か」	性格形成の要因や種類に関する考え方を学ぶ(教科書P47~65)	予習 授業に関連する範囲の教科書を熟読する(30分)
			復習 性格とその形成や発達に関する考え方や理論をまとめる(30分)※次回授業の発表者は発表原稿をまとめる(60分)
7	心理学から読み解く(4)「性格は測れるか」	性格を測定できるとされる心理検査の種類や特徴を学ぶ(教科書P139~146)	予習 授業に関連する範囲の教科書を熟読する(30分)
			復習 心理検査の種類と特徴をまとめる(30分)※次回授業の発表者は発表原稿をまとめる(60分)
8	心理学から読み解く(5)「身近な人や社会との関係」	対人関係や社会的行動、コミュニケーションを学ぶ(教科書P69~77)	予習 授業に関連する範囲の教科書を熟読する(30分)
			復習 適応に必要な社会的行動やコミュニケーションについてまとめる(30分)※次回授業の発表者は発表原稿をまとめる(60分)
9	心理学から読み解く(6)「こころの不思議—好きになる・助ける・傷つける」	対人関係や集団における心の働きを学ぶ(教科書P77~90)	予習 授業に関連する範囲の教科書を熟読する(30分)
			復習 社会や集団における心の機能や群集心理についてまとめる(30分)※次回授業の発表者は発表原稿をまとめる(60分)
10	心理学から読み解く(7)「世界のとらえ方」	知覚や認知のしくみを学ぶ(教科書P149~158)	予習 授業に関連する範囲の教科書を熟読する(30分)
			復習 人が環境をどのように知覚し認知するのかをまとめる(30分)※次回授業の発表者は発表原稿をまとめる(60分)

11	心理学から読み解く (8) 「記憶とは何か」	記憶の種類やしくみを学ぶ (教科書P158～165)	予習 授業に関連する範囲の教科書を熟読する (30分)
			復習 人の記憶がどのようなしくみになっているのかをまとめる (30分) ※次回授業の発表者は発表原稿をまとめる (60分)
12	心理学から読み解く (9) 「行動とは何か・学習とは何か」	条件付けをはじめとする学習される行動を学ぶ (教科書P167～190)	予習 授業に関連する範囲の教科書を熟読する (30分)
			復習 条件付けの理論と行動がどのように学習されるかをまとめる (30分) ※次回授業の発表者は発表原稿をまとめる (60分)
13	心理学の研究法	心理学的データをとるための研究方法を学ぶ (教科書P213～229)	予習 授業に関連する範囲の教科書を熟読する (30分)
			復習 心理学の研究方法の種類と内容、特徴をまとめる (30分)
14	テーマ別ディスカッション	講義の中で取り上げたトピックの中から関心のある一つを選び、班ごとにディスカッションし、発表資料にまとめる	予習 13回までの講義資料を復習し関心のあるトピック一つを選ぶ (60分)
			復習 ディスカッションの内容をまとめる (60分)
15	プレゼンテーションとまとめ	各班による発表と全体のまとめを行い講義内容の定着を図る	予習 発表のリハーサルをしておく (60分)
			復習 講義全体を復習する (120分)

<補足>授業開講日程によりスケジュールを調整することがあるが、項目内容は変更しない予定

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
心理学・入門 心理学はこんなに面白い 改訂版	サトウタツヤ・渡邊芳之	有斐閣アルマ

◆参考書

書名	著者	発行所

<補足>参考書は教科書P240～P245のブックガイドを参照のこと

◆関連科目

リテラシー、自己表現法、栄養教育論、臨床栄養カウンセリング

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40		
振り返り課題	30		
学習に取り組む姿勢・意欲	30		

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

定期試験は求めがあれば結果を開示する。毎授業のはじめに、前回授業のまとめや振り返り課題の確認を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

30分以上の早退や遅刻は欠席とする。全授業の出席が2/3以上の場合、定期試験の受験資格が得られる。授業の妨げになる行為 (私語やスマホ等による動画等の視聴など) は厳に慎むこと。

◆オフィスアワー

受付時間: 授業時間終了後

受付場所: 教室

上記で対応できない場合: あらかじめメールでご相談ください

自己表現法 (2単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 1年・前期
 担当者氏名 並木 通男

◆授業概要

本授業では、各自の経験をふりかえる活動をもとに、他者との対話から得られる相互作用を大切にし、思考を整理するためのフレームワークや、思考を可視化（見える化）するツールを活用した対話の促進を目標とする。対話が活性化するためには、「この場では何を言っても受け入れてくれる。人への好奇心や関心が高まる。」という心理的安全性や安心感が得られる、学びの場のデザインが大切である。

各回の授業では、関係性の質や思考の質を高める場づくりの技法を体験する。また、人が本来もっている力を引き出し、相互に掛け合わせることで大きな力に変化するなど、集団の力を最大限に高めていくファシリテーションについても学修する。ファシリテーションは、カウンセリングやコーチングにも活かせるものである。

学生相互が、それぞれの強みを活かしてリーダーシップ（主体性）を発揮し、コミュニケーション（対話や表現）を通して、日常で起きている出来事の原因を深く探究する習慣を身につけることが大切である。

◆到達目標

1. 他者との協働において、場に応じてリーダーシップを発揮することができる。
2. 自己理解を深めることで、他者の多様性を受け止めながら自己主張や適度な自己開示ができる。
3. だれかのために動こうという主体的な行動ができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	ガイダンス	授業の目的と概要・評価について知る お互いを知るコミュニケーションのワーク 主体的・対話的・深い学びの概要を知る	予習 シラバスの確認 (30分)
			復習 授業の振り返りをまとめる (60分)
2	対話のモード	対話のモード（儀礼・討論・対話・生成的対話）の体験を通して自分のメンタルモデル（価値観や偏見）を知る	予習 事前資料の確認 (30分)
			復習 授業の振り返りをまとめる (60分)
3	対話の技法	グループ対話（ワールドカフェ） 少数での対話（ペアインタビュー）の体験	予習 事前資料の確認 (30分)
			復習 授業の振り返りをまとめる (60分)
4	ファシリテート・グラフィックス (FG 技法)	FG 技法の基本、イラストによる対話の視覚化、対話の促進、ファシリテーションを理解する	予習 事前資料の確認 (30分)
			復習 作品課題1、2の作成 (120分)
5	デザインマップ (DM 技法)	DM 技法の基本、発想を広げる、思考を整理する、ノートテイク、コーチングを理解する	予習 事前資料の確認 (30分)
			復習 作品課題3、4の作成 (120分)
6	ESD（持続可能な開発のための教育）	SDGs ゲーム体験と振り返りを通して、栄養学、食品学におけるESDを探求する	予習 事前資料の確認 (30分)
			復習 授業の振り返りをまとめる (60分)
7	深い学びの考察（システム思考基礎）	ESDから見える社会の繋がり（システム）と現象を生み出す構造に目を向けるワークを通して深い学びを理解する	予習 事前資料の確認 (30分)
			復習 授業の振り返りをまとめる (60分)
8	関係性のワーク(1)	インナーワーク（集中・気づき・自覚）の体験と対話によるリフレーミングを理解する	予習 事前資料の確認 (30分)
			復習 グループでの自主学習（課題）(90分)
9	関係性のワーク(2)	関係性のレベル（個人の内面のレベル・コミュニケーションのレベル・場のレベル）を体験し、ランクの種類を理解する	予習 事前資料の確認 (30分)
			復習 グループでの自主学習（課題）(90分)
10	関係性のワーク(3)	問いの構造（深い内省・発想の促進・可能性の拡大）を体験し、問いを考える視点を理解する	予習 事前資料の確認 (30分)
			復習 グループでの自主学習（課題）(90分)
11	協働学習(1)	デザイン思考をもとに、テーマに合ったアイデアをグループで企画する	予習 事前配布資料の確認 (30分)
			復習 企画書の整理 (120分)
12	協働学習(2)	ポスターセッションの資料を作成し、発表原稿にまとめる	予習 発表資料の作成 (60分)
			復習 発表原稿をまとめる (120分)

13	協働学習(3)	発表と振り返り(発表者の意図、参加者のフィードバック)	予習 発表のリハーサル(60分)
			復習 発表の振り返り、発表資料の整理(120分)
14	シナリオプランニング	起こり得る未来を思考し、対話を通して主体的、生成的な学びを探究する	予習 前資料の確認(30分)
			復習 グループでの自主学習(課題)(90分)
15	振り返りと生成的な場作り	講座全体を通しての振り返り、未来へ向けての対話を通して、多様な関係性を構築する	予習 振り返り用事前資料の作成(60分)
			復習 課題5の作成(90分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
教科書は特になし 資料は必要に応じて授業で配布する		

◆参考書

書名	著者	発行所
ワークショップ・デザイン	堀 公俊	日本経済新聞出版社
システム思考をはじめよう	ドネラ・H・メドウズ	英治出版
問いのデザイン	安斎裕樹・塩瀬隆之	学芸出版社

◆関連科目

リテラシー、心理学、栄養教育論、臨床栄養カウンセリング、教育方法論

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)
定期試験	20	小テスト	10
レポート	20	実技(発表・コミュニケーション)	20
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	20	その他(自己評価と振り返り)	10

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法
授業内で行う。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・毎回の授業の振り返りを重視するので、必ず記入すること。
- ・定期試験及び小テストは、授業の振り返りを基本に論述式の内容を出題する。
- ・作品課題の提出を重視するので、必ず提出すること。
- ・11回~13回は企画から発表まで共通グループでの作業のため、欠席しないように注意すること。
- ・授業で使用する資料、課題の詳細、各回の授業の記録などは共有ドライブで提供する。

◆オフィスアワー

受付時間： 授業終了後

受付場所： 授業の使用教室また講師控え室

上記で対応できない場合：授業で指示するメールアドレス及び共有ドライブでの質問コーナーで対応する。

食文化概論 (2単位) (食品学科)

開講時期 1年・後期
 担当者氏名 福留奈美

◆授業概要

前半は、日本の食文化の歴史と日本で成立した独自の料理様式について学ぶ。時代によって日本人が食べ伝えてきたもの、外国から伝播し変容させて受容した多くの食べ物があり、具体的な例をあげながら食文化の変遷をとらえる。

後半は、外国の食文化に目を向け、主にフランス料理、イタリア料理等の西洋料理と中国料理・韓国料理を取り上げ、日本への伝播・浸透の諸相をとらえる。また多国籍の食事文化として、南アジア・西アジアの宗教的な禁忌・慣習を含め、エスニック料理全般についても取り上げる。

テキストを中心に進めていくが、ペアワーク、グループワークで各自が調べてきたこと、考えたことについて発表・意見交換をする機会を適宜設ける。

◆到達目標

1. 日本の伝統的な食文化について、その特徴を具体的な例をあげて説明できる。
2. 異文化接触による外来の食文化の影響を、歴史的な大きなできごとと関連づけて説明できる。
3. 外国の食文化について、諸外国の代表的な料理や特徴的な食材を例にあげて説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	ガイダンス、食文化の多様性	ガイダンス、世界の気候風土と食文化圏	予習 テキスト pp. 1-13を確認する (30分)
			復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60分)
2	世界のさまざまな食事様式	各国・地域の特徴的な食材と調味料、嗜好飲料、食器・食具等	予習 テキスト pp. 14-24を確認する (30分)
			復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60分)
3	日本の食文化史 —異文化交流と影響—	縄文時代から近現代までの外来の食文化の影響	予習 テキスト pp. 95-107を確認する (30分)
			復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60分)
4	和食：日本人の伝統的な食文化	和食文化の特徴、茶の湯、酒造り、日本の食器・食具	予習 テキスト pp. 16-24 の該当部分と配布資料を確認する (30分)
			復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60分)
5	日本料理の特徴と様式	日本料理のはじまり、懐石料理と会席料理、精進料理	予習 テキスト pp. 101-107 と配布資料を確認する (30分)
			復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60分)
6	江戸時代の食文化	庶民の食生活、町人文化、地方の名物	予習 事前課題と配布資料を確認する (30分)
			復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60分)
7	年中行事と人生儀礼の食	年中行事と行事食、儀礼食の意味	予習 テキスト pp. 108-113 と配布資料を確認する (30分)
			復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60分)
8	郷土料理と家庭料理の変遷	地域の食文化の多様性、現代の食生活に見る異文化の影響	予習 テキスト pp. 114-116 と配布資料を確認する (30分)
			復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60分)
9	西洋料理の変遷とフランス料理	フランス料理の歴史と特徴	予習 テキスト pp. 61-66を確認する (30分)
			復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60分)
10	欧米の料理と食事文化	イタリア、ロシア、北米の食文化	予習 テキスト pp. 67-73、78-87 と事前課題を確認する (30分)
			復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60分)

11	中国料理の歴史と東アジアの食事文化	中国料理の歴史、中国の地方料理、韓国の料理文化、日本における中国・韓国料理	予習 テキスト pp. 25-41 を確認する (30分)
			復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60分)
12	東南アジア・南アジア・オセアニア、中南米の食事文化	タイ、ベトナム、インドネシア、アフリカ、メキシコ、南米諸国の食文化	予習 テキスト pp. 41-45、74-77、88-94 の該当部分を確認する (30分)
			復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60分)
13	南アジア、西アジア、アフリカの食事文化	インドの食事文化、宗教による禁忌、ハラールフード	予習 テキスト pp. 46-60 を確認する (30分)
			復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60分)
14	グループディスカッション・発表	テーマ・地域別のグループ活動、グループ内発表	予習 テキスト pp. 86-93 を確認する (30分)
			復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60分)
15	発表・まとめ	全体発表、振り返り、まとめ	予習 振り返りレポート・発表の準備 (30分)
			復習 振り返りレポートをまとめる (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
栄養科学シリーズ「食べ物と健康 食文化論/食育・食生活論」	濱口郁枝・富田圭子・小野真実	講談社

◆参考書

書名	著者	発行所
日本食の文化—原始から現代に至る食のあゆみ	江原絢子ほか	アイ・ケイ コーポレーション
和食の基本がわかる本(和食アドバイザー検定公式テキスト)	奥村彪夫監修	(一社) 日本実務の魚力教育協会
食と文化の世界地図	佐原秋生・大岩昌子	名古屋外国語大学出版会
地球の食卓	ピーター・メンツェル、フェイス・ダルージオ	河出書房新社

◆関連科目

基礎調理実習・応用調理実習、創作メニュー実習、商品・店舗プランニング

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	30	実技(発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	10		

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

レポート等の提出物については、授業内での総評、または個別にコメントをつけて返却する。SharePoint や moodle に提出するファイルは自分でバックアップをとっておくこと。

◆受講上の注意事項及び助言

日本と世界各国の食文化を概観するため、非常に幅広く、情報量の多い内容となる。そのため、事前に教科書の該当頁を通読し、取り上げる国の食事情や各回のテーマについて予備知識を持って授業に臨む必要がある。

◆オフィスアワー

受付時間：授業当日

受付場所：授業教室または4号館4階の食文化研究室

上記で対応できない場合：Eメールで受け付けます (fukutome-n@tsc-05.ac.jp)。

日本国憲法 (2単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 1年・前期
担当者氏名 岡村 みちる

◆授業概要

日本国の理念や基本的人権・自由、及び統治のための基本的な機関の構成を定めたのが「日本国憲法」である。この授業では、「日本国憲法」の三大原則および各種人権を中心に解説し、さらに、権力分立を採用している日本国の「統治機構」についても簡単に説明する。この講義をとおして、私たちの日常生活に「日本国憲法」の理念が生かされていることに気づいていただくよう努めたい。

授業方法は、レジュメ・スライドを使った講義を中心に、視聴覚メディアを活用しながら進めていく。途中、短いグループディスカッション(意見交換)もとり入れる予定。(※なお、憲法全体を概説したので、現代的人権である「社会権」を、個別の「自由権」の前に講義することに注意していただきたい)

◆到達目標

1. 日本国憲法の基本原理と人権について説明できる/判例(実際の事件を裁判所がどう判断したか)を知る
2. 憲法と日常生活のかかわりに関連づけて論じることができる
3. 他者とのコミュニケーションを通じて、憲法にかかわる自分の意見を深く掘り下げることができる

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	ガイダンス オリエンテーション(1) ～世界の人権の状況	授業の進め方、成績評価方法などの説明 ●コメントペーパー提出 →各自の学習に取り組む姿勢・意欲として 教員が把握する	予習 ニュースなどで、憲法にかかわりそうな身近な問題を考えておく (60分)
			復習 社会生活の中の様々な問題に興味を持つ授業の復習及び復習テストを解く(180分)
2	オリエンテーション(2) ～戦前日本の人権状況 憲法とは何か?	憲法が最高法規であることと、その実質的根拠について理解する	予習 日本国憲法の前文を読んでおく (60分)
			復習 授業の復習及び復習テストを解く(120分) 最高法規の意味と根拠を理解する (60分)
3	憲法の特質 権力分立と統治機構	憲法の特質をとらえたうえで、立法・行政・司法という統治機構の全体像を把握する	予習 権力分立の意味を調べておく (60分)
			復習 国会と、内閣の役割を説明できる (60分) 授業の復習及び復習テストを解く(120分)
4	裁判員制度	裁判所の果たす役割と、裁判の国民参加の意味を考える。 ●レポート(鑑賞・感想文)提出	予習 裁判員制度と裁判所とは何か調べる(60分)
			復習 裁判員制度、裁判所の役割を説明できる授業の復習と復習テストを解く(180分)
5	人権の歴史・日本国憲法史	人権の歴史を理解し、日本国憲法の基本原理を大日本帝国憲法との比較により把握する	予習 新旧両憲法を対比して調べておく (60分)
			復習 人権の歴史を理解し日本国憲法の位置づけを把握する(60分) 授業を復習し復習テストを解く(120分)
6	日本国憲法史の制定過程	日本国憲法制定の過程について理解する ●レポート(鑑賞・感想文)提出	予習 日本国憲法の制定過程を調べておく(60分)
			復習 復習テストを解く(120分)。また、日本国憲法制定過程を説明できるようにする(60分)
7	日本国憲法前文を読む。 憲法改正・天皇制 国民主権の意義	憲法前文などの意義について理解するとともに、国際社会の中の日本のありようを理解する。また、主権が国民にある」ことの意味を理解する	予習 日本国憲法前文を読んでおく。国民主権の意味について調べる (60分)
			復習 主権者の役割を理解する。民主主義の意義について理解する(60分) 授業の復習及び復習テストを解く(120分)
8	環境問題と人権および法	環境問題への法的アプローチについて概説する ★短いグループディスカッション ●レポート(感想文)提出	予習 環境問題について調べ、自分のできることを考えておく(60分)
			復習 環境を守るためには何が必要か考える(180分)
9	個人の尊重と幸福追求権 「新しい人権」	生命・自由及び幸福追求に対する国民の権利について考える。また、日本国憲法制定後に、主張されるようになった、いわゆる「新しい人権」について考える	予習 自分にとっての「幸福追求」とは?(40分) 「新しい人権」には何かがあるか (40分)
			復習 幸福追求権の重要性を理解し、「新しい人権」の内容や背景も説明できる(40分) 授業の復習及び復習テストを解く(120分)
10	教育を受ける権利(1) ～学校給食と教育(予定)	社会権について理解する(1) 憲法26条、教育を受ける権利(1) ★短いグループディスカッション(予定) ●レポート(感想文)提出	予習 学校や家庭で学んだことを思い出す(60分)
			復習 「食べること」や「学校給食制度」「食育」「教育」について自身の考えを深める(180分)

11	教育を受ける権利(2) 生存権	社会権について理解する (2) 憲法 26 条「教育を受ける権利」(2) 憲法 25 条「生存権」の意義について	予習 「生存権」(生活保護など)や「教育」の果たす役割を考える (60 分)
			復習 「生存権」の重要性を説明できる (60 分) 授業の復習と復習テストを解く (120 分)
12	法の下での平等	憲法 14 条「法の下での平等」 多様性や「共生/共存社会」について理解する	予習 「差別された」「不平等」と感じた事柄を思い出しておく (60 分)
			復習 「平等」という語が持つ様々な意味について説明できる (60 分) 授業の復習と復習テスト (120 分)
13	思想良心の自由と学問の自由	精神的自由について理解する (1) 憲法 19 条「思想良心の自由」 憲法 23 条「学問の自由」	予習 思想良心の自由・学問の自由の意義を理解する (60 分)
			復習 思想良心の自由、学問の自由の内容を説明できる (60 分) 授業の復習と復習テストを解く (120 分)
14	表現の自由	精神的自由について理解する (2) 憲法 21 条「表現の自由」	予習 自分に身近な「表現」を挙げてみる (60 分)
			復習 表現の自由の重要性を説明できる (60 分) 授業の復習と復習テストを解く (120 分)
15	信教の自由と政教分離	精神的自由について理解する (3) 憲法 20 条「信教の自由」について理解する	予習 日本人の(または自分の)宗教観について考えておく (60 分)
			復習 信教の自由、政教分離を説明できる (60 分) 授業の復習と復習テストを解く (120 分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所

教科書は使用せず、レジュメ(プリント)を配布する。

◆参考書

書名	著者	発行所
読むための日本国憲法	東京新聞政治部	文春文庫
新版 初学者のため憲法学	麻生多聞・岡村みちる他	北樹出版

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50%	小テスト	
レポート	40%	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10%		

(補足) レジュメ添付の復習テストの類題が、期末テストで多く出るので、紛失しないように注意すること
レポート・コメントペーパー、感想文等は、原則、該当回の講義時間内に作成・提出すること

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポートは、提出の有無ではなく、内容により評価する。
講義回 1 回のコメントペーパーおよび講義回 4 回のレポートは、返却予定
講義回 6 回、8 回、10 回のレポートは、後日、授業内で総評を述べる。

◆受講上の注意事項及び助言(再掲)

レジュメ添付の復習テストの類題が、期末テストで多く出るので、紛失しないように注意すること
レポート・コメントペーパー、感想文等は、原則、該当回の講義時間内に作成・提出すること

◆オフィスアワー

受付時間： 出講日に受け付ける
受付場所： 学務にて
上記で対応できない場合：状況に応じて個別に判断する

経済学 (2単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 1年・後期
担当者氏名 菊島 良介

◆授業概要

現代の食と農は大きな曲がり角に直面している。これからの行く末を見通すために、食と農、そしてそれらを支える社会的枠組みの現状と課題をフードシステム概念を通して学ぶ。本講義はフードシステムを素材としてミクロ経済学や産業組織論のエッセンスを伝えることで、社会科学の思考方法に親しむ機会を提供する。

◆到達目標

1. 食生活の変化、食をめぐる産業、社会的に必要とされる制度の実態と背景を社会科学的視点、特に経済学的視点（主にミクロ経済学、産業組織論）に基づいて、理解して考察できる思考方法と知識を身に付ける。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	授業ガイダンス	講義の進め方、学習方法、評価方法について説明する。	予習 シラバスに目を通し、経済学とはどんな学問かを自分で考える (30分)
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60分)
2	経済学とは何か	経済学の学術的な位置づけ（周辺領域との関係など）や重要性について解説する。余剰分析について触れる	予習 教科書①Introductionを予習しておく。(30分)
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60分)
3	食料選択の経済理論	消費者の選択行動の理論をはじめ、食料消費の把握に有効なミクロ経済学の理論を紹介する。	予習 教科書①Chapter1を予習しておく。(30分)
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60分)
4	食生活の成熟	食料消費が発展して成熟段階にあるが、食生活の成熟化とは何かについて説明する。	予習 教科書①Chapter2を予習しておく。(30分)
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60分)
5	食料消費パターンの変化	食料消費構造の質的な変化を、飲食費目の変化や消費する食品の量の変化から検討する。	予習 教科書①Chapter3を予習しておく。(30分)
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60分)
6	家族の変化と食生活	食料消費構造の変化を食生活の変化という観点から検討する。女性の社会進出や家族の小規模化にも注目する。	予習 教科書①Chapter4を予習しておく。(30分)
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60分)
7	食料の安全保障と自給率	食料自給率から我が国の食と農を読み解く。	予習 教科書①Chapter5を予習しておく。(30分)
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60分)
8	日本農業の強みと弱み	我が国の農業の強みや弱み、解決に向けた取り組みを紹介する。	予習 可能であれば参考書②に目を通しておく (30分)
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60分)
9	食品企業の行動理論	企業や産業の組織構造やそれ関わる企業行動の把握に有効な経済理論を紹介する。	予習 配布資料に目を通しておく
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60分)
10	食品工業の構造	限られた需要をめぐる熾烈な新製品の開発や大規模な広告宣伝が行われる背景を経済学的に説明する。	予習 教科書①Chapter6を予習しておく。(30分)
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60分)
11	食品流通業の革新	現在、流通業が食品工業の生産をリードしているが、そこに至るまでの流通の変化と消費者にもたらされたものを説明する。	予習 教科書①Chapter7を予習しておく。(30分)
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60分)
12	製品差別化	製品差別化について経済学、マーケティングの観点から理解する。知覚マップを利用して、商品のポジショニングを行う	予習 配布資料に目を通しておく (30分)
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60分)

13	新商品開発	製品開発の概念について理解する。 具体的な商品開発事例も紹介する	予習 配布資料に目を通しておく (30分)
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60分)
14	食生活と政府の役割	消費者の最大の関心事項である食の安全、信頼問題を取り上げてその問題と対策について考察する。	予習 教科書①Chapter10を予習しておく。(30分)
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60分)
15	まとめ	講義全体を振り返り、改めて経済学の必要性を考える。講義の内容の中で十分に理解できなかった事柄について質問があれば、それに答える時間としたい。	予習 これまでの講義内容を振り返り、理解不足の点を探る (30分)
			復習 定期試験の準備をする (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所

◆参考書

書名	著者	発行所
①フードシステムの経済学 6版	時子山ひろみ・荏開津典生・中嶋康博	医歯薬出版株式会社
②現代マーケティング論	高橋克義・桑原秀史	有斐閣
食の安全と安心の経済学	中嶋康博	コープ出版
新版 農業がわかると社会のしくみが見えてくる 高校生からの食と農の経済学入門	生源寺眞一	家の光協会

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	20	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	30		

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

1. 毎回Googleフォームで課題を課し、課題への解答やコメント (疑問点や感想) を求める。その内容から学習に取り組む姿勢意欲を評価する。疑問点に関しては可能な範囲で次回講義時にリプライする。
2. レポート、定期試験に関しては採点し、採点後の答案を各自返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

- *教科書に基づいて、多少発展的な内容を加えて紹介していく。
- *配布資料はあくまで補足であるため、講義をしっかりと聞き必要に応じて自分でノートをとること。
- *予習も大切だが、復習を重視してほしい。講義中にノートテイクしたプリントを読み返すこと。
- *新聞・雑誌等の食料関連の記事を読み、個々のテーマに関して自分なりの考察を進めること。

◆オフィスアワー

受付時間：授業終了時

受付場所：学務課

上記で対応できない場合：メールでの対応 rk207434@nodai.ac.jp

社会学 (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 1年・前期
 担当者氏名 佐々木 大記

◆授業概要

現代社会における諸問題について、歴史的展開を踏まえて、社会的に捉える方法を学ぶ。私たちが普段何気なく用いている「社会」という言葉を、「人と人との間にある相互行為」として定義し、諸現象を人と人との相互行為あるいは相互作用の中にあるものとして考える方法を提示する。

各回では、具体的な現象を取り上げると同時に、社会学の理論・概念を解説する。様々な物事を、どこか遠くで起こっているものとしてではなく、身近なものとして理解し考えることができるように、適宜、簡単な調べ学習や、グループ・ディスカッションの時間を設ける。

◆到達目標

1. 人間の基盤であり、大きな影響を与える「社会」について学習する。
2. 生活の中で生じる諸問題を、人と人との関係の内で捉え返し、理解することができる。
3. 社会学の基本的な理論・概念を修得する。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	オリエンテーション・社会学とは何か	授業概要と、社会学の誕生	予習 シラバスに目を通す (30分)
			復習 事例の読解 (30分)
2	社会調査の方法	社会について分析・考察するための方法	予習 配布資料の精読 (30分)
			復習 事例の読解 (30分)
3	相互行為と自己	自己の成り立ちと社会との関係	予習 配布資料の精読 (30分)
			復習 事例の読解 (30分)
4	家族 (1)	近代家族の成立	予習 配布資料の精読 (30分)
			復習 事例の読解 (30分)
5	家族 (2)	家族関係において生じる諸問題	予習 配布資料の精読 (30分)
			復習 事例の読解 (30分)
6	地域 (1)	地域社会の重層性	予習 配布資料の精読 (30分)
			復習 事例の読解 (30分)
7	地域 (2)	地域と生活・コミュニティ	予習 配布資料の精読 (30分)
			復習 事例の読解 (30分)
8	ジェンダーとセクシュアリティ	性と社会	予習 配布資料の精読 (30分)
			復習 事例の読解 (30分)
9	社会階層と格差	階級・階層と格差の形成	予習 配布資料の精読 (30分)
			復習 事例の読解 (30分)
10	教育	学校化社会と教育・格差	予習 配布資料の精読 (30分)
			復習 事例の読解 (30分)
11	労働	近代的価値としての労働	予習 配布資料の精読 (30分)
			復習 事例の読解 (30分)
12	エスニシティ	エスニシティという考え方	予習 配布資料の精読 (30分)
			復習 事例の読解 (30分)
13	国家	近代的国家の成立	予習 配布資料の精読 (30分)
			復習 事例の読解 (30分)

14	医療と福祉	近代医療の誕生とケア	予習 配布資料の精読 (30分)
			復習 事例の読解 (30分)
15	食と社会	「食べる」ことを取り巻く社会関係	予習 配布資料の精読 (30分)
			復習 事例の読解 (30分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
講義ごとに資料を配布する。		

◆参考書

書名	著者	発行所
社会学	長谷川公一、浜日出夫、藤村正之、町村敬志	有斐閣
Do! ソシオロジー ——現代日本を社会学で診る [改定版]	友枝敏雄・山田真茂留 編	有斐閣
食科学入門	朝倉敏夫・井澤裕司・新村猛・和田有史 編	昭和堂

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	小テスト	0
レスポンス・シート	10	実技 (発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足)

- ・最終試験では、用語問題と論述問題を出題する。
- ・各回において、レスポンス・シートの提出/調べ学習/グループ・ディスカッションを要求する。それをもって、レスポンス・シート、学習に取り組む姿勢・意欲、実技の評価とする。それぞれ、「授業内容を踏まえた感想を述べているか」、「社会現象について具体的に詳しく調べることができているか」、「積極的に意見を述べているか」について評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

- ・授業内で実施する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・第4回以降では、各テーマについて、各自、興味のある具体的な社会現象について調べ、予習・復習を行うことを強く勧める。

◆オフィスアワー

受付時間：出校日

受付場所：学務課

上記で対応できない場合：メール。メールアドレスは初回にて通知。

倫理学（2単位）（食品学科）

開講時期 1年・後期
 担当者氏名 齋藤 篤

◆授業概要

倫理学とは「人格的・規範的・社会的存在としての人間の価値や行為、また相互の共存の規範・原理を考究する学問」（広辞苑第七版）と定義されています。簡単に言えば、私たちがお互いに生きる世界でいかに「幸せに生きることができるか」について考える学問です。本授業では、そのためのヒントとなる学びを行います。

◆到達目標

1. 物事に対して自分の頭で考え、物事に対する判断と決断ができる。
2. 判断するための材料として、社会科学的な諸分野に興味と関心を持ち、それを多角的に活用できる。
3. 倫理する営みを通して、自他ともに共栄できる社会を目指すことができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	オリエンテーション 倫理とは何か？	倫理学を受講するにあたっての心構えを踏まえた上で、倫理とは何かについて学ぶ。	予習 倫理の意味を調べる（60分）
			復習 倫理の意味をまとめる（60分）
2	倫理する営み	倫理とは種々の材料を用いて自分の頭で考え、判断と決断をする営みである事を知る。	予習 「5W1H」の意味を調べる（60分）
			復習 「なぜを問う」の意味をまとめる（60分）
3	人間の良心	そもそも人間が持っている良心が、倫理観にどのような影響を与えるかについて学ぶ。	予習 性善説・性悪説の意味を調べる（60分）
			復習 人間の良心の意味をまとめる（60分）
4	法と倫理	法律はなぜ世の中に存在するのか、倫理的な側面から考える。	予習 日本にある法律の種類を調べる（60分）
			復習 法律と倫理の関係性をまとめる（60分）
5	愛するということ(1)	世界では「愛」という言葉をどのように受け止めているかについて学ぶ。	予習 「愛」という言葉の語源を調べる（60分）
			復習 愛の多種多様な定義をまとめる（60分）
6	愛するということ(2)	ギリシア哲学におけるアガペー（無償の愛）とエロス（欲求充足の愛）について学ぶ。	予習 アガペーとエロスの意味を調べる（60分）
			復習 アガペーとエロスの違いをまとめる（60分）
7	愛するということ(3)	同性愛をはじめとする「LGBTQ+」の学びを通して、愛することの意味を深める。	予習 LGBTQ+の定義を調べる（60分）
			復習 LGBTQ+についての意見をまとめる（60分）
8	愛するということ(4)	愛情表現における「性的同意」の課題についての理解を深める。	予習 性的同意の意味について調べる（60分）
			復習 性的同意についての意見をまとめる（60分）
9	平和について(1)	平和とは何かについて、さまざまな角度からその意味を深める。	予習 平和の意味について調べる（60分）
			復習 平和の定義についてまとめる（60分）
10	平和について(2)	なぜ平和が実現しないのか。平和を阻害する原因と要素について学ぶ。	予習 現在起きている戦争を調べる（60分）
			復習 平和が実現しない理由をまとめる（60分）
11	平和について(3)	個人間のコミュニケーションのあり方について、平和という観点から考える。	予習 メラビアン法則について調べる（60分）
			復習 円滑な意思疎通についてまとめる（60分）
12	正義について(1)	私たちは正義についてどのように考えるかについて、利点と欠点について学ぶ。	予習 自分自身にとっての正義を調べる（60分）
			復習 正義の利点と欠点をまとめる（60分）
13	正義について(2)	正義のあり方を踏まえて、人間関係における「期待と甘え」についての理解を深める。	予習 良い人間関係とは何かを調べる（60分）
			復習 期待と甘えが与える影響をまとめる（60分）
14	正義について(3)	正義のあり方を踏まえて、人間社会における「同調圧力」についての理解を深める。	予習 同調圧力とは何かを調べる（60分）
			復習 同調圧力が与える影響をまとめる（60分）

15	改めて倫理とは何か？ 全体のまとめ	本授業で学んだことを振り返りつつ、改めて倫理とは何かについて問う。	予習 これまでの授業をすべて振り返る。(60分)
			復習 倫理の定義を自分なりにまとめる。(60分)

◆教科書及び資料

◆参考書

教科書に相当するレジュメ・資料等は、毎授業ごとに配布します。

◆参考書

書名	著者	発行所
ふだんづかいの倫理学	平尾昌宏	晶文社

参考書は随時紹介します。

※授業で使用する資料は学生 sharePoint に格納していますので、欠席時は各自ダウンロードしてください。

◆関連科目

日本国憲法、社会学、心理学、文学、自己表現法、生物学、情報処理演習、保健体育

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	30	実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足)

- ・定期試験は、期末試験の1回のみとします。
- ・レポートは、毎授業時に配布する「リアクションペーパー」に記載した内容で判断をします。なおリアクションペーパーの提出は、予習・復習の一部とみなします。
- ・学習に取り組む姿勢・意欲は、①他人に迷惑をかけない授業態度、②やむを得ない欠席や遅刻時の自主的な連絡、③その他授業時および前後の積極性などで判断をします。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

- ・授業開始時に、前回リアクションペーパーに記載された内容に基づいてフィードバックを行います。
- ・その他、質問や意見に対しては随時フィードバックの機会をもちます。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・授業中の私語は厳禁とします。「授業を受ける権利」とは何かを考えながら、授業に臨んでください。
- ・所用などで欠席することが事前に分かっている場合、もしくは体調不良などで当日欠席する場合は、講師までその旨を連絡してください。授業に積極的に取り組む姿勢・意欲と受け止めます。

◆オフィスアワー

受付時間：出講日

受付場所：学務課

上記で対応できない場合：授業前後、もしくは講師メールアドレスもしくはSNS等にご連絡ください。別途時間を取りたいと思います。連絡方法については、初回授業時にお知らせします。

化学 (2単位) (管理栄養学科、食品学科)

開講時期 1年・前期

担当者氏名 鈴木 等

◆授業概要

化学は、物質を対象とした学問であり、物質の成り立ちや性質あるいは化学反応を知るための基礎となる科目である。本学の管理栄養学科および食品学科では、2年次以上で栄養および食にかかわる講義と実験ならびに実習を習得させ、各学科にふさわしい資質をもった学生を育成するための教育を行っている。それらの科目を理解するために必要なのが化学であり、重要な基礎必修科目であることを認識し、受講すること。

授業では、初回到授業用プリントを配布し、それに基本に講義を進める。授業内容としては、物質と粒子、それを構成する原子の構造、分子の形とその性質や反応などについて行う。授業内容の理解度や勉学状況を知るために、随時、練習問題を行う。これを基本とし定期試験し評価する。

◆到達目標

1. 物質の構成と化学結合・物質の変化について理解し、科学的な問題解決に利用できる。
2. イオンや分子およびその化学式や構造式が書け、化学反応と物質量の関係を説明できる。
3. 酸や塩基とその反応および酸化や還元反応を理解し、化学量論的な計算をすることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	物質の構成	元素、名称、元素記号、単体、化合物、同素体	予習 入学前に配布したプリントを解いてみる。 元素記号1~20の元素名を調べ覚える (210分) 復習 1~3周期の元素記号と名称を覚え、物質が元素から構成されていることを理解する (60分)
2	原子の構造	原子と表記法、原子核、電荷、電子殻、電子配置、価電子	予習 原子モデルの表し方を調べる (60分) 復習 原子の構成および電子配置や価電子と元素の性質との関連を理解する (60分)
3	周期表	名称、存在比、周期と族、分類、化学的特長、物性	予習 周期表と物質の性質の関係を調べる (60分) 復習 1~3周期の元素名を覚え、周期表の構成を知り、元素の化学的な特徴を知る (60分)
4	イオン	名称、価数、イオン式、イオンの化合物と名称、イオン結合	予習 イオン結合している物質を調べる (60分) 復習 イオンの表示法、イオン結合からなる化合物とその名称を覚える (60分)
5	分子の構造	化学式 (分子式、示性式、電子式、構造式)、原子価、分子の極性、電気陰性度	予習 電子式の書き方を調べる (60分) 復習 分子の表示法とさまざまな化学式、それぞれの特徴と意義を覚え、理解する (60分)
6	化学結合	共有結合、炭素の混成軌道、配位結合、分子間相互作用	予習 共有結合、特に炭素-炭素結合について調べる (30分) 復習 簡単な分子を形成する化学結合と分子間に働く力の関係を整理する (90分)
7	物質の状態	物質の三態、ボイル・シャルルの法則、気体の状態方程式	予習 気体、液体、固体と熱の関係を調べる (60分) 復習 ボイル・シャルルの法則の式を用いて例題を解く (60分)
8	溶液	溶媒、溶質、溶解度、電解質、非電解質、コロイド溶液	予習 溶液とは何か、種類や性質について調べる (60分) 復習 溶媒と溶質および溶液、さまざまな溶液の特徴と性質を覚える (60分)
9	物質量	粒子の相対質量、原子量、分子量、式量、モルとモル質量	予習 物質量 (mol) について調べる (60分) 復習 式量や分子量の求め方、溶液の濃度の計算方法を覚える (60分)
10	化学反応と反応式	物質の化学反応、反応式、化学量論	予習 化学反応式の書き方を確認する (60分) 復習 化学反応式が書けるようにし、化学反応式の量的関係を利用し演習問題を解く (90分)
11	化学反応と熱	反応熱、エンタルピー	予習 反応熱について調べる (60分) 復習 発熱反応、吸熱反応の熱化学方程式が理解できるようにする (60分)

12	酸と塩基 I	酸・塩基の定義、pH、塩	予習 pH とは何か、調べる (60分)
			復習 酸・塩基の定義、酸・塩基の種類と化学式、その強さの表示法を整理する (90分)
13	酸と塩基 II	酸・塩基の価数、中和反応と滴定	予習 中和反応で生じる物質は何か調べる (60分)
			復習 酸と塩基の価数、中和反応と指示薬、中和反応の量的関係を理解する (90分)
14	酸化と還元 I	酸化・還元の定義、酸化数、金属のイオン化と酸化還元	予習 酸化すること還元することで何が変化するか、調べておく (60分)
			復習 酸化・還元と酸化数の関係を覚える (90分)
15	酸化と還元 II	酸化・還元反応、酸化剤・還元剤、電池	予習 酸化数の数え方を確認しておく (60分)
			復習 酸化・還元反応の反応式を書いてみる酸化剤・還元剤を確認する (90分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所

授業内容をプリントにして配布し、それをテキストとして使用する。

◆参考書

書名	著者	発行所
高等学校理科用教科書 化学基礎	辰巳 敬他	数研出版
高校とってもやさしい化学基礎 改訂版	柿澤 壽	旺文社
ニュートン超図解新書 最強に面白い化学	桜井 弘	ニュートンプレス
基礎化学 (栄養科学イラストレイテッド)	土居 純子	羊土社
食を中心とした化学 第5版	北原重登・塚本貞次・野中靖臣・水崎幸一	東京教学社

◆関連科目

化学入門、科学の基礎、有機化学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	80	小テスト	20
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲			

(補足) 私語など授業の進行を妨げる行為については指導し、改善が見られない場合は、減点の対象にします。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

配布した練習問題のプリントは授業で答え合わせをする。

小テストは採点后、授業で模範解答と共に返却し、解説をする。

◆受講上の注意事項及び助言

授業を集中して聞くことが重要。どこ (何) が分からないかを明らかにし、質問あるいは自習・復習する努力をすること。理解できないところは質問し、練習問題で間違えたところは、必ずチェックすること。化学を効率良く学習するコツは、目で読むだけでなく、声に出して読み、手で書くことも一つの方法です。

◆オフィスアワー

受付時間： 授業終了後～17:00

受付場所： 授業後の教室または1号館3階 理化学研究室

上記で対応できない場合： 電子メールで質問を受け付けます。

化学実験 (1単位) (管理栄養学科)

開講時期 1年・後期
担当者氏名 鈴木 等

◆授業概要

化学系実験実習を学ぶ際の基礎とするために、簡単な化学実験を通して基本的な実験器具や機器の取り扱いと実験データの処理法について紹介する。また、化学薬品と廃液の取り扱いと化学系のレポート作成に関しても、具体的な実験を通して学ぶ。各回の実験の操作方法については、化学実験テキストを配布するので、それに基づいて進めていく。

◆到達目標

1. 化学入門、化学の講義などで得た基礎的な知識を実際の実験操作を通してより確実にすることができる。
2. 化学物質を取り扱うための技術、同時に化学実験で用いる器具についての正しい使用法を習得できる。
3. 化学実験を進めるうえで要求される観察力、思考力を養い、実験データの読み取り方を習得できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	実験器具の基本操作法	実験指針、実験上の注意、器具の洗浄、実験ノート・レポートの書き方について説明する。	予習 教科書 p1~5、実験の注意事項を確認する (30分) 復習 実験ノート・レポートの書き方を確認する。(30分)
2	pH の測定	各種試料の pH を測定する。 pH 測定法を学ぶ。	予習 化学実験テキスト p10~11 を読む。(30分) 復習 pH の測定のレポートを作成する。(90分)
3	天秤の取り扱い方と試薬の調製	標準液の調整と測容器具の取り扱い方を学ぶ。	予習 化学実験テキスト p8~13 と教科書 p20~25 を読む (45分) 復習 標準液のファクターの計算方法を見直す (60分)
4	NaOH 水溶液の濃度標定	水酸化ナトリウム水溶液の濃度標定および滴定操作の習得	予習 化学実験テキスト p14~15 と教科書 p57 を読む (45分) 復習 水酸化ナトリウムの性質を調べ、NaOH 濃度標定のレポートを作成する (90分)
5	中和滴定① 強酸と強塩基	硫酸の濃度標定	予習 化学実験テキスト p16 を読む。硫酸の危険性を確認する (30分) 復習 中和滴定①のレポートを作成する (90分)
6	中和滴定② 弱酸と強塩基	市販食酢の主成分である酢酸の定量を行う。	予習 化学実験テキスト p17 と教科書 p56 を読む。食酢の酢酸量を調べる (45分) 復習 指示薬の選択方法を確認する。中和滴定②のレポートを作成する (90分)
7	酸化還元滴定	過マンガン酸カリウム溶液を用いて、オキシドールの定量を行う。	予習 化学実験テキスト p18~20 と教科書 p72~75 を読み、酸化剤と還元剤を確認する (45分) 復習 酸化還元滴定のレポートを作成する (90分)
8	キレート滴定	エチレンジアミン四酢酸(EDTA)と EBT 試薬を用いてマグネシウムイオンの定量を行う。	予習 化学実験テキスト p22~23 と教科書 p67~68 を読む (45分) 復習 EDTA と EBT のキレート形成能の違いを注目し、キレート滴定のレポートを作成する (90分)
9	重量分析 結晶水の定量 ガラス細工	結晶水の重量分析の基本概念と操作を習得する。ガラス細工	予習 化学実験テキスト p24 を読む。結晶水について調べる (45分) 復習 重量分析法の操作方法、実験結果からの計算方法を確認し、レポートを作成する (90分)
10	陽イオンの分類 (無機定性分析)	金属イオンの定性分析を行う。 沈殿、ろ過、加熱などの基本的実験操作を習得する。	予習 化学実験テキスト p25 と教科書 p40 を読む (30分) 復習 I 族から VI 族に分類される陽イオンを確認しレポートを作成する (90分)
11	ペーパークロマトグラフィー	アミノ酸の分離、同定を行う。 クロマトグラフィーの原理を理解する。	予習 化学実験テキスト p28~29 と教科書 p.137~138 を読む (45分) 復習 Rf 値の計算方法を確認し、同定したアミノ酸についてレポートを作成する (90分)。

12	薄層クロマトグラフィー	アミノ酸の分離、同定を行う。	予習 化学実験テキスト p26~27 と教科書 p141~144 を読む (45分)
			復習 親和性の違いによる分離を理解し、薄層クロマトグラフィーのレポートを作成する (90分)
13	カラムクロマトグラフィー	カラムに充填剤を詰め、植物性色素の分離、同定を行う。	予習 化学実験テキスト p30~31 と教科書 p137~138 を読む (45分)
			復習 選択的吸着による成分の分離を理解し、カラムクロマトグラフィーのレポートを作成する (90分)
14	比色分析	活性炭のメチレンブルー吸着量を測定する。	予習 化学実験テキスト p32~33 と教科書 p123~125 を読む (45分)
			復習 検量線が書け、検量線が使えるようにする。比色分析のレポートを作成する (90分)
15	まとめ	実験の総括	予習 今までの実験項目を確認する (45分)
			復習 講義した重要項目をまとめる (90分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
生命科学のための化学実験	高橋和義 他 編著	東京化学社

授業内容を化学実験テキストにして配布し、それを使用する。

◆参考書

書名	著者	発行所
改訂版フォトサイエンス化学図録	数研出版編集部	数研出版
実験プライマリーガイド	倉沢新一 他	化学同人
はじめての化学実験	西山 隆造 安楽 豊満	オーム社

◆関連科目

化学、食品学実験

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足) レポートを出すことで実験は完結する。従って、レポートが未提出の場合は、再履修となる。(再提出の指示があるのに未提出の場合を含む) 学習に取り組む姿勢・意欲は、班員と協力しながら積極的に実験を行っていることに加え、実験準備、後片付けや清掃も実験の一部で有る為、評価に加味する。また、ノートを提出してもらい記録してある実験データを点検し評価に加える。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポートは、添削し翌週以降に返却、授業内で総評を述べる。

◆受講上の注意事項及び助言

基本的な実験技術の習得が目標の一つになっているので、欠席・遅刻しないこと。提出するレポートは、誤字・脱字がなく、指定された書式で書くこと。不正レポート (データの改ざんあるいは他のグループのデータやインターネット上の考察を使用、レポートの考察をすべて AI に作成させること。)、コピーを含むレポートの場合は、再提出を指示する。

◆オフィスアワー

受付時間： 実験終了後～17:00

受付場所： 実験室または1号館3階 理化学研究室

上記で対応できない場合： 電子メールで質問を受け付けます。

化学実験 (1単位) (食品学科)

開講時期 1年・後期
担当者氏名 篠原 優子

◆授業概要

化学実験を通して基本的な実験器具や機器の取り扱い方法、実験データの処理法について学び、今後の化学系実験実習に役立てられる基礎的事項を身につけることを目的とする。また、化学薬品と廃液の取り扱いや化学系のレポート作成についても実験を通して学ぶ。

◆到達目標

1. 科学の基礎、化学の講義などで得た基礎的な知識を実際の実験操作を通してより確実にすることができる。
2. 実験器具や化学物質を正しく取り扱うことができる。
3. 化学実験を進めるうえで要求される観察力、思考力を養い、実験データを適切に読み取ることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	実験器具の基本操作法	実験指針、実験上の注意、器具の洗浄、実験ノート・レポートの書き方、安全データシートの説明	予習 配布資料(化学実験テキスト)の実験の注意事項を確認する。(30分)
			復習 実験器具の名称、取り扱い方、実験ノート・レポートの書き方を確認する。(90分)
2	pHの測定	各種試料のpHを測定する	予習 配布資料およびテキストの「水素イオン濃度とpH」を読み実験ノートに方法をまとめる。(30分)
			復習 pH測定のレポートを作成する。(90分)
3	天秤の取り扱い方と試薬の調製	標準液の調整と測容器具の取り扱い	予習 配布資料およびテキストの「天秤の取り扱いと試薬の調製」を読み実験ノートに実験方法をまとめる。(40分)
			復習 ファクターの計算方法を確実なものにする。(60分)
4	水酸化ナトリウム溶液の濃度標定	水酸化ナトリウム溶液の濃度標定及び滴定操作	予習 配布資料およびテキストの「水酸化ナトリウムの濃度標定」を読み、実験ノートに実験方法をまとめる。水酸化ナトリウムの性質を調べる。(40分)
			復習 水酸化ナトリウム濃度標定のレポートを作成する。(90分)
5	中和滴定①	硫酸の濃度標定	予習 配布資料およびテキストの「硫酸の濃度標定」を読み、実験ノートに実験方法をまとめる。硫酸の性質を調べ、危険性を確認する。(30分)
			復習 中和滴定①のレポートを作成する。(90分)
6	中和滴定②	食酢酸の定量	予習 配布資料およびテキストの「食酢中の酢酸の定量」を読み、実験ノートに実験方法をまとめる。(30分)
			復習 指示薬の選択方法を確認する。中和滴定②のレポートを作成する。(100分)
7	酸化・還元滴定	過マンガン酸カリウム溶液を用いたオキソドールの定量	予習 配布資料およびテキストの「酸化還元滴定」を読み、実験ノートに実験方法をまとめる。酸化剤と還元剤を確認する。(30分)
			復習 酸化・還元滴定のレポートを作成する(90分)
8	キレート滴定	EDTAとEBT試薬を用いたマグネシウムイオンの定量	予習 配布資料およびテキストの「キレート滴定」を読み、実験ノートに実験方法をまとめる。(30分)
			復習 EDTAとEBTのキレート形成能の違いに注目し、キレート滴定のレポートを作成する。(90分)
9	重量分析 結晶水の定量 ガラス細工	結晶水の重量分析 ガラス細工	予習 配布資料およびテキストの重量分析を読み、実験ノートに実験方法をまとめる。結晶水について調べる。(30分)
			復習 重量分析の操作方法、実験結果から計算方法を確認し、レポートを作成する(60分)
10	陽イオンの系統分析 (無機定性分析)	金属イオンの定性分析	予習 テキストの「金属イオンの系統分析」を読み、実験ノートに実験方法をまとめる。(30分)
			復習 I族からVI族に分類される陽イオンを確認しレポートを作成する(60分)
11	ペーパークロマトグラフィー	アミノ酸の分離、同定	予習 配布資料およびテキストの「ペーパークロマトグラフィー」を読み、実験ノートに実験方法をまとめる。(30分)
			復習 Rf値の計算方法を確認し、同定したアミノ酸についてレポートを作成する。(60分)。

12	薄層クロマトグラフィー	アミノ酸の分離、同定	予習 配布資料およびテキストの「薄層クロマトグラフィー」を読み、実験ノートに実験方法をまとめる。(30分)
			復習 親和性の違いによる分離を理解し、薄層クロマトグラフィーのレポートを作成する。(100分)
13	カラムクロマトグラフィー	植物性色素の分離、同定	予習 カラムクロマトグラフィーについて調べる。配布資料およびテキストの「カラムクロマトグラフィー」を読み、実験ノートに実験方法をまとめる。(30分)
			復習 選択的吸着による成分の分離を理解し、カラムクロマトグラフィーのレポートを作成する。(90分)
14	比色分析	活性炭のメチレンブルー吸着量を測定	予習 比色分析、検量線について調べる。配布資料およびテキストの比色分析」を読み、実験ノートに実験方法をまとめる。(30分)
			復習 比色分析のレポートを作成する。(90分)
15	まとめ	実験の総括	予習 これまでの実験内容を復習する (60分)
			復習 講義した重要項目をまとめる (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
授業前にテキストおよび資料を配布		

◆参考書

書名	著者	発行所
改訂版 視覚でとらえるフォトサイエンス 化学図録	数研出版編集部	数研出版
実験プライマリーガイド	倉沢新一 他	化学同人
生命科学のための化学実験	高橋知義 他 編	東京教学社

◆関連科目

化学、有機化学、生化学、食品学実験

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足)

レポートは必ず締め切り(実験日の1週間後の授業開始前)までに提出すること。

レポートの未提出や再提出の指示があるのに未提出の場合は再履修となります。

「学習に取り組む姿勢・意欲」の評価は、実験の準備、積極的な実験への参加および実験後の後片付け、清掃の全てを含みます。

また、ノートの提出を求め、記録してある実験データを点検する場合があります。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポートは添削し、翌週以降の授業内で返却します。返却レポートは、必ず読み返し次のレポートに生かすようにしてください。

◆受講上の注意事項及び助言

欠席・遅刻をしないこと。白衣、実験靴を忘れた場合は、実験に参加できない(欠席になります)ので、必ず持参すること。

実験室内では、長い髪の毛はゴムで結わき、指輪やイヤリングなどの装飾品は身に付けられないこと。

◆オフィスアワー

受付時間および場所： 6号館3階 食品学第2研究室

上記で対応できない場合：電子メール(shinohara-y@tsc-05.ac.jp)で質問を受け付けます。

有機化学 (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 1年・後期

担当者氏名 鈴木 等 星野 浩子

◆授業概要

有機化学は、有機化合物の構造や性質および反応を知るための学問である。有機化合物は、体の構成要素やエネルギー源としてばかりでなく体の働きを制御しあるいはさまざまな材料の構成要素として、まさに人類の衣食住に密接にかかわる重要かつ不可欠な物質である。

授業では、基礎的かつ知っておかねばならない有機化合物の構造・性質・反応について解説する。必修科目であるので、理解度を確保するために随時、練習問題を課す。練習問題や小テストでわからないところを十分復習すること。小テストと定期試験の結果から成績を評価する。

◆到達目標

1. 有機化学の基礎知識を身につけ、演習課題に対し活用することができる。
2. 有機化合物の名称、化学式および構造式を書くことができる。
3. 有機化合物の構造と性質および化学反応を説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	有機化学とは	有機化合物の特徴と分類	予習 有機化合物の定義を調べる (30分)
			復習 物質としての有機化合物の特徴を理解する (60分)
2	アルカン	アルカンの構造	予習 炭素数 1~10 個までのアルカンの名称を調べる (30分)
			復習 有機化合物の構造による分類を理解する (90分)
3	アルカン・構造異性体	アルカン・構造異性体の性質と特徴 ハロゲン化アルキル	予習 代表的なアルキル基の名称についても確認する (30分)
			復習 有機化合物には異性体があることを理解する (60分)
4	アルケン	アルケンの構造 (σ 結合、 π 結合) と性質、	予習 飽和と不飽和の違いを調べる (30分)
			復習 アルケンの名称と構造について理解する (30分)
5	アルケン シストランス異性体	シストランス異性体の特性	予習 アルケンの二重結合への付加反応について調べる (30分)
			復習 シス、トランス異性体の構造式を書けるようにする (60分)
6	シクロアルカン シクロアルケン	シクロアルカン・シクロアルケンの構造と性質	予習 炭素の環状構造がある物質を調べる (30分)
			復習 化学構造とその性質を覚える (60分)
7	アルコール	アルコールの構造と性質および反応	予習 アルコールの構造と様々な分類方法について調べる (30分)
			復習 異性体による沸点や溶解性などの性質との関係を理解する (60分)
8	エーテル	エーテルの構造と性質および反応	予習 エーテル結合がある物質の構造式を調べる (30分)
			復習 アルコールとの違いを確認しながら理解する (30分)
9	アルデヒド・ケトン	アルデヒド・ケトンの構造と性質および反応	予習 ホルミル基・カルボニル基の構造を調べる (30分)
			復習 アルデヒド・ケトンの性質や反応を理解する (60分)
10	カルボン酸	カルボン酸の構造と分類および反応、	予習 カルボキシ基の性質を調べる (30分)
			復習 脂肪酸の性質と反応を理解する (60分)
11	エステルと油脂	天然での存在と利用、エステル化、けん化	予習 油脂の構造式を調べる (30分)
			復習 エステル化とけん化反応、セッケンの生成を理解する (60分)
12	芳香族化合物	ベンゼンとその誘導体の特徴	予習 芳香族化合物の定義を調べる (30分)
			復習 ベンゼンの構造と性質、その反応と誘導体の生成を理解する (60分)
13	糖類	糖類の構造の表し方 鏡像異性体	予習 単糖類の構造を調べる (30分)
			復習 糖類の還元性について理解する (30分)

14	アミノ酸	アミノ酸の性質と反応 アミノカルボニル反応 (メイラード反応)	予習 アミノ酸の基本構造を調べる (30分)
			復習 アミノ酸の構造と性質、その反応と誘導体を確認する (60分)
15	まとめ	総括	予習 1回~14回の授業の分からないところをチェックする (30分)
			復習 すべての授業の内容をノートにまとめて見ましょう (120分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
栄養科学イラストレット 有機化学	山田恭正 編	羊土社

授業内容をプリントにして配布し、それをテキストとして使用する。

◆参考書

書名	著者	発行所
高等学校理科用教科書 化学	辰巳 敬 他	数研出版
生命化学・食品学・栄養学を学ぶための 有機化学 基礎の基礎 第3版	立屋敷 哲	丸善出版
食と栄養を学ぶための化学	有井 康博・川畑 球一・升井 洋至・吉岡 泰淳	化学同人
新・物質科学ライブラリ 4 基礎 有機化学 新訂版	大須賀 篤弘・東田 卓	サイエンス社

◆関連科目

化学、化学入門 栄養生化学 I

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	80	小テスト	20
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲			

(補足) 成績は定期試験と小テストの結果により評価する。

分からないところや小テストの間違えたところはよく調べ、質問し、復習して十分理解しておくこと。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

小テストは採点した答案を授業内で返却し解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

1年生で履修する有機化学の内容が本学では、あらかじめ必要な基礎知識になります。この科目は大学で初めて学ぶ有機化学、いわゆる“有機化学の入門”であり、ここで学ぶ内容が食品学、生化学や栄養学など今後の学習に役立ちます。暗記事項は多いものの、構造式は視覚的に捉えたり、物質の性質は官能基のグループごとに覚えたりなど体系的に整理しながら学んでいきます。有機化合物の構造はパズルのピースの組み合わせと考えることもできますので、パズルを楽しむような感覚で有機化学に親しみを持ち予習・復習をして下さい。

◆オフィスアワー

星野

受付時間： 授業終了後または開講日の昼休み

受付場所： 授業後の教室または1号館5階 食品衛生学第2研究室

鈴木

受付時間： 授業終了後~17:00

受付場所： 授業後の教室または1号館3階 理化学研究室

上記で対応できない場合： 電子メールで質問を受け付けます。

有機化学 (2単位) (食品学科)

開講時期 1年・前期
 担当者氏名 鈴木 等 折口 いづみ

◆授業概要

有機化学は、有機化合物の構造や性質および反応を知るための学問である。有機化合物は、体の構成要素やエネルギー源としてばかりでなく体の働きを制御しあるいはさまざまな材料の構成要素として、まさに人類の衣食住に密接にかかわる重要かつ不可欠な物質である。

授業では、基礎的かつ知っておかねばならない有機化合物の構造・性質・反応について解説する。必修科目であるので、理解度を確保するために随時、練習問題を課す。練習問題や小テストでわからないところを十分復習すること。小テストと定期試験の結果から成績を評価する。

◆到達目標

1. 有機化学の基礎知識を身につけ、演習課題に対し活用することができる。
2. 有機化合物の名称、化学式および構造式を書くことができる。
3. 有機化合物の構造と性質および化学反応を説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	有機化学とは	有機化合物の特徴と分類	予習 有機化合物の定義を調べる (30分) 復習 物質としての有機化合物の特徴を理解する (60分)
2	アルカン	アルカンの構造	予習 炭素数 1~10 個までのアルカンの名称を調べる (30分) 復習 有機化合物の構造による分類を理解する (90分)
3	アルカン・構造異性体	アルカン・構造異性体の性質と特徴 ハロゲン化アルキル	予習 代表的なアルキル基の名称についても確認する (30分) 復習 有機化合物には異性体があることを理解する (60分)
4	アルケン	アルケンの構造 (σ 結合、 π 結合) と性質、	予習 飽和と不飽和の違いを調べる (30分) 復習 アルケンの名称と構造について理解する (30分)
5	アルケン シス・トランス異性体	シス・トランス異性体の特性	予習 アルケンの二重結合への付加反応について調べる (30分) 復習 シス、トランス異性体の構造式を書けるようにする (60分)
6	シクロアルカン シクロアルケン	シクロアルカン・シクロアルケンの構造と性質	予習 炭素の環状構造がある物質を調べる (30分) 復習 化学構造とその性質を覚える (60分)
7	アルコール	アルコールの構造と性質および反応	予習 アルコールの構造と様々な分類方法について調べる (30分) 復習 異性体による沸点や溶解性などの性質との関係を理解する (60分)
8	エーテル	エーテルの構造と性質および反応	予習 エーテル結合がある物質の構造式を調べる (30分) 復習 アルコールとの違いを確認しながら理解する (30分)
9	アルデヒド・ケトン	アルデヒド・ケトンの構造と性質および反応	予習 ホルミル基・カルボニル基の構造を調べる (30分) 復習 アルデヒド・ケトンの性質や反応を理解する (60分)
10	カルボン酸	カルボン酸の構造と分類および反応、	予習 カルボキシ基の性質を調べる (30分) 復習 脂肪酸の性質と反応を理解する (60分)
11	エステルと油脂	天然での存在と利用、エステル化、けん化	予習 油脂の構造式を調べる (30分) 復習 エステル化とけん化反応、セッケンの生成を理解する (60分)
12	芳香族化合物	ベンゼンとその誘導体の特徴	予習 芳香族化合物の定義を調べる (30分) 復習 ベンゼンの構造と性質、その反応と誘導体の生成を理解する (60分)
13	糖類	糖類の構造の表し方 鏡像異性体	予習 単糖類の構造を調べる (30分) 復習 糖類の還元性について理解する (30分)

14	アミノ酸	アミノ酸の性質と反応 アミノカルボニル反応 (メイラード反応)	復習 アミノ酸の構造と性質、その反応と誘導体を確認する (60分)
			予習 1回~14回の授業の分からないところ をチェックする (30分)
15	まとめ	総括	復習 すべての授業の内容をノートにま とめて見ましょう (120分)
			復習 アミノ酸の構造と性質、その反応と誘 導体を確認する (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所

授業内容をプリントにして配布し、それをテキストとして使用する。

◆参考書

書名	著者	発行所
高等学校理科学教科書 化学	辰巳 敬 ^他	数研出版
99項目でマスター 生物・化学	山本裕司・大石祐一	建帛社
食と栄養を学ぶための化学	有井 康博・川畑 球一・升井 洋至・ 吉岡 泰淳	化学同人
栄養科学イラストレイト 有機化学	山田恭正 編	羊土社

◆関連科目

化学、科学の基礎、食品学総論 生化学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	80	小テスト	20
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲			

(補足) 成績は定期試験と小テストの結果により評価する。

分からないところや小テストの間違えたところはよく調べ、質問し、復習して十分理解しておくこと。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

小テストは採点した答案を授業内で返却し解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

1年生で履修する有機化学の内容が本学では、あらかじめ必要な基礎知識になります。この科目は大学で初めて学ぶ有機化学、いわゆる“有機化学の入門”であり、ここで学ぶ内容が食品学、生化学や栄養学など今後の学習に役立ちます。暗記事項は多いものの、構造式は視覚的に捉えたり、物質の性質は官能基のグループごとに覚えたりなど体系的に整理しながら学んでいきます。有機化合物の構造はパズルのピースの組み合わせと考えることもできますので、パズルを楽しむような感覚で有機化学に親しみを持ち予習・復習をして下さい。

◆オフィスアワー

折口

受付時間： 授業時間外の9:00~17:00

受付場所： 食品学第1研究室 (1号館2階)

鈴木

受付時間： 授業終了後~17:00

受付場所： 授業後の教室または1号館3階 理化学研究室

上記で対応できない場合： 電子メールで質問を受け付けます。

生物学 (2単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 1年・前期
 担当者氏名 酒井 秀嗣

◆授業概要

すべての生物は細胞からできていて、おのおの細胞は生命活動に必要な要素を備えている。この講義では、まず細胞とはどのようなものか、細胞全般に共通する基本構造と機能を学ぶ。さらに多細胞生物の階層性を理解した上で、細胞分裂と細胞の分化を学ぶ。また、細胞同士の情報連絡の例を学んで、個体調節について理解を深める。これらの学習をとおして本講義以降の専門科目を学ぶために必要な知識と理解力を身につける。

講義は視聴覚メディア(PowerPoint)を主体に板書を併用して行う。視聴覚教材は学生 SharePoint を利用して提供する。自身の学習に活用して欲しい。

◆到達目標

1. 細胞の構造と機能を理解する
2. 細胞を基礎とした多細胞生物の構造を進化を含めて理解する
3. 細胞間のコミュニケーションと情報の統合を理解する
4. 自然科学の方法を意識して事象を理解し、レポートなどを纏められるようになる

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	0. はじめに 1. 生命とは何か	0-1) 授業の進め方、学習の方法、成績評価 0-2) 科学の方法 1-1) 生命とは?さまざまな概念	予習
			復習)・教科書 pp. 3-13 を読む。 ・教科書 p. 10 の(1)-(6)の内容を理解する。(90)
2	2. 生体を構成する物質	2-1) 生体を構成する元素と分子 2-2) 有機物と無機物 2-3) 水の性質と働き 2-4) タンパク質	予習
			復習・配付資料に基づいて生体を構成する物質について理解する。 ・教科書 p. 30 を読み水の重要性を理解する。 ・教科書 pp. 31-32 および配付資料によってアミノ酸について整理し、その立体異性体とペプチド結合を理解する。(90)
3	2. 生体を構成する物質	2-4) タンパク質 2-5) 糖質(炭水化物) 2-6) 脂質	予習
			復習・教科書 pp. 32-33 および配付資料により、タンパク質の構造、機能、変性を理解する。 ・教科書 pp. 35-36 および配付資料により、単糖の構造と立体異性体を理解する。 ・単糖から多糖類までを整理する。 ・脂質とは何かを理解する。 ・脂肪酸を理解する(120)
4	2. 生体を構成する物質	2-6) 脂質 2-7) 核酸	予習・教科書 pp. 33-37 を読む。(30)
			復習・リン脂質、糖脂質、ステロイドを理解する。 ・ヌクレオチドと核酸を理解する。 ・遺伝子としての DNA の構造と遺伝暗号を理解する。 ・ATP と高エネルギーリン酸結合を理解する。 ・酵素反応に関わるヌクレオチドを理解する。(120)
5	2. 生体を構成する物質 3. 生命の起源	2-8) ビタミン 2-9) 無機物 3-1) 化学進化	予習・教科書 pp. 37-39, 121-122 を読む。(30)
			復習・教科書 p. 41 および配付資料によりビタミンの働きを具体的に理解する。 ・主な無機物の働きを整理する。 ・生命誕生に必要な有機物合成に関する仮説を理解する。(120)
6	3. 生命の起源	3-2) 生命の誕生 3-3) 細胞進化 3-4) 原核細胞と真核細胞 3-5) 細胞共生 3-6) 多細胞化	予習・教科書 pp. 28-29, 123-124 を読む。(30)
			復習・コアセルバートから細胞への仮説を理解する。 ・3つのドメイン(超界)を理解する。 ・核膜の出現を理解する。 ・原核細胞と真核細胞の主な違いを理解する。 ・細胞共生を理解する。 ・単細胞から多細胞への仮説を理解する。(120) ・第1回目のレポート作成を行う。(210)

7	4. 細胞の構造と機能	4-1) 真核細胞の概略 4-2) 細胞膜	予習・教科書 pp. 19-24 を読む。(30)
			復習・真核細胞の構造のあらましを理解する。 ・細胞膜の構造と流動性を理解する。 ・配付資料によって浸透圧を理解し、細胞膜の半透性と選択的透過性を理解する。(120)
8	4. 細胞の構造と機能	4-3) 細胞核	予習
			復習・核膜と核膜孔、核ラミナ、核小体といった構造を理解する。 ・染色体の構造を理解し、核内のユークロマチンとヘテロクロマチンを電子顕微鏡像で区別する。 ・核小体でのリボソーム形成を理解する。(90)
9	4. 細胞の構造と機能	4-4) 細胞小器官 4-5) 小胞輸送	予習
			復習・粗面小胞体、滑面小胞体、ゴルジ体、リソソーム、リボソームの構造と働きを整理して理解する。 ・ミトコンドリアと葉緑体について理解する。 ・膜構造を持つ小胞による物質の輸送を理解する。(120)
10	4. 細胞の構造と機能	4-6) 三大栄養素の異化 (エネルギー獲得)	予習・教科書 pp. 42-48, 75-79 を読む。(60)
			復習・グルコースの代謝経路を理解する。 ・ミトコンドリアにおけるクエン酸回路と電子伝達系および酸化リン酸化を理解する。 ・アミノ酸と脂肪酸の異化を理解する。 ・真核生物が進化の過程でミトコンドリアを獲得した利点を考える。(120) ・第2回のレポート作成を行う。(210)
11	5. 生物の階層性	5-1) 細胞の分化 5-2) 動物の組織 5-3) 器官系と属する器官 5-4) 3つの胚葉と器官形成	予習・教科書 pp. 13-15, 63-70 を読む。(60)
			復習・細胞の分化を理解する。 ・動物の4つの組織とその分類を知る。 ・講義では教科書に記載されている器官系を紹介するので、その働きの概略を読み解く。 ・発生による器官の形成を理解する。(90)
12	6. 細胞分裂	6-1) 体細胞分裂と減数分裂 6-2) 細胞周期 6-3) 配偶子形成 6-4) DNA の複製	予習・教科書 pp. 26-27, 54-58, 113-114 を読む。(60)
			復習・体細胞分裂と減数分裂の違いを理解する。 ・卵形成と精子形成の共通点と異なる点を理解する。 ・細胞周期における細胞あたりの DNA 量の変化を理解する。 ・細胞周期での DNA の複製法を理解する。(90)
13	7. 細胞間の情報伝達	7-1) cell to cell communication 7-2) 情報連絡の特異性 7-3) 内分泌系	予習・教科書 pp. 92-95 を読む。(60)
			復習・細胞間の情報伝達を理解する。 ・内分泌器官の分類を理解する。 ・ホルモン分子の化学的分類を理解する。 ・ホルモンの作用の仕方を理解する。(90)
14	7. 細胞間の情報伝達	7-4) 神経系 7-5) ホメオスタシス	予習・教科書 pp. 83-86, 90-91, 95-100 を読む。(90)
			復習・神経細胞の情報伝達を理解する。 ・自律神経の働きを理解する。 ・神経系と内分泌系による体内環境の調節を理解する。(90)
15	7. 細胞間の情報伝達 8. 総まとめ	7-6) 免疫系 7-7) フェロモン 8-1) 総まとめ	予習・教科書 pp. 102-108 を読む。(60)
			復習・生体防御システムを理解する。 ・免疫細胞の情報伝達と分化を理解する。(90) ・授業全体を振り返り、扱った生命現象から生命とは何かを自分なりに考える。(210)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
ヒトを理解するための生物学	八杉貞雄	裳華房

◆参考書

書名	著者	発行所
ワークブック ヒトの生物学	八杉貞雄	裳華房

上記参考図書は、図書館に配本されている。

このほか、高校の生物の授業で補助教材として用いた「図録」等があるなら、手元に置くと良い。

◆関連科目

管理栄養学科：栄養生化学Ⅰ、解剖生理学Ⅰ・Ⅱ、食品学総論Ⅰ

食品学科：生化学Ⅰ・Ⅱ、人体の構造と機能、食品学総論Ⅰ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	
レポート	30	実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲		ミニットペーパー	30

(補足)ミニットペーパーは数分で解答できるドリルなどで、授業の振り返りや理解度の自己判定に活用できる。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

レポートについては解説と講評を行う。評価のポイントは説明するが個人の評価点は公表しない。

ミニットペーパーは課題によって異なるが、正解の提示や解説を行う。

定期試験は不合格者のみに解説を行う

◆受講上の注意事項及び助言

1. 全時間出席することが前提である。万一欠席した場合には、当該箇所の学習を必ず行うこと。授業実施日に最低限の自己学習課題を学生SharePointに提示する。
2. ノートを用意し、教科書や配付資料に記載されていない事柄などは確実に筆記すること。今までの経験では、常に筆記できるようにして受講していた学生は総じて成績が良かった。
3. 高校の副教材として使われている図録集などは参考になる。持っていたら活用されたい。
4. 週に1回の授業だが、テーマが広範囲にわたるので気付いたときには内容は随分な分量になる。確実に復習していくことが復習は必須である。分からないところは放置しないで、質問するなどしてその都度解決すること。

◆オフィスアワー

受付時間：学務課に相談して下さい

受付場所：学務課

上記で対応できない場合：質問等については専用のメールアドレスを開示します

情報処理演習 I (2単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 1年・前期～後期

担当者氏名 岡本 直也

◆授業概要

今日の IT 社会において情報処理技術を身につけることは必要不可欠であり、パソコンと向き合うことを避けては通れない。本授業では、パソコンの基本ソフトである Windows の機能と操作方法および電子メール・パソコン周辺機器の使い方を一通り学習した後、検索エンジンを利用して目的にあった情報を効率よく集める「情報収集」、Office・画像編集ソフトを利用した「情報編集・加工」の活用方法を習得する。後期は、Excel の数式入力的前提知識として必要となる、基礎的な数学演習も行う。授業計画と並行して、e-learning を利用したショートカットキー、タッチタイピング、数学演習を繰り返し行う。授業は各回、パソコンを用いた演習形式で行われ、一人一人のペースに応じて課題を進める。

◆到達目標

1. Windows、Office、パソコン周辺機器の基本的な操作ができる。
2. Word、Excel に関する用語および操作方法が説明できる。
3. パソコン操作、疑問・トラブルを情報検索等により効率的に処理することができる。

◆授業計画 (前期)

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	ガイダンス	パスワード変更、Web メール、添付ファイル	予習 「情報システム利用手引き」を読み、学内 LAN の利用ルールを理解する。(20分) 復習 ログイン・パスワード変更・メールの送受信方法を実践して覚える。(20分)
2	電子メール、周辺機器の利用方法	携帯電話へのメール転送、プリンター、スキャナー、USB メモリ、SharePoint の利用方法	予習 スキャナ・プリンタの種類・利用方法を調べる。(20分) 復習 自動転送メールが携帯電話で受信できることを確認する。携帯電話を用いて大学のメール (送受信) を利用する。(20分)
3	Word 基本操作	文書作成、画像の挿入、印刷	予習 Word の機能 (書式、写真の挿入等) を調べる。(20分) 復習 Word で写真入りの文書を作成し、カラー印刷する。(20分)
4	Windows の基本操作、タイピング	デスクトップ、マウス、キーボード、ショートカットキー、タッチタイピング	予習 Windows、OS の機能・バージョンによる違いを調べる。(20分) 復習 ショートカットキー・タイピングを e-learning により反復学習する。以後、e-learning による学習は日々行い、身につけること。(40分)
5	Windows 基本操作	ファイル操作、検索、スクリーンショット	予習 ファイルのコピー・移動・削除、検索方法を調べる。スクリーンショットのソフトウェアを調べる。(20分) 復習 ファイル・フォルダ操作を実践して覚える。必要な情報にたどり着く検索方法を身につける。(20分)
6	Windows 基本操作	アプリケーションソフト	予習 Office 以外のソフトウェア・フリーソフトを調べる。(20分) 復習 実習室 PC にインストール済みのソフトウェアを起動し、機能を把握する。(20分)
7	文書の作成	入力方式、入力モード、単語登録、オートコレクト、文書の保存	予習 教科書 p1～78 (第1～2章) の手順および HINT・POINT 等を理解する。(30分) 復習 画面構成・リボン・タブ・キーの名称を覚える。入力方式・変換方法を理解する。(30分)

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
8	文書の作成、修正	書式、箇条書き、インデント、アイコンの挿入、印刷、文書の再利用、コピー、切り取り、貼り付け、置換	予習 教科書 p79～124（第3～4章）の手順および HINT・POINT 等を理解する。（40分）
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。（40分）
9	表を使った文書	表の挿入、罫線の種類・削除、行/列の挿入・削除、幅の調整、計算式、関数、表示形式	予習 教科書 p125～154（第5章）の手順および HINT・POINT 等を理解する。（40分）
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。（40分）
10	年賀状の作成	年賀状作成、ワードアート、テキストボックス、画像挿入、トリミング、文字列の折り返し、宛名印刷、住所録の読み込み	予習 教科書 p155～184（第6章）の手順および HINT・POINT 等を理解する。（40分）
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。（40分）
11	メニュー表の作成、レイアウトを整える、Word を使いこなす	段組み、書式のコピー/貼り付け、タブとリーダー、ページ罫線、ヘッダー、フッター、テンプレート、コメントの挿入、変更履歴の記録/承諾、文書の暗号化	予習 教科書 p185～236（第7～8章）の手順および HINT・POINT 等を理解する。（40分）
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。（40分）
12	ほかのソフトウェアとデータをやりとりする、クラウドで使いこなす	Excel グラフの貼り付け、地図の貼り付け、PDF 形式で保存、OneDrive に保存、モバイルアプリ、文書の共有	予習 教科書 p237～309（第9～10章、付録）の手順および HINT・POINT 等を理解する。（40分）
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。（40分）
13	課題作成	情報収集、画像処理	予習 写真の収集・イラストを作成する。（30分）
			復習 学習した内容を活かして文書を作成し、印刷する。（30分）
14	課題作成	Word の機能を多用した文書作成、卒論フォーマットの作成	予習 配布資料により、教科書で学習していない Word の機能を理解する。（30分）
			復習 Word の機能を一通り理解して使いこなす。（30分）
15	総合演習	e-learning	予習 e-learning による反復学習をする。（40分）
			復習 Windows、Word、ショートカットキーを使いこなす。（20分）

◆授業計画（後期）

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	ガイダンス	Excel の特徴、新機能、ショートカットキー	予習 教科書 p1～38（第1章）の手順、画面構成・用語を理解する。（20分）
			復習 Excel の用途・機能を理解する。（20分）
2	基礎数学演習	Excel 指数表示、有効数字、割合、税計算、損益算、濃度算	予習 基礎数学演習の問題を解く。（30分）
			復習 Excel の数式入力に必要な数学の知識を身につける。（30分）
3	基礎数学演習	e-learning による数学演習	予習 e-learning による反復学習を行う。（20分）
			復習 問題の効率的な解き方を覚える。（40分）
4	データ入力、セル・ワークシートの操作	データ入力と編集、オートフィル、オートコンプリート、コピー、貼り付け、行/列の挿入、削除、ブックの保存	予習 教科書 p39～92（第2～3章）の手順および HINT・POINT 等を理解する。（30分）
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。（30分）

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
5	数式と関数、表のレイアウト	数式、関数、数式のコピー、絶対参照、相対参照、セルの書式設定、罫線	予習 教科書 p93～144（第4～5章）の手順および HINT・POINT 等を理解する。（40分）
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。（30分）
6	印刷とページ設定、表を整える	印刷プレビュー、ヘッダー、フッター、印刷、表示形式、ユーザー定義書式、条件付き書式、データバー、スパークライン、クイック分析	予習 教科書 p145～184（第6～7章）の手順および HINT・POINT 等を理解する。（40分）
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。（30分）
7	グラフの作成、データベースの作成	グラフ作成、書式設定、グラフの印刷、データベースの利用、データのソート、フィルター、改ページプレビュー、ウィンドウ枠の固定、フラッシュフィル	予習 教科書 p185～230（第8～9章）の手順および HINT・POINT 等を理解する。（40分）
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。（30分）
8	Excel を使いこなす、クラウドで使いこなす	テンプレート、リボンのユーザー設定、ブックの暗号化、PDF 形式で保存、OneDrive に保存、Excel Online、モバイルアプリ、ブックの共有	予習 教科書 p231～311（第10～11章、付録）の手順および HINT・POINT 等を理解する。（40分）
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。（30分）
9	数式・関数の習得	数学/三角関数、論理関数、データベース関数、ワイルドカード	予習 教科書で学習していない Excel 関数を調べる。（30分）
			復習 「？」「*」の使い方を覚える。（30分）
10	数式・関数の習得	INT、ROUND、ROUNDDOWN、ROUNDUP、COUNT、COUNTA 等	予習 左記関数の意味と使い方を調べる。（30分）
			復習 左記関数と引数を理解し、使い方を覚える。（30分）
11	数式・関数の習得	MAX、MIN、IF、IFS、AND、OR、COUNTIF、COUNTIFS、COUNTBLANK、RANK.EQ、RANK.AVG、AVERAGEIF、AVERAGEIFS、SUMIF、SUMIFS 等	予習 左記関数の意味と使い方を調べる。（30分）
			復習 左記関数と引数を理解し、使い方を覚える。（30分）
12	総合演習	構成比、表示形式、消費税、原価、利益、成績判定	予習 第2回～3回基礎数学演習の内容を理解する。（30分）
			復習 左記を求めるための数式入力を実践して覚える。（30分）
13	総合演習	食塩相当量、エネルギー、BMI、適正体重、低体重/普通/肥満の判定	予習 第2回～3回基礎数学演習の内容を理解する。（30分）
			復習 左記を求めるための数式入力を実践して覚える。（30分）
14	総合演習	情報関数、配列数式、金利の計算、日本食品標準成分表を用いた計算 ISNUMBER、ISBLANK、VLOOKUP、XLOOKUP、IFERROR、ABS、LEFT、RIGHT、MID 等	予習 第9回～13回の関数・使い方を覚える。（30分）
			復習 左記を求めるための数式入力を実践して覚える。（30分）
15	総合演習	e-learning	予習 e-learning による反復学習をする。（20分）
			復習 Excel、ショートカットキーを使いこなす。（20分）

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
できる Word 2019	田中亘, できるシリーズ編集部	インプレス
できる Excel 2019	小舘由典, できるシリーズ編集部	インプレス

◆参考書

書名	著者	発行所
できる Windows 11 2025 年 改訂 4 版 Copilot 対応	法林岳之, 一ヶ谷兼乃, 清水理史, できるシリーズ編集部	インプレス
できる Excel 関数 Copilot 対応 Office 2024/2021/2019&Microsoft 365 版	尾崎裕子, できるシリーズ編集部	インプレス

◆関連科目

情報処理演習Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	30
学習に取り組む姿勢・意欲			

(補足)

- 前後期各 15 回の授業すべてに遅刻をせずに出席し、他の受講者の学習環境に配慮しつつ、堅実に取り組むことを前提として、「成績評価の方法・基準」により評価する。
- 予習・復習用の教材およびスマートフォンで練習できる e-learning 教材を用いて授業時間外の学習を行う。(スマートフォンを所有していない場合は別途対応)
- 定期試験は、授業内および予習・復習用教材で扱った問題から出題され、パソコンを用いた実技および筆記試験を併用して行う。
- 「実技」は、パソコン操作 (ショートカットキー、タイピング、受講態度等)、小テストにより評価する。小テスト (筆記・e-learning) は不定期に複数回行う。
- 授業内で作成する課題を「レポート」点として評価する。成果物の完成度のみならず、作成過程 (予習・復習をした上で効率よく作成できるか等) を重視する。
- ICT 授業支援システムを用いて、授業の理解度把握および質問受付を行う。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

課題ファイルに修正が必要な場合は、学生個別に解決策を提示し、再提出を求める。

◆受講上の注意事項及び助言

- 演習は、学生ファイルサーバー (学生共通¥全学年学生共通¥情報処理演習 2025) のシラバスにしたがって進める。
- 第 1 回授業で質問用の電子メールアドレスを周知する。
(学生 SharePoint ⇒ 10. 講義資料 ⇒ 情報処理演習 (岡本) ⇒ 連絡先メールアドレス・授業システム QR コード一覧)

◆オフィスアワー

受付時間：月～木曜日、16：10～17：00

受付場所：情報処理研究室

上記で対応できない場合：電子メールで質問を受け付ける。(曜日・時間は問わない)

保健体育（体育理論含む）

(2 単位)

(管理栄養学科・食品学科)

開講時期 1 年・後期
担当者氏名 膳法 浩史

◆授業概要

近年は、青少年の体力の二極化が指摘されている。将来社会人として活躍するためには、十分な基礎体力と健康が大切なことは言うまでもない。そこで、体力を高め、健康で活動的な生活を送るための知識を身につけるために以下の内容を学ぶ。

- ・現代生活における健康問題
- ・生活習慣病と運動
- ・身体運動の仕組み
- ・運動とエネルギー消費
- ・スポーツの歴史

基本的に、スライドと板書を用いた講義形式をとる。

◆到達目標

1. 現代人の生活と健康問題の関係を知り、よりよい健康を獲得する手立てを身につける。
2. 身体の構造と機能の概要を学び、運動の仕組みを理解する。
3. スポーツの生活化を実現させる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	肥満・メタボリックシンドローム	定義・判定基準、BMI、歴史	予習 メタボリックシンドロームの歴史を調べる (60分)
			復習 世界におけるメタボの判定基準と BMI を基準とした肥満の定義 (60分)
2	糖尿病・高血圧・脂質異常症	定義・診断方法、合併症、発症メカニズム	予習 保護者の健康診断結果をみる (60分)
			復習 保護者の健康診断結果を評価する (60分)
3	寿命と健康	平均寿命、平均余命、健康寿命、要介護・要支援	予習 内閣府 HP 「高齢社会白書」 概要版を読む (60分)
			復習 内閣府 HP 「高齢社会白書」 概要版を読む (60分)
4	介護予防	自立度の変化パターン、サルコペニア、骨粗鬆症、ロコモティブシンドローム	予習 ロコチャレの HP を見る (60分)
			復習 ロコモティブシンドロームの評価方法 (60分)
5	活動によるエネルギー消費	計算式、基礎代謝、代謝に影響を与える因子、運動と減量	予習 身体活動によるエネルギー消費（メッツ）を調べる (60分)
			復習 様々な運動のエネルギー消費量を計算する (60分)
6	運動のエネルギー源	運動形態による違い、グリコーゲン、クレアチン、疲労回復	予習 グリコーゲンによる体内貯蔵・消費 (60分)
			復習 店頭で疲労回復を促進させる食品を探す (60分)
7	薬物乱用、飲酒	検挙率、取締法、相談機関、地域包括型治療プログラム、急性アルコール中毒	予習 警察庁 HP 「警察白書」 要約版を読む (60分)
			復習 授業スライドを復習する (60分)
8	自己実現、行動変容、ストレスと心身相関	自己実現、行動変容ステージモデル、ストレス、健康行動理論、保健信念モデル	予習 行動変容ステージモデルを調べる (60分)
			復習 夢ノートの 81 項目を埋める (60分)
9	サプリメント・保健機能食品・ドーピング 1	利用率、注意事項、飲み合わせ、保健機能食品と医薬品	予習 テレビ CM に出てくるトクホの有効性情報を調べる (60分)
			復習 保健機能食品の 3 種類を整理する (60分)
10	サプリメント・保健機能食品・ドーピング 2	栄養機能食品、特定保健用食品、機能性表示食品、アスリートによるサプリメントの利用	予習 特定保健用食品許可（承認）品目一覧を調べ、読む (60分)
			復習 ドーピング違反の 8 項目を整理する (60分)
11	免疫、感染症	性感染症、感染経路、エイズ、獲得免疫、液性免疫、アレルギー、運動と免疫	予習 CAR-T 細胞療法を調べる (60分)
			復習 衛生仮説を整理する (60分)
12	発育・発達	発育期、子どもの随意運動、スキヤモンの発育曲線、原始反射、微笑、歯・骨の発達	予習 原始反射を調べる (60分)
			復習 脳と歯、骨の発達を整理する (60分)
13	古代オリンピック史	原始時代の身体活動、古代エジプトの身体活動、祭典におけるスポーツ、オリンピア	予習 エケケイリアを調べる (60分)
			復習 東京オリンピックとエケケイリアの関係性を整理する (60分)

14	近代オリンピック史	中世のスポーツ、競技団体の組織化、クーベルタン、東京オリンピック、パラリンピック	予習 クーベルタンについて調べる (60分)
			復習 パラリンピック競技を整理する (60分)
15	保健体育まとめ	まとめ	予習 これまでの講義スライドを復習する (60分)
			復習 試験対策 (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所

◆参考書

書名	著者	発行所
スポーツ生理学	富樫健二 編	化学同人
運動生理学 20 講	勝田茂 征矢英明 編	朝倉書店
病気が見える Vol.1~11		MEDIC MEDIA

◆関連科目
体育実技

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート	20	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足) スライドを用いて進めるので、必要な事柄は各自ノートにまとめること。

予習・復習状況を学習に取り組む姿勢・意欲とみなす。予習・復習状況は随時確認する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポート課題は Moodle に提出すること。授業内で総評という形でフィードバックする。

◆受講上の注意事項及び助言

授業スライドのデータは、Moodle を通じて公開する。

◆オフィスアワー

受付時間： 開講時に指示する

受付場所： 6号館2階体育学研究室

上記で対応できない場合： 第1回授業で質問用の電子メールアドレスを周知する

体育実技

(1 単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 1 年・前期
 担当者氏名 膳法 浩史

◆授業概要

身体活動は、身体の発育・発達を促し、健康を維持・増進させる。また、適度な運動は精神的なストレスも解消させる。しかしながら、身体活動は習慣化していないとその効果はすぐに消失してしまう。したがって、身体活動の習慣化は健康管理に重要である。また、一生涯において身体活動を継続するためには、生涯スポーツとの関わりは重要である。

本授業では、まず自身の体力を知り、その向上のための積極的な身体活動の方法を学び、そして身体活動の習慣化を目指す。授業は、基本的に体育館における実践形式とする。

◆到達目標

1. 自分の体力レベルを把握し、その向上に努める。
2. 日常生活に身体活動を取り入れ、習慣化を図る。
3. 身体活動の種類と、それらのエネルギー消費量の違いを理解する。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	ガイダンス	体育館にて体育実技の実施場所・実施方法などを説明する 目標を設定する	予習 シラバス・学生便覧を読むこと (30分)
			復習 自宅周辺でウォーキング可能な経路を調べる (30分)
2	体力測定	体力測定 (文科省新体力テスト) 体組成測定	予習 文科省新体力テストの実施方法を調べる (60分)
			復習 最大酸素摂取量の推定方法をまとめる (60分)
3	ウォーキング① 身体トレーニング① 運動強度	自体重を用いた運動トレーニング 様々な身体活動のメッツ強度を理解する バドミントン	予習 「改訂版 身体活動のメッツ (METs) 表」を読む (60分)
			復習 身体活動によるエネルギー消費量の計算方法を復習する (30分)
4	ウォーキング② 身体トレーニング②	自体重を用いた運動トレーニング バスケットボール	予習 インナーマッスルについて調べる (60分)
			復習 自宅でのトレーニング (30分)
5	ウォーキング③ 身体トレーニング③	自体重を用いた運動トレーニング ソフトバレー	予習 スクワットの方法及び姿勢 (30分)
			復習 自宅でのトレーニング (30分)
6	ウォーキング④ 身体トレーニング④	自体重を用いた運動トレーニング フットサル	予習 ランジの方法 (30分)
			復習 自宅でのトレーニング (30分)
7	ウォーキング⑤ 身体トレーニング⑤ 疼痛予防	自体重・チューブを用いた運動トレーニング ティーボール 腰痛リスクの予防・回避	予習 チューブを用いたニーエクステンションの方法 (30分)
			復習 自宅でのトレーニング (30分)
8	ウォーキング⑥ 身体トレーニング、ダンス	自体重・チューブを用いた運動トレーニング ダンス	予習 アームレッグクロスレイズの方法 (30分)
			復習 自宅でのトレーニング (30分)
9	ウォーキング⑦ 身体トレーニング⑦ アダプテッドスポーツ	自体重・チューブを用いた運動トレーニング ボッチャ	予習 チューブを用いたスクワットの方法及び姿勢 (30分)
			復習 自宅でのトレーニング (30分)
10	ウォーキング⑧ 身体トレーニング⑧	自体重・チューブを用いた運動トレーニング トレーニングのアレンジ、卓球	予習 チューブを用いたニーアップの方法 (30分)
			復習 自宅でのトレーニング (30分)
11	ウォーキング⑨ 身体トレーニング⑨	自体重・チューブを用いた運動トレーニング トレーニングのアレンジ、インディアカ	予習 フレンチプレスの方法及び姿勢 (30分)
			復習 自宅でのトレーニング (30分)
12	ウォーキング⑩ 身体トレーニング⑩	自体重・チューブを用いた運動トレーニング トレーニングのアレンジ、バレーボール	予習 ツイストアップの方法及び姿勢 (30分)
			復習 自宅でのトレーニング (30分)
13	ウォーキング⑪ 身体トレーニング⑪	自体重・チューブを用いた運動トレーニング トレーニングのアレンジ、バスケットボール	予習 ブランクの方法及び姿勢 (30分)
			復習 自宅でのトレーニング (30分)

14	実技テスト	疼痛予防・回避のテスト 自体重を用いた筋力トレーニングのテスト フットサル	予習 体力測定の結果を確認する (30分)
			復習 自宅でのトレーニング (30分)
15	まとめ	トレーニングとその効果 卓球・3色鬼ごっこ	予習 様々な筋力トレーニングのメツ強度を確認する (30分)
			復習 自宅でのトレーニング (30分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所

◆参考書

書名	著者	発行所
障害者スポーツの環境と可能性	藤田紀昭	創文企画

◆関連科目

保健体育、スポーツ・リクリエーション

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		小テスト	10
レポート	20	実技 (発表・コミュニケーション)	50
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足) レポートは、ウォーキング課題の成果とする。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポートに対するフィードバックは、体力測定 (ポスト) 結果へのコメントとともに行う。

◆受講上の注意事項及び助言

体育館を中心に運動を行うため、運動しやすい服装と内履き靴、飲み物の準備をしておくこと。
体調が悪い場合は、授業前に申し出ること。

◆オフィスアワー

受付時間： 開講時に指示する

受付場所： 6号館2階体育学研究室

上記で対応できない場合： 第1回授業で質問用の電子メールアドレスを周知する。

スポーツ・リクリエーション

(1単位)

(管理栄養学科・食品学科)

開講時期 1年・前～後期
 担当者氏名 膳法 浩史

◆授業概要

生涯にわたって楽しむことができるスポーツやリクリエーションを身につけると生活が豊かになる。本講座は、下記の内容を行う。

- ①ウォーキングラリーの体験と提案
- ②チームビルディングイベントの体験と提案

実習は、教室、体育館およびイベント会場で実施する。

◆到達目標

1. リクリエーション活動に積極的に取り組む。
2. スポーツ・リクリエーションイベントの提案ができる。
3. スポーツ・リクリエーションイベントの運営ができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	ガイダンス	日時は履修登録者に対してメールで連絡を行う	予習 ウォーキングラリーについて調べる(60分)
			復習 会場までの道順を調べる(30分)
2	ウォーキングラリー①	ウォーキングラリーイベントに参加する	予習 会場周辺の情報を調べる(30分)
			復習 わからなかった用語を調べる(60分)
3	ウォーキングラリー②	ウォーキングラリーイベントに参加する	予習 ルートを確認する(30分)
			復習 わからなかった用語を調べる(30分)
4	ウォーキングラリー③	ウォーキングラリーイベントに参加する	予習 参加者のコメントを確認する(30分)
			復習 わからなかった用語を調べる(60分)
5	ウォーキングラリー④	ウォーキングラリーイベントに参加する	予習 ルートを復習する(30分)
			復習 わからなかった用語を調べる(30分)
6	ウォーキングラリー⑤	ウォーキングラリーイベントを分類し、議論する	予習 ウォーキングラリーの種類を調べる(30分)
			復習 議論した内容をまとめる(60分)
7	ウォーキングラリー⑥	東京聖栄大学を会場としたウォーキングラリーイベントを提案する	予習 ウォーキングラリーイベントを考える(60分)
			復習 提案した内容をまとめる(60分)
8	チームビルディング①	チームビルディングの基礎	予習 チームビルディングを調べる(60分)
			復習 用語をまとめる(30分)
9	チームビルディング②	チームビルディングの種類	予習 チームビルディングの種類を調べる(60分)
			復習 用語をまとめる(30分)
10	チームビルディング③	チームビルディングイベントの運営	予習 イベント運営の方法を調べる(60分)
			復習 イベント運営の心得をまとめる(30分)
11	チームビルディング④	チームビルディングの提案、議論	予習 新しいチームビルディングを考える(60分)
			復習 提案内容をまとめる(30分)
12	チームビルディング⑤	チームビルディングの練習を行う	予習 チームビルディングの方法を確認する(60分)
			復習 流れを再確認する(30分)
13	チームビルディング⑥	チームビルディングの練習を行う	予習 担当と流れを確認する(30分)
			復習 担当と流れを再確認する(60分)

14	レクリエーションイベント運営①	班に分かれてイベント運営を行う	予習 担当と流れを再確認する (30分)
			復習 各班の発表内容をまとめる (30分)
15	レクリエーションイベント運営②	班に分かれてイベント運営を行う	予習 各班のイベントを分類する (30分)
			復習 各班の発表内容をまとめる (30分)

※過去のウォーキングラリー： 2023年度 銀座、2022年度 神田万世橋、2020年度 舞浜イクスピアリ

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所

◆参考書

書名	著者	発行所

◆関連科目
体育実技

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		小テスト	
レポート	20	実技 (発表・コミュニケーション)	80
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)			

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポートや発表に対して対面、メール、またはMoodleによって、フィードバックを行う。

◆受講上の注意事項及び助言

本実習は、集中授業であるため可能な限り欠席しないよう心掛けること。万が一、欠席する場合は個別に対応を行う。

◆オフィスアワー

受付時間： 毎回の講義終了後

受付場所： 6号館2階体育学研究室

上記で対応できない場合： 質問用の電子メール (zenpou-h@tsc-05.ac.jp) で対応する。

英語 I (1 単位) (食品学科・管理栄養学科)

開講時期 1 年・前期
 担当者氏名 植芝牧、田邊丈人、富樫壮央

◆授業概要

高校で習得しているはずの英語運用能力を、英単語、英文和訳、英作文、英会話の分野ごとに復習しながら、「食」と「健康」をテーマにしたテキストを用いてより高いレベルの英語力を習得させる。必要に応じて Moodle を使った自宅学習や英単語小テスト、課題提出、成績不振者のための補習授業を実施する。

◆到達目標

1. 英検準 1 級レベルの英単語を習得して使用できる。
2. TOEIC の Reading Part で 70% の得点ができる。
3. 日常英会話を聴いて理解できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	ディプロマポリシーと科目の関連説明。Ch.1 Why do people love sweets?	Ch.1 の Vocabulary の学修と Reading 練習	予習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
			復習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
2	Ch.1 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion	Ch.1 の Reading を精読し、内容を Listening と Idiom を通して習得する。並べ替え英作文も練習する。	予習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30 分)
			復習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30 分)
3	Ch.2 Do you have a "dessert stomach" ?	Ch.2 の Vocabulary の学修と Reading 練習	予習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
			復習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
4	Ch.2 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion	Ch.2 の Reading を精読し、内容を Listening と Idiom を通して習得する。並べ替え英作文も練習する。	予習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30 分)
			復習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30 分)
5	Ch.3 Why is Japanese cuisine so popular?	Ch.3 の Vocabulary の学修と Reading 練習	予習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
			復習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
6	Ch.3 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion	Ch.3 の Reading を精読し、内容を Listening と Idiom を通して習得する。並べ替え英作文も練習する。留学生との英会話練習。	予習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30 分)
			復習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30 分)
7	Ch.4 Did you enjoy your school meals?	Ch.4 の Vocabulary の学修と Reading 練習 中間テスト対策	予習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
			復習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
8	中間テスト Ch.4 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion	50 分程度の中間テスト (Ch.1~4) Ch.4 の Reading を精読し、内容を Listening と Idiom を通して習得する。並べ替え英作文も練習する。	予習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30 分)
			復習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30 分)
9	Ch.5 Why did children dislike vegetables so much?	Ch.5 の Vocabulary の学修と Reading 練習	予習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
			復習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
10	Ch.5 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion	Ch.5 の Reading を精読し、内容を Listening と Idiom を通して習得する。並べ替え英作文も練習する。	予習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30 分)
			復習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30 分)
11	Ch.6 How do you wash your dishes and vegetables?	Ch.6 の Vocabulary の学修と Reading 練習	予習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
			復習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
12	Ch.6 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion	Ch.6 の Reading を精読し、内容を Listening と Idiom を通して習得する。並べ替え英作文も練習する。留学生との英会話練習。	予習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30 分)
			復習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30 分)
13	Ch.7 What a long way frozen food has come!	Ch.7 の Vocabulary の学修と Reading 練習	予習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
			復習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)

14	Ch. 7 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion	Ch. 7のReadingを精読し、内容をListeningとIdiomを通して習得する。並べ替え英作文も練習する。	予習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30分)
			復習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30分)
15	前期末テスト対策	前期 8～14回の授業を振り返る。また期末テストに不安を覚える学生を個別指導する。	予習 Ch. 4～7の全ページ (60分)
			復習 Ch. 4～7の全ページ (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
Living Well, Eating Well	Josh Norman 他	朝日出版

◆参考書

書名	著者	発行所
真・英文法大全	関正生	KADOKAWA

◆関連科目 英語コミュニケーションⅠ・Ⅱ 英会話Ⅰ・Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	中間 20%, 期末 30%	小テスト	10%
レポート	10%	実技 (発表・コミュニケーション)	10%
学習に取り組む姿勢・意欲	20% (含出席率)		

(補足) 5回を越える欠席は受験停止。クラス担当の教員ごとに小テストの回数や課題の提出回数が異なる。Moodle を利用した自宅学習を要求する場合もあるので詳細はクラス担当教員に確認すること。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

中間テストや小テストはできるだけ翌週に返却して解説する。

◆受講上の注意事項及び助言

テキストを必ず持参すること。忘れた場合は「学習に取り組む姿勢・意欲」から減点する。遅刻は30分を限度とし、それ以上遅れると欠席扱いにする。インフルエンザや新型コロナ感染者は診断書を学務課に提出すること。

◆オフィスアワー

受付時間： 植芝＝木曜日 14:00～17:00 田邊・富樫＝木曜日授業終了後

受付場所： 植芝＝4号館4階英語研究室 田邊・富樫＝教室または学務課横の講師控え室

上記で対応できない場合： 各担当者に直接メールで質問する

英語Ⅱ (1単位) (食品学科・管理栄養学科)

開講時期 1年・後期

担当者氏名 植芝牧、田邊丈人、富樫壮央

◆授業概要

高校で習得しているはずの英語運用能力を、英単語、英文和訳、英作文、英会話の分野ごとに復習しながら、「食」と「健康」をテーマにしたテキストを用いてより高いレベルの英語力を習得させる。必要に応じて Moodle を使った自宅学習や英単語小テスト、課題提出、成績不振者のための補習授業を実施する。

◆到達目標

1. 英検準1級レベルの英単語を習得して使用できる。
2. TOEIC の Reading Part で70%の得点ができる。
3. 日常英会話を聴いて理解できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	ディプロマポリシーと科目の関連説明。Ch. 8 Where do you get your food?	Ch. 8 の Vocabulary の学修と Reading 練習	予習 Vocabulary と Reading の和訳 (30分)
			復習 Vocabulary と Reading の和訳 (30分)
2	Ch. 8 Reading, Listening Comprehension, Words&Idioms, Sentence Completion	Ch. 8 の Reading を精読し、内容を Listening と Idiom を通して習得する。並べ替え英作文も練習する。	予習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30分)
			復習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30分)
3	Ch. 9 Do you know the power of fermentation?	Ch. 9 の Vocabulary の学修と Reading 練習	予習 Vocabulary と Reading の和訳 (30分)
			復習 Vocabulary と Reading の和訳 (30分)
4	Ch. 9 Reading, Listening Comprehension, Words&Idioms, Sentence Completion	Ch. 9 の Reading を精読し、内容を Listening と Idiom を通して習得する。並べ替え英作文も練習する。留学生との英会話練習。	予習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30分)
			復習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30分)
5	Ch. 10 Do you take your medicine correctly?	Ch. 10 の Vocabulary の学修と Reading 練習	予習 Vocabulary と Reading の和訳 (30分)
			復習 Vocabulary と Reading の和訳 (30分)
6	Ch. 10 Reading, Listening Comprehension, Words&Idioms, Sentence Completion	Ch. 10 の Reading を精読し、内容を Listening と Idiom を通して習得する。並べ替え英作文も練習する。	予習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30分)
			復習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30分)
7	Ch. 11 Are you dieting the right way?	Ch. 11 の Vocabulary の学修と Reading 練習。中間テスト対策	予習 Vocabulary と Reading の和訳 (30分)
			復習 Vocabulary と Reading の和訳 (30分)
8	中間テスト Ch. 11 Reading, Listening Comprehension, Words&Idioms, Sentence Completion	50分程度の中間テスト(Ch. 8~11) Ch. 11 の Reading を精読し、内容を Listening と Idiom を通して習得する。並べ替え英作文も練習する。	予習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30分)
			復習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30分)
9	Ch. 12 Is collagen really effective?	Ch. 12 の Vocabulary の学修と Reading 練習	予習 Vocabulary と Reading の和訳 (30分)
			復習 Vocabulary と Reading の和訳 (30分)
10	Ch. 12 Reading, Listening Comprehension, Words&Idioms, Sentence Completion	Ch. 12 の Reading を精読し内容を Listening と Idiom を通して習得する。並べ替え英作文と英会話練習。	予習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30分)
			復習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30分)
11	Ch. 13 What is the water content?	Ch. 13 の Vocabulary の学修と Reading 練習	予習 Vocabulary と Reading の和訳 (30分)
			復習 Vocabulary と Reading の和訳 (30分)
12	Ch. 13 Reading, Listening Comprehension, Words&Idioms, Sentence Completion	Ch. 6 の Reading を精読し、内容を Listening と Idiom を通して習得する。並べ替え英作文も練習する。留学生との英会話練習。	予習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30分)
			復習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30分)

13	Ch. 14 What kind of tea would you like?	Ch. 14 の Vocabulary の学修と Reading 練習	予習 Vocabulary と Reading の和訳 (30分)
			復習 Vocabulary と Reading の和訳 (30分)
14	Ch. 14 Reading, Listening Comprehension, Words&Idioms, Sentence Completion	Ch. 14 の Reading を精読し、内容を Listening と Idiom を通して習得する。並べ替え英作文も練習する。	予習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30分)
			復習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30分)
15	後期末テスト対策	後期の第8～14回目の授業を振り返る。また期末テストに不安を覚える学生を個別指導する。	予習 Ch. 11～14 の全ページ (60分)
			復習 Ch. 11～14 の全ページ (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
Living Well, Eating Well	Josh Norman 他	朝日出版

◆参考書

書名	著者	発行所
真・英文法大全	関正生	KADOKAWA

◆関連科目 英語コミュニケーションⅠ・Ⅱ 英会話Ⅰ・Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	中間 20%, 期末 30%	小テスト	10%
レポート	10%	実技 (発表・コミュニケーション)	10%
学習に取り組む姿勢・意欲	20% (含出席率)		

(補足) 5回を越える欠席は受験停止。クラス担当の教員ごとに小テストの回数や課題の提出回数が異なる。Moodle を利用した自宅学習を要求する場合もあるので詳細はクラス担当教員に確認すること。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

中間テストや小テストはできるだけ翌週に返却して解説する。

◆受講上の注意事項及び助言

テキストを必ず持参すること。忘れた場合は「学習に取り組む姿勢・意欲」から減点する。遅刻は30分を限度とし、それ以上遅れると欠席扱いにする。インフルエンザや新型コロナ感染者は診断書を学務課に提出すること。

◆オフィスアワー

受付時間： 植芝＝木曜日 14:00～17:00 田邊・富樫＝木曜日授業終了後

受付場所： 植芝＝4号館4階英語研究室 田邊・富樫＝教室または学務課横の講師控え室

上記で対応できない場合： 各担当者に直接メールで質問する

フランス語 I

(1単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 1年・前期
 担当者氏名 松浦 寛

◆授業概要

アルファベットから始め、本授業は、実用的なコミュニケーション能力の学習に重点を置いています。文法も単に規則の羅列として覚えるのではなく、それが使われるフレーズや状況のなかで覚えることが重要です。各課は、会話・文法・演習・読解・文化の5つのパートからなっており、これらが有機的に結びついて学習できるようになっています。CDとともにビデオを教材として利用し、耳からだけでなく、目からもフランスを身近に感じて下さい。

◆到達目標

1. 初見のフランス語をすべて発音できるようにする。
2. 初歩的な会話のやりとりができるようにする。
3. 実用フランス語検定試験5級に合格できるようにする。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	オリエンテーション	アルファベットと発音	予習 pp.2-5 なし
			復習 30分 アルファベットを覚える
2	パリ到着	人称代名詞、être の活用	予習 pp.6-9 発音の規則を覚える
			復習 30分 être の活用を覚える
3	同上	同上	予習 30分 être の用法に習熟する
			復習 30分 avoir の活用を覚える
4	ホテルで	形容詞の性・数一致、avoir の活用	予習 pp.10-13 avoir の活用を覚える
			復習 30分 形容詞の変化を覚える
5	同上	同上	予習 30分 形容詞の変化を覚える
			復習 30分 形容詞の性・数一致に習熟する
6	ランデヴー	第1群規則動詞の活用	予習 p.14-17 -er 動詞の活用を覚える
			復習 30分 -er 動詞の用法に習熟する
7	同上	同上	予習 同上 -er 動詞の用法に習熟する
			復習 30分 形容詞の位置を覚える
8	カフェで	形容詞の位置と変化	予習 pp.18-21 形容詞の変化を覚える
			復習 30分 形容詞男性第2形を覚える
9	同上	同上	予習 30分 冠詞と形容詞の語順を覚える
			復習 30分 形容詞の用法のまとめ
10	電話をかける	人称代名詞の強勢形	予習 pp.22-25 人称代名詞の強勢形
			復習 30分 強勢形の用法に習熟する
11	同上	同上	予習 同上 30分 強勢形のまとめ
			復習 30分 強勢形の用法に習熟する
12	道を探ねる	疑問代名詞、疑問副詞	予習 pp.26-29 疑問詞の形を覚える
			復習 30分 疑問代名詞の用法に習熟する
13	同上	同上	予習 同上 30分 疑問詞のまとめ
			復習 30分 疑問詞副詞の用法に習熟する
14	パリの中の日本	日仏文化交流	予習 pp.30-31 疑問詞のまとめ
			復習 30分 前期のまとめ
15	前期のまとめ	プリント等	予習 30分 前期のまとめ
			復習 30分 前期のまとめ

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
新・彼女は食いしん坊！1	藤田裕二	朝日出版社

◆参考書

書名	著者	発行所
プチ・ロワイヤル仏和辞典	倉方秀憲	旺文社
PC版・iphone・ipad版もある		

◆関連科目

なし。

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト・ノート提出	10
レポート	10	実技(発表・コミュニケーション)	30
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) 実践的な科目なので、試験とともに出欠を重視する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

ノート提出後、内容をチェックし返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

科目の性質上、遅刻や欠席は極力避けたい。成績評価は、出欠状況を重視する。辞書は、上記紹介のもの以外でもかまわないが、2年次も使用する可能性があるため、各自で購入の上、必ず持参すること。

【辞書を持参しない者は受講できない】

◆オフィスアワー

受付時間：質問は、授業時に示す E-mail にて受け付ける。

フランス語Ⅱ

(1単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 1年・後期
担当者氏名 松浦 寛

◆授業概要

フランス語Ⅰの内容を踏まえて、さらに発展的な学習を目指します。授業のやり方等は、前期と同じです。予習・復習を習慣づけ、フランス語検定試験を受けられるよう対策を講じたいと思います。

◆到達目標

1. 初見のフランス語をすべて発音できるようにする。
2. 初歩的な会話のやりとりができるようにする。
3. 実用フランス語検定試験5級に合格できるようにする。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	前期の復習	プリント等	予習 前期のまとめ
			復習 30分 前期の復習
2	市場で買い物をする	部分冠詞、中性代名詞 en	予習 pp.32-35 30分 部分冠詞を覚える
			復習 30分 部分冠詞の用法に習熟する
3	同上	同上	予習 同上 30分 中性代名詞を覚える
			復習 30分 中性代名詞の用法に習熟する
4	サッカーを観戦に行く	命令形、非人称構文	予習 pp.36-39 30分 命令形を覚える
			復習 30分 命令形の用法に習熟する
5	同上	同上	予習 同上 30分 非人称構文を覚える
			復習 30分 非人称構文の用法に習熟する
6	デパートで	比較級、最上級	予習 p.40-43 30分 比較級の形を覚える
			復習 30分 比較級の用法に習熟する
7	同上	同上	予習 同上 30分 最上級の用法を覚える
			復習 30分 最上級の用法に習熟する
8	紹介する	補語人称代名詞、代名動詞	予習 pp.44-47 30分 人称代名詞を覚える
			復習 30分 人称代名詞の用法に習熟する
9	同上	同上	予習 同上 30分 代名動詞の活用を理解
			復習 30分 代名動詞の用法に習熟する
10	旅の話をする	複合過去	予習 pp.48-51 30分 複合過去を理解
			復習 30分 複合過去の用法に習熟する
11	同上	同上	予習 同上 30分 複合過去の問題をする
			復習 30分 未来形の形を覚える
12	別れを言う	未来形	予習 pp.52-55 30分 未来形の運用
			復習 30分 未来形の練習問題
13	同上	同上	予習 同上 30分 未来形の練習問題
			復習 30分 検定試験の準備
14	実用検定試験対策	プリント等	予習 pp.56-59 30分 検定試験の準備
			復習 30分 検定試験の準備
15	後期のまとめ	プリント等	予習 なし
			復習 後期のまとめ

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
新・彼女は食いしん坊！ 1	藤田裕二	朝日出版社

◆参考書

書名	著者	発行所
プチ・ロワイヤル仏和辞典	倉方秀憲	旺文社
PC版・iphone・ipad版もある		

◆関連科目

なし。

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト・ノート提出	10
レポート	10	実技(発表・コミュニケーション)	30
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) 実践的な科目なので、試験とともに出席を重視する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

ノート提出後、内容をチェックし返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

科目の性質上、遅刻や欠席は極力避けたい。成績評価は、出席状況を重視する。辞書は、上記紹介のもの以外でもかまわないが、2年次も使用する可能性があるため、各自で購入の上、必ず持参すること。

【辞書を持参しない者は受講できない】

◆オフィスアワー

受付時間：質問は、授業時に示す E-mail にて受け付ける。

中国語 I (1単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 1年・前期
 担当者氏名 崔 晨

◆授業概要

中国語は中国だけではなく、東南アジアなどの地域にも幅広く使う言語である。本授業では中国語の基礎である発音をはじめ、基礎的な会話、読解力、リスニングや文章力を身につけることを目的とする。中国の食文化を紹介することで食に関する中国語を取り上げることも授業の一環である。

◆到達目標

1. ピンインを勉強することによって中国語の発音を基礎から正しくできる。
2. リスニングを中心に中国語の語彙を増やし、基礎的な会話ができる。
3. 中国語の基本構文を学び、基礎的な文章力を身につけることができる。日中比較視点で中国の食文化を理解することも授業目標の一つである。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	中国語への招待 ① 単母音の発音 ② 複母音の発音	①年間の授業概要や方針の説明 ②中国語の特徴及びピンインの意味 ③単母音と複母音への発音練習	予習 母音と複母音。教科書 P. 11、12 読んでおくこと (60分)
			復習 中国語ピンインの復習と声調の確認 (60分)
2	ピンイン ① 子音 ② 声調	① 子音の役割及び発音練習 ② 声調の説明と発音練習	予習 発音編(発音編1)を読んでおく。(60分)
			復習 教科書 CD を聞き、母音と子音の練習しておく。
3	ピンイン①声調変化 ② ピンイン練習 ③ 中国食文化の紹介	① 声調の変化。 ② ピンインについて総合的に練習 ③ 中国食文化の紹介①	予習 P14~19の内容を読んでおく (60分)
			復習 ピンインの組み合わせと声調を復習しておく (60分)
4	基本的な挨拶 ① 挨拶 ② 教室用語	① 基本的な挨拶の学習 ② 基本的な教室用語の紹介	予習 基本挨拶と基本教室用語の予習 (60分) (プリント配布)
			復習 簡単な挨拶と教室用語を復習しておく。(60分)
5	第1課 ① 単語の学習 ② 文法の学習	① 第1課の単語の学習 ② 人称代名詞及び“是”の構文、疑問文 人称代名詞の学習	予習 第1課の単語を読んで予習しておく。(60分)
			復習 P20 ~22 の文法を復習しておく。(60分)
6	第1課 ① 文法 ③ 数字 ④ 中国食文化の紹介	① 指示代名詞の学習 ② 1~100 までの数字の学習 ③ 中国食文化の紹介②	予習 P22 の本文を予習しておく。(60分)
			復習 第1課P22 文法ポイントを復習しておく (60分)
7	第1課 ① 時刻と曜日 ② 文法の学習	① 時刻と曜日の表現 ② 反復疑問文の学習	予習 P23 の曜日と時刻を予習しておく。(60分)
			復習 P23 の文法を復習しておく。(60分)
8	第1課 ① 会話文 ③ 練習問題	①会話文の翻訳及びリスニングの学習 ②練習問題から応用する練習	予習 P21 の会話文を予習しておく。(60分)
			復習 第1課の練習問題を復習しておく。(60分)
9	第2課 ① 単語の学習 ② 文法の学習	① 第2課単語の学習 ② 形容詞述語文の学習	予習 第2課の単語を読んで予習しておく。(60分)
			復習 P28 の文法を復習しておく。(60分)
10	第2課 ① 文法 ② 中国食文化の紹介	① 形容詞述語文及び疑問文 ② 中国食文化の紹介③	予習 P29 の文法を予習しておく。(60分)
			復習 P28-29 の文法を復習しておく (60分)

11	第2課 ① 会話文 ② 練習問題	①会話文の翻訳及びリスニングの学習 ②練習問題から応用する練習	予習 第3課の単語を読んで予習しておく。(60分)
			復習 P34の文法を復習しておく。(60分)
12	第3課 ① 単語の学習 ② 文法の学習	① 第3課単語の学習 ② 動詞述語文の学習	予習 第3課の単語を予習しておく。(60分)
			復習 第3課の文法ポイントを復習しておく(60分)
13	第3課 ① 文法の学習 ② 中国食文化の紹介	① 所在と存在の表現 ② 中国食文化の紹介④	予習 P34-35の文法を予習しておく。(60分)
			復習 P34~35の文法を復習しておく。(60分)
14	第3課 ① 会話文 ② 練習問題	①会話文の翻訳及びリスニングの学習 ②練習問題から応用する練習	予習 第3課の会話文を予習しておく。(60分)
			復習 第3課の練習問題を復習しておく(60分)
15	前期のまとめ	第1課～第3課への重要ポイントへの復習	予習 第1課～第3課の単語の練習。(60分)
			復習 プリントを参考して総復習しておく(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
ぐんぐん伸びる中国語1 —構文で学ぶ初級中国語	何珍時	朝日出版社

◆参考書

書名	著者	発行所
授業中資料として配布		

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	20
レポート	0	実技(発表・コミュニケーション)	20
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足)

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

小テスト: 前の週に通知、試験後に解説する

◆受講上の注意事項及び助言

授業中に集中することが大事です。

◆オフィスアワー

受付時間: 授業終了後に対応します。

受付場所: 教室 学務課

上記で対応できない場合: 学務課に相談してください。

中国語Ⅱ

(1 単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 1 年・後期

担当者氏名 崔 晨

◆授業概要

中国語は中国だけではなく、東南アジアなどの地域にも幅広く使う言語である。後期では前期で勉強した中国語を基礎としてさらにリスニング、会話、文書力を身につけることを目的とする。中国の食文化を紹介することで食に関する中国語を取り上げることも授業の一環である。

◆到達目標

1. リスニングを中心に中国語の語彙をさらに増やし、基礎的な会話から普段生活中で簡単な会話を応用することができる。
2. 中国語の基本構文を学び、基礎的な文章力から普段生活中でやり取りできる簡単な文書力を身につけることができる。
3. 日中比較視点で中国の食文化を理解することが授業の目標の一つである。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	後期授業の方針と前期授業の復習	①後期授業の概要や方針の説明 ②前期で勉強したピンインや単語、文法要点の確認と復習	予習 教科書第 4 課～第 6 課までの内容を目通しておくこと (60 分)
			復習 単語や文法などについて確認と復習すること (60 分)
2	第 1 課復習 ① 単語 ② 文法 ③ 会話文	①第 1 課の単語の復習 ②第 1 課文法及び数字の復習 ③会話とリスニングの復習	予習 第 1 課の単語を読んで予習しておく。(60 分)
			復習 P20-23 の文法を復習しておく。(60 分)
3	第 2 課復習 ①単語 ②文法 ③会話文 ④中国食文化の紹介	①第 2 課の単語の復習 ②第 2 課文法及び数字の復習 ③会話とリスニングの復習 ④中国食文化の紹介①	予習 P27 の本単語を読んで予習しておく。(60 分)
			復習 第 2 課の文法を復習しておく (60 分)
4	第 3 課復習 ①単語 ②文法 ③会話文	①第 1 課の単語の復習 ②第 1 課文法及び数字の復習 ③会話とリスニングの復習	予習 第 3 課の単語を読んで予習しておく。(60 分)
			復習 P34-35 の文法を復習しておく。(60 分)
5	第 4 課 ① 単語の学習 ② 文法の学習	①第 4 課の単語の学習 ②選択疑問文の学習	予習 第 4 課の単語を読んで予習しておく。(60 分)
			復習 P40 の文法を復習しておく (60 分)
6	第 4 課 ①文法の学習 ②中国食文化の紹介	①疑問視疑問文の学習 ②中国語食文化の紹介②	予習 第 41 課の文法を予習しておく。(60 分)
			復習 P40-41 の文法を復習しておく。(60 分)
7	第 4 課 ①会話文 ②練習問題	①会話文の翻訳及びリスニングの学習 ②練習問題から応用する練習	予習 P38-39 の会話文を予習しておく。(60 分)
			復習 第 4 課の練習問題を復習しておく (60 分)
8	第 5 課 ①単語の学習 ②文法の学習	①第 5 課の単語の学習 ②語気助詞の学習	予習 第 5 課の単語を読んで予習しておく。(60 分)
			復習 P46-47 の文法を復習しておく。(60 分)
9	第 5 課 ①文法の学習 ②中国食文化の紹介	①語気助詞”了“の学習 ②中国語食文化の紹介③	予習 P47 の本文を予習しておく。(60 分)
			復習 P47 の文法を復習しておく (60 分)

10	第5課 ①会話文 ②練習問題	①会話文の翻訳及びリスニングの学習 ②練習問題から応用する練習	予習 P44-45 会話文を読んで予習しておく。(60分)
			復習 第5課の練習問題を復習しておく。(60分)
11	第6課 ①単語の学習 ②文法の学習	①第6課の単語の学習 ②完了表現の“了”の学習	予習 第6課の単語を予習しておく。(60分)
			復習 P52の文法を復習しておく。(60分)
12	第6課 ①文法の学習 ③中国食文化の紹介	①完了表現文の否定と疑問文の学習 ②中国食文化の紹介④	予習 P53の文法を予習しておく。(60分)
			復習 P52-53の文法を復習しておく。(60分)
13	第6課 ①会話文 ②練習問題	①会話文の翻訳及びリスニングの学習 ②練習問題から応用する練習	予習 第6課会話文を読んで予習しておく。(60分)
			復習 第6課の練習問題を復習しておく(60分)
14	中国食文化の紹介と 応用	①日本語のレシピを中国語に翻訳すること ②各自が考え出したレシピを中国語で書いてみる	予習 これまで紹介した中国食文化を確認すること。(60分)
			復習 食に関する中国語を復習しておくこと。(60分)
15	後期のまとめ	第4課～第6課への重要ポイントへの復習	予習 第4課～第6課の単語の練習。(60分)
			復習 プリントを参考して総復習しておく(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
ぐんぐん伸びる中国語1 一構文で学ぶ初級中国語	何珍時	朝日出版社

◆参考書

書名	著者	発行所
授業中資料として配布		

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	20
レポート	0	実技 (発表・会話)	20
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足)

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

小テスト：前の週に通知、試験後に解説する。

◆受講上の注意事項及び助言

授業中に集中することが大事です。

◆オフィスアワー

受付時間： 授業終了後に対応します。

受付場所： 学務課

上記で対応できない場合：学務課に相談してください。

韓国語Ⅰ (1単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 1年・前期
 担当者氏名 塩谷 萌恵

◆授業概要

本授業では、韓国語の初習者を対象としています。ハングル文字と発音を一から学び、コミュニケーションをとるための基礎的な文法を学びます。K-FOOD や、韓国の食文化についても授業の中で紹介していきます。映像資料や音楽などにも触れながら楽しく韓国語の基本をマスターしていきましょう。

◆到達目標

1. ハングルの発音をしっかり身につけ、基本的な会話ができるようにする。
2. 初歩的な語彙や語句を習得して、日常的なやり取りについて受け答えができるようになる。
3. 自己紹介をするなど、個人的なトピックを表現できるようになることを目指す。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	韓国語入門 韓国語とハングル	① 授業ガイダンス ② 前期の目標設定 ③ 韓国語の特徴、ハングルの仕組み	予習 自己紹介シートの作成(10分)
			復習 振り返りシートの作成(10分)
2	第1課 文字と発音①	① 母音(1) ② 子音(1)	予習 第1課を読んでおく(40分)
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習(60分)
3	第1課 文字と発音②	① 母音(2) ② 子音(2) ③ 終声(1)	予習 第1課を読んでおく(40分)
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習(60分)
4	第2課 文字と発音③	① 子音(1)平音 ② 発音変化(1)有声音化	予習 第2課を読んでおく(40分)
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習(60分)
5	第2課 文字と発音④	① 複合母音 ② 発音変化(2)連音化	予習 第2課を読んでおく(40分)
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習(60分)
6	第3課 文字と発音⑤	① 子音(3)激音 ② 子音(4)濃音	予習 第3課を読んでおく(40分)
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習(60分)
7	第3課 文字と発音⑥	① 終声(2) ② 2文字のパッチム	予習 第3課を読んでおく(40分)
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習(60分)
8	文字と発音の総復習	発音の総復習	予習 Quizlet で総復習しておくこと(40分)
			復習 振り返りシートの作成(10分)
9	第4課	① 本文と単語の学習 ② ～は、～ですか?	予習 第4課を読んでおく(40分)
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習(60分)
10	第4課	① こそあど言葉 ② 会話及び作文の練習	予習 第4課を読んでおく(40分)
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習(60分)
11	第5課	① 本文と単語の学習 ② ～が	予習 第5課を読んでおく(40分)
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習(60分)
12	第5課	① 漢数詞 ② ～ではありません ③ 会話及び作文の練習	予習 第5課を読んでおく(40分)
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習(60分)
13	第6課	① 本文と単語の学習 ② ～に(場所・時間)	予習 第6課を読んでおく(40分)
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習(60分)

14	第6課	① あります、ありません ② 位置名詞 ③ 会話及び作文の練習	予習 第6課を読んでおく(40分)
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet及びプリントで復習(60分)
15	総まとめ	前期の総復習	予習 Quizletで総復習しておくこと(40分)
			復習 振り返りシートの作成、復習プリント(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
キムチ① 韓国語入門	山崎玲美奈	朝日出版社

◆参考書

書名	著者	発行所
授業中資料として配布		

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	20
レポート(課題)	10	実技(発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足)

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

・授業や復習時の疑問点は、振り返りシートより受け付け、次週の授業で解説する。

◆受講上の注意事項及び助言

言語文化の習得は、隣国との架け橋になるための第一歩になります。韓流ブームが単なるブームに終わることなく、更なる日韓の文化交流に至っていく事ができるよう、一緒に楽しく韓国語を習得していきましょう！

◆オフィスアワー

受付時間： 授業の前後に対応します。

受付場所： 学務課

上記で対応できない場合：メールにてご相談ください。

韓国語 II (1単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 1年・後期
担当者氏名 塩谷 萌恵

◆授業概要

本授業は、前期で学んだハングルの文字と発音、そして文法の基礎を復習しつつ、日常の生活場面でよく使われる基本的な会話表現とその文型練習を中心に学習を進めていきます。K-FOOD や、韓国の食文化についても授業の中で紹介していきます。映像資料や音楽などにも触れながら楽しく韓国語をマスターしていきましょう。

◆到達目標

1. 基礎的な語彙や語句を習得する。
2. これまでに培った知識を用いて、複数の人がかかわる日常的なやり取りについて受け答えができるようになる。
3. 初歩的な語彙や語句を習得して、日常的なやり取りについて受け答えができるようになる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	授業ガイダンス及び前期の復習	① 授業ガイダンス ② 後期の目標設定 ③ 前期の復習	予習 第1課～第6課までの内容を目通しておくこと(60分)
			復習 Quizlet で総復習しておくこと(40分)
2	第7課	① 本文と単語の学習 ② 해요체(1)	予習 第7課を読んでおく(40分)
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習(60分)
3	第7課	① ~을 ② 疑問詞 ③ 会話及び作文の応用練習	予習 第7課を読んでおく(40分)
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習(60分)
4	第8課	① 本文と単語の学習 ② 해요체(2)	予習 第8課を読んでおく(40分)
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習(60分)
5	第8課	① ~で(場所) ② ~したいです ③ 会話及び作文の応用練習	予習 第8課を読んでおく(40分)
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習(60分)
6	第9課	① 本文と単語の学習 ② 해요체(3) ③ 固有数詞	予習 第9課を読んでおく(40分)
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習(60分)
7	第9課	① ~から...まで ② 会話及び作文の応用練習	予習 第9課を読んでおく(40分)
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習(60分)
8	中間復習	第7課～第9課までの総復習	予習 第7課～第9課までの内容を目通しておくこと(40分)
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習(60分)
9	第10課	① 本文と単語の学習 ② ~してください ③ ~に(人)	予習 第10課を読んでおく(40分)
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習(60分)
10	第10課	① ~しません(안否定形) ② 会話及び作文の応用練習	予習 第10課を読んでおく(40分)
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習(60分)
11	第11課	① 本文と単語の学習 ② ~しました・~でした(過去形) ③ ~が好きです	予習 第11課を読んでおく(40分)
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習(60分)
12	第11課	① ~なさってください ② 会話及び作文の応用練習	予習 第11課を読んでおく(40分)
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習(60分)
13	第12課	① 本文と単語の学習 ② 합니다体(名詞) ③ 합니다体(用言)	予習 第12課を読んでおく(40分)
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習(60分)

14	第12課	① 합니다体 (尊敬形) ② 会話及び作文の応用練習	予習 第12課を読んでおく(40分)
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習 (60分)
15	総まとめ	後期の総復習	予習 Quizlet で総復習しておくこと(40分)
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習 (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
キムチ① 韓国語入門	山崎玲美奈	朝日出版社

◆参考書

書名	著者	発行所
授業中資料として配布		

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	20
レポート(課題)	10	実技(発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足)

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

・授業や復習時の疑問点は、振り返りシートより受け付け、次週の授業で解説する。

◆受講上の注意事項及び助言

言語文化の習得は、隣国との架け橋になるための第一歩になります。韓流ブームが単なるブームに終わることなく、更なる日韓の文化交流に至っていく事ができるよう、一緒に楽しく韓国語を習得していきましょう！

◆オフィスアワー

受付時間： 授業の前後に対応します。

受付場所： 学務課

上記で対応できない場合：メールにてご相談ください。

地域連携プロジェクト (2単位) (両学科共通)

開講時期 1年・後期～4年後期

担当者氏名 小林陽子・宮内眞弓・大塚静子・風見公子・佐藤ひろ子・膳法浩史・柴田隆一
北村義明・片山佳子・福田亨・福留奈美・熊谷美智世・吉田光一・篠原優子・折口いづみ

◆授業概要

健康栄養学部は、食品・栄養・健康に関する専門的な知識と技術を身につけ、社会に貢献できる人材を育成することを目的としている。

地域における食や栄養・健康に関する課題は山積しているが、この科目は食・栄養の情報発信、食育活動、商品開発等をテーマに、現場で体感しながら、地域の課題解決を図る。

◆到達目標

1. 学科を超えた学生同士の交流、地域の様々な方々との交流を図る。
2. 活動を通して面白い、楽しい等様々な発見や学びを学生自身が実感できる。
3. 活動を通して食や栄養に関して興味・関心が持てるようになり、企画立案から準備、実施、まとめ等物事を進めるために必要なPDCAサイクルを理解できる。
4. 活動を通してコミュニケーション力の向上や協働する力、課題解決力を養う。

◆科目の特徴

1. 各活動は学科を超えた履修とする。
2. 実際に地域で行われている活動の中から自分の興味のある活動を選択する。
令和7年度のテーマ別グループ授業は、以下にある「健康食育フェアから企業の食イベント支援」まで8分野から選択できる。(詳細はガイダンス時に説明する。)
3. 対象学年は1年後期からとし、早い段階で食・栄養の分野の体験を積む機会とする。
4. 授業形式は、テーマ別のグループ授業、実践活動、課外活動とし、活動時間が延べ90時間以上になるように活動のテーマを選択する。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習
1	共通の分野(1)	本科目(活動テーマ)の意義・具体的活動内容 と受講方法を知る。	予習 入学時ガイダンスでの説明を聞く。 復習 活動内容及び受講方法を理解し、 活動を選択する。
2～ 14 回	テーマ別グループ授 業・実践活動・課外活 動	・健康食育フェア(佐藤・大塚) ・わんぱく相撲(吉田・福田) ・スポーツフェスタ(吉田・篠原) ・ランフェスタ(小林・宮内・膳法・柴田) ・豊洲復興イベント(吉田・北村) ・商品開発(小林・風見・片山・折口) ・子どもの食体験支援 2テーマ(熊谷・福留) ・企業の食イベント支援(福留・熊谷) ・その他	予習(準備) テーマ毎に指示する。 復習(まとめ) テーマ毎に指示する。
15	まとめと報告	テーマ別活動内でのまとめ	準備 活動報告書の作成 まとめ 活動報告書の提出

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
テーマ毎に選定、配布する。		

◆参考書

書名	著者	発行所
テーマ毎に選定、配布する。		

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
学習に取り組む姿勢・意欲	80		
まとめ・活動報告	20		

活動毎に80点を基準として素点をつける。履修する活動が複数ある場合は、総合的に評価する。

(補足) 課題の提出については、必ず締め切り日までに提出すること。

学習に取り組む姿勢・意欲については、活動・授業時の態度から総合的に評価する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・ 地域住民、行政関係、企業、NPO など様々な方々と接するため、挨拶をはじめとしたマナーを心がける。

◆オフィスアワー

活動毎の担当教員と確認する。

【管理栄養学科】

管理栄養士の基礎演習

(1単位) (管理栄養学科)

開講時期 1年前期
担当者氏名 大塚 静子ほか管理栄養学科教員

◆授業概要

管理栄養士養成課程の学習においては「管理栄養士とは」「管理栄養士免許取得」等に関わる諸々についての理解が不可欠である。このことは各教科の専門性と関連性の中で話され学修しているものの初年次の学生にとっては難解で不十分な点も認められる。そこで本教科は、この点を補うものとして、有効な導入教育を前期科目として設けている。また、入学前教育の課題も管理栄養士基礎演習の一環としてとらえ、栄養管理の基礎を学ぶことを目的とする。

到達目標に示すように「管理栄養士を理解する」ことを宿泊研修及び新入生オリエンテーションを通して学修し、特に職業人として管理栄養士を実践(就職)するに必要な「管理栄養士免許取得」については教員や先輩たちのアドバイスを参考に、これからの授業への取り組みが最重要であることを認識させる。これから展開する専門基礎分野・専門分野の教科ごとにその概要を講述し、教科の関連性から管理栄養士の全体像を早くに把握させ、臨地実習、国家試験対策強化の基礎を確立していく。実務経験のある教員による講義はもちろんのこと必要に応じて講演・講習会、見学、体験などを取り入れる。

◆到達目標

1. 管理栄養士について学ぶ自覚と学習習慣の確立ができる。
2. 管理栄養士の必要性や業務、活躍の場に関する説明ができる。
3. 学修に関する教科の必要性和各教科間の関連性についての説明ができる。
4. 管理栄養士国家試験の試験科目と学んでいく内容について説明できる。
5. 本学科の学習システムの理解および教員間、学生間の親睦が図れること。

◆授業計画 (1年前期)

回	項目	内容	予習・復習
1	オリエンテーション 自己紹介・職員紹介 (管理学科教員全員)	オリエンテーション 入学前課題の提出・4年間の授業構成の全体像について知る。	予習:配布資料をよく読み、質問項目をメモしておく。(60分) 復習:4年間の大学生活をイメージしてみる。
2~6 回	・管理栄養士について(心構え、仕事、学ぶ姿勢) ・科目の選び方 ・管理栄養士の資格を取るために ・管理栄養学科の日常について ・臨地実習について ・海外研修について ・仲間づくり (管理学科教員全員)	・カリキュラムポリシーとディプロマポリシーについて、その他管理栄養士の心構え、管理栄養士の職業について ・学生生活における心構えとマナー ・実験・実習時の身だしなみや受講の姿勢 ・レポート作成(構成、作成上の注意) ・学生生活の送り方について ・働く管理栄養士の各職場での役割について ・臨地実習について ・管理栄養士を目指す学生同士の交流を深めるために自己紹介やグループワークを行う	予習:配布資料をよく読み、質問事項をメモしておく。(15分) 復習:管理栄養学科の目標等理解し、4年間の目標を立案する。(20分) 3回から6回の内容をレポートし提出する。(20分) 担任に提出
7	管理栄養士の基礎知識(学科長、担任)	卒業生の就職先での活躍を知る。 先輩から大学生活について話を聞く	予習:1泊研修で学んだことを復習する。(30分) 復習:講義内容をまとめ、提出する。(30分)
8	管理栄養士の基礎知識(有村・嶺井・田中)	学校栄養士・栄養教諭の業務について理解する。	予習:学生便覧の教職課程履修規程をよく読んでおく。(30分) 復習:講義内容をまとめ、提出する。(30分)
9	管理栄養士の基礎知識(大塚)	・専門基礎教科について ・栄養素の働きについて	予習:教科書P26~P44を読んでおく。(60分) 復習:学んだ内容をレポートにまとめる(60分)
10	管理栄養士の基礎知識(風見・柴田)	給食施設の多様な業務	予習:給食施設(事業所)の仕事について調べる。(30分) 復習:学んだ内容をレポートにまとめる。(30分)
11	管理栄養士の基礎知識(佐藤)	・公衆栄養の多様な業務 ・地域集団を対象に公衆栄養活動を行った事例を紹介しながら、管理栄養士の資格と行政栄養士について考える。	予習:行政栄養士(保健所、保健センターなど)の仕事についてまとめる(60分) 復習:学んだ内容をレポートにまとめる(60分)
12	管理栄養士の基礎知識(正田)	・病院や福祉施設など医療機関で働く栄養士に医師が期待すること、役割について学修する。	予習:病院や福祉施設での栄養士の役割を調べる。(30分) 復習:学んだ内容をレポートにまとめる(30分)

13	管理栄養士の基礎知識（宮内）	・臨床栄養学について理解する。	予習：臨床の場での管理栄養士について調べる（30分） 復習：学んだ内容をレポートにまとめる（30分）
14	管理栄養士国家試験に合格するには？（正田・星野）	・「管理栄養士国家試験とその準備」について解説する。 ・「管理栄養士国家試験対策室」について	予習：教科書 p.2～12 まで読んで、栄養士、管理栄養士の資格取得方法を調べておく（60分） 復習：管理栄養士課程の授業科目についてノートにまとめる。また勉強の方法をノートにまとめる。（60分）
15	総まとめ 夏休み課題説明 （担任・副担任）	・管理栄養士としての学びについて ・基礎演習のまとめ	予習：今まで学んだことの復習（30分） 復習：目標とする管理栄養士像をレポートにまとめて提出する。（40分）

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
めざせ！栄養士・管理栄養士 まずはここからナビゲーション	小野章史編著 小野尚美・浅田憲彦・平包留美・古木美香・大森聡・岡村友理香	第一出版

◆参考書

書名	著者	発行所
日本食品成分表	香川芳子監修	女子栄養大学出版部

◆関連科目

公衆衛生学Ⅰ・Ⅱ，応用栄養学Ⅰ・Ⅱ，給食計画論，給食経営管理論などに関連する。

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率（％）	評価項目	評価比率（％）
定期試験		小テスト	
レポート	50	実技（発表・コミュニケーション）	
学習に取り組む姿勢・意欲	30	入学前課題	20

（補足）レポートは誤字・脱字がなく、体裁が整っており、個人の主張が倫理的かつ明確に記述されているかについて達成度を確認する。達成度は3段階（3、2、1点）で評価する。

学習に取り組む姿勢・意欲は、毎回の講義・演習において「積極的に意見を述べる」「チームをリードして進めるよう努力している」「課題に対し指示がなくても積極的に取り組んでいる」の3項目について評価する。

成績評価は、各担当教員がレポート、学習に取り組む姿勢・意欲などを評価し15回目終了後教員全員で総合評価を決定する。また、入学前教育の課題プリントも含め強化とする。

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

レポートは担当教員がチェックし必要に応じてコメントを入れ学生に返却する。

入学前課題は担任・学科ガイダンスで提出。最後の総まとめで返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・1～6回は宿泊研修となる。
- ・管理栄養学科の全ての教員が関わり授業を進める。
- ・管理栄養士という職種について理解し、職業意識を養う。

◆オフィスアワー

受付時間：科目担当教員からのその都度掲示する。

受付場所：各研究室

上記で対応できない場合：担当教員研究室のメッセージボードを活用する。

公衆衛生学 I (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 1年 後期
 担当者氏名 倉橋 俊至

◆授業概要

公衆衛生学の基礎となる総論部分を概説する。栄養学は医学知識に裏打ちされることにより理解が深まり、栄養士の実務は公衆衛生を学ぶことによってさらに効果的に保健栄養活動を行うことができる。健康づくりの現場では、管理栄養士が健康活動の主導的立場となることが多く、健康に関する知識と技術は実務上必須の要件となる。国家試験に合格するレベルの公衆衛生学の知識習得に留まらず、将来の実務に活かせる知識と技術を修得することをめざす。

授業は基本的に指定教科書に沿って講義形式で行い、必要に応じて補足資料等を使用する。評価のため、定期テストに加えて確認テストを随時実施し、レポート提出を求める。その結果等を総合的に評価する。

◆到達目標

1. 公衆衛生の基本概念について理解し、主要概念や健康について理解しかつ説明できる。
2. 保健統計の知識や疫学的手法を修得し、実施された調査の内容を理解しかつ説明できる。また、自ら疫学調査を企画・立案・実施し、集計・分析ができるようになることが望ましい。
3. 疾病予防と健康管理について基本的知識を修得し、現在のわが国の健康課題について理解しかつ説明できる。
4. 感染症や生活習慣病などの主な疾患について、現状と課題及び予防法・対策等を理解しかつ説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	公衆衛生学・健康の概念 公衆衛生の歴史	健康の定義・目的、公衆衛生、予防医学、公衆衛生活動、公衆衛生の歴史について概説し、公衆衛生の基本概念について理解する。	予習: 公衆衛生の基本概念の事前学習 (60分)
			復習: 公衆衛生の基本概念と歴史のまとめ (60分)
2	保健統計 静態・動態統計 保健統計、傷病統計	人口静態統計の概要・推移、国勢調査、人口ピラミッド、人口指標、人口構造の変化、について概説し、保健統計の基本概念を理解する。	予習: 保健・人口統計の主要概念の学習 (60分)
			復習: 保健統計・人口統計の要点まとめ (60分)
3	疫学(1) 疫学の概念・指標 記述疫学と分析疫学	疫学の定義・対象と領域、記述疫学と分析疫学、罹患率や有病率等、について概説し、疫学とは何れを理解する。	予習: 疫学の概念の事前学習 (60分)
			復習: 疫学の基本概念の要点まとめ (60分)
4	疫学(2) 疫学研究の分類 コホート研究と症例対照研究	コホート研究や症例対照研究など主な疫学的手法について理解するとともに、各種指標(相対危険、オッズ比、寄与危険)等を概説する。	予習: 主要な疫学手法の事前学習 (60分)
			復習: 相対危険やオッズ比等の要点まとめ (60分)
5	疫学(3) 因果関係の評価 EBM とエビデンスレベル	疫学的因果関係、バイアス・交絡等、介入研究、ランダム化比較対照試験、EBM 等を概説し、その意味と特徴を理解する。	予習: 介入研究や因果関係等の概念を学習 (60分)
			復習: 主な疫学手法の特徴等の要点まとめ (60分)
6	疾病予防と健康管理(1) 疾病予防と疾病リスク	健康の生物心理社会モデル、運動指針、喫煙の現状・健康影響、たばこ対策について概説し、疾病リスクとその予防について理解する。	予習: 疾病予防の基本的考え方の事前学習 (60分)
			復習: 疾病予防の基本概念の要点まとめ (60分)
7	疾病予防と健康管理(2) スクリーニング ROC 曲線	スクリーニングの意義と有効性、精度(感度、特異度、ROC 曲線、陽性反応的中度)について概説し、疾病とリスクについて理解する。	予習: スクリーニングの意味条件等の学習 (60分)
			復習: 予防の有効性と評価の要点まとめ (60分)
8	疾病予防と健康管理(3) 健康増進と健康日本 21	飲酒、睡眠・不眠、休養指針、ストレス、歯の健康、歯科保健行動の現状について概説し、生活習慣病と健康日本21について理解する。	予習: 飲酒や歯科等の健康管理の事前学習 (60分)
			復習: 疾病予防と健康管理の要点まとめ (60分)
9	主な疾病の予防(1) 感染症	主要感染症、新興感染症と再興感染症について概説し、その現状と予防について理解する。	予習: 感染症予防についての事前学習 (60分)
			復習: 各感染症の予防について要点まとめ (60分)
10	主な疾病の予防(2) 予防接種、学校感染症	予防接種、学校感染症について概説し、現状と課題について理解する。	予習: 予防接種についての事前学習 (60分)
			復習: 予防接種の現状と課題の要点まとめ (60分)
11	主な疾病の予防(3) 循環器疾患	高血圧 脳血管疾患 心疾患について概説し、現状と課題について理解する。	予習: 高血圧等の現状と対策の事前学習 (60分)
			復習: 等血圧等の生活習慣病対策のまとめ (60分)

12	主な疾病の予防(4) 糖尿病・脂質異常症	肥満、メタボリックシンドローム、糖尿病、脂質異常症について概説し、現状と課題について理解する。	予習:糖尿病等の現状と対策の事前学習 (60分)
			復習:糖尿病等の生活習慣病対策のまとめ (60分)
13	主な疾病の予防(5) がん	主要部位のがん、がん検診について概説し、現状と課題について理解する。	予習:がん対策の現状と対策の事前学習 (60分)
			復習:我が国のがん対策のまとめ (60分)
14	主な疾病の予防(6) 他疾病 腎疾患、アレルギー疾患等	腎疾患、アレルギー疾患、不慮の事故と自殺の防止について概説し、現状と課題について理解する。	予習:腎疾患やアレルギー疾患の事前学習 (60分)
			復習:我が国の疾病対策のまとめ (60分)
15	まとめ	公衆衛生学総論のまとめ	予習:これまでの講義内容の復習 (60分)
			復習:公衆衛生学総論の総復習 (60分)

(補足事項) 授業内容を通して興味を持った重要課題についてレポートの提出を求める。詳細については講義の中で示す。予習・復習については、毎回、教科書の講義範囲を読み、必要に応じて参考書等を参照して重要事項の事前学習および追加・確認学習をすることが学習内容の定着に効果的である。

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
シンプル衛生公衆衛生学-最新版	監修:小山洋 編集:辻一郎、上島通浩	南江堂

◆参考書

書名	著者	発行所
国民衛生の動向-最新版	厚生労働統計協会	厚生労働統計協会

◆関連科目

保健医療系専門職にとっては、公衆衛生学と併せて、医学知識の基礎となる「解剖病理」とデータを扱う科学的な考え方の基本となる「基礎統計学」を受講することが有用である。

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60%	小テスト (確認テスト)	(補足参照)
レポート	30%	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10%		

(補足)「学習に取り組む姿勢・意欲」は、授業内の発言、態度等で評価する。小テスト (確認テスト) を実施した場合は、小テストの正答率では評価せず、取り組み状況を「学習に取り組む姿勢・意欲」として総合的に評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

必要に応じて講義時間内で対応する。個別対応が必要な場合は、原則として学務課を通じて対応する。小テスト (確認テスト) 等を実施した場合は、授業内で解答例を示すなどして解説する。

◆受講上の注意事項及び助言

教科書およびノートを用意し受講すること。私語は慎むこと。

◆オフィスアワー

受付時間: 出講日は講義終了後、随時対応する。

受付場所: 直接来室で対応する。不在の場合は学務課へ連絡する。

上記で対応できない場合: 学務課を経由して文書等にて連絡のこと。対応可能な日時を指定して対応する。メール等での連絡も可。

栄養生化学 I

(2 単位) (管理栄養学科)

開講時期 1 年・後期
担当者氏名 大塚 静子

◆授業概要

生化学は解析技術の進展とともに目覚しく発展してきた。それに伴い生体成分の構造や機能、代謝、遺伝、免疫、老化などの生命現象も分子レベルで解明されている。そこで細胞構成成分の化学的特徴だけでなく、核酸の構造と機能、酵素の働きについても解説し、生体内で行われる各種代謝を理解する上での基本原理を学ぶ。またその基礎知識をもとに糖質、脂質代謝を解説する。

◆到達目標

1. 生命現象の基本原理を理解することができる
2. 体内における代謝を理解するための基礎知識を身につけることができる
3. 国家試験「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」分野の生化学の出題基準に準ずる内容を理解することができる

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	細胞の構造	細胞の基本構造、細胞内小器官、生体膜	予習 教科書 p. 18~25 を読み、不明な箇所をチェックする (60 分)
			復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100 分)
2	糖質	糖質の基礎、糖質の分類	予習 教科書 p. 27~35 を読み、不明な箇所をチェックする (60 分)
			復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100 分)
3	脂質	脂質の化学、脂質の分類	予習 教科書 p. 37~46 を読み、不明な箇所をチェックする (60 分)
			復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100 分)
4	タンパク質とアミノ酸	アミノ酸、ペプチド、タンパク質	予習 教科書 p. 48~58 を読み、不明な箇所をチェックする (60 分)
			復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100 分)
5	酵素	酵素の分類と調節、反応速度論、酵素活性の調節	予習 教科書 p. 60~68 を読み、不明な箇所をチェックする (60 分)
			復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100 分)
6	核酸	核酸の化学的性質、遺伝子	予習 教科書 p. 70~79 を読み、不明な箇所をチェックする (60 分)
			復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100 分)
7	ビタミン	ビタミンの概要、脂溶性ビタミン、水溶性ビタミン	予習 教科書 p. 81~90 を読み、不明な箇所をチェックする (60 分)
			復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100 分)
8	ミネラル	ミネラルの生理的意義、多量ミネラル、微量ミネラル	予習 教科書 p. 92~98 を読み、不明な箇所をチェックする (60 分)
			復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100 分)
9	糖質の代謝 1	糖代謝の概要、糖質の消化と吸収 糖代謝の概要、解糖系	予習 教科書 p. 101~106 を読み、不明な箇所をチェックする (60 分)
			復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100 分)
10	糖質の代謝 2	クエン酸回路の全体像 グルコースの完全酸化 グリコーゲンの合成と分解	予習 教科書 p. 107~111 を読み、不明な箇所をチェックする (60 分)
			復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100 分)
11	糖質の代謝 3	糖新生、糖の相互変換	予習 教科書 p. 112~117 を読み、不明な箇所をチェックする (60 分)
			復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100 分)
12	糖質の代謝 4	血糖値の調節、糖代謝の異常と疾患	予習 教科書 p. 117~122 を読み、不明な箇所をチェックする (60 分)
			復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100 分)
13	脂質の代謝 1	脂肪酸の生合成、脂肪酸の酸化	予習 教科書 p. 124~129 を読み、不明な箇所をチェックする (60 分)
			復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100 分)

14	脂質の代謝 2	ケトン体の生成	予習 教科書 p.129～132 を読み、不明な箇所をチェックする (60分)
		不飽和脂肪酸の代謝 エイコサノイドの代謝 アシル CoA グリセロール・リン脂質の代謝	復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100分)
15	脂質の代謝 3	脂質の輸送と蓄積	予習 教科書 p.133～139 を読み、不明な箇所をチェックする (60分)
		コレステロールの合成・輸送・蓄積 コレステロールの代謝産物 脂質の代謝異常	復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100分)

- * 各項目終了時に授業で行った「まとめ」の整理・確認を行う(120分×10項目)。
- * 各章終了後、羊土社から提供される栄養 WEB 演習問題を使った復習を推奨します。

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
栄養科学イラストレイテッド 生化学 第3版	藺田勝/編	羊土社

◆参考書

書名	著者	発行所
栄養科学イラストレイテッド 演習版 生化学ノート 第3版	藺田 勝/編	羊土社

◆関連科目

栄養生化学実験、栄養学、栄養学実験、臨床栄養学、応用栄養学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	小テスト	10
レポート		実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	10	中間テスト	10

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

授業中に試験を行った場合は、実施翌週に答案を返却し、解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・授業前の予習として授業範囲を教科書で確認し、不明な箇所をチェックする
- ・授業中に配布した資料を活用し、復習を必ず行うこと
- ・不明な点は放置せず、質問するだけでなく自分で調べて理解するよう心がける

◆オフィスアワー

受付時間：火～金 16:30～17:30

受付場所：基礎栄養学研究室(1号館2階)

上記で対応できない場合：E-mail(otsuka@tsc-05.ac.jp)にて対応する。

食品学総論

(2単位) (管理栄養学科)

開講時期 1年・後期
担当者氏名 古庄 律

◆授業概要

食品の種類は非常に多く、また種々の成分が複合的に含まれている。食品学総論では、食品の定義や機能、食品の分類及び食品成分の化学的構造と性質、機能性について解説する。また、食品成分(炭水化物・脂質・タンパク質・ビタミン・ミネラル)の加熱、凍結、乾燥、光等による変化と嗜好性に影響する香り成分、味成分、色素成分について概説する。さらに食品の物性・官能評価による食品の評価法についても解説する。

◆到達目標

1. 食品成分の中で、水分と五大栄養素について説明できる。
2. 食品に含まれる三大栄養素の構造、性質について説明できる。
3. 食品成分の栄養と機能性について説明できる。
4. 食品成分の化学変化を説明できる。
5. 食品の特性が食品加工や貯蔵にどのように役立てられているかを説明できる。
6. 食品の物性および官能評価による食品の評価法を説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	食品と食品の分類と表示	人間と食品、食品の機能、食品の成分 食品の分類、食品成分表、特別用途食品、 保健機能食品	予習 シラバスを読み、授業内容を把握する。 また教科書を熟読する。(30分) 復習 人間と食品、食品の機能、食品の成分、食品 の分類をまとめる。(60分)
2	水分	自由水と結合水、水分活性(Aw)	予習 シラバスを読み、授業内容を把握する。ま た教科書を熟読する。(30分) 復習 水分についてまとめる。(60分)
3	炭水化物	食品中の炭水化物と単糖類、少糖類 食品中の誘導糖、多糖類(デンプン)	予習 シラバスを読み、授業内容を把握する。 また教科書を熟読する。(30分) 復習 水分についてまとめる。(60分)
4	脂質	脂質の分類と脂肪酸、油脂の理化学的特徴 と性質	予習 シラバスを読み、授業内容を把握する。 また教科書を熟読する。(30分) 復習 油脂の分類と脂肪酸、理化学的特徴と性質 を求める。(60分)
5	タンパク質	タンパク質の構造、分類、タンパク質の性質、 栄養	予習 シラバスを読み、授業内容を把握する。 また教科書を熟読する。(30分) 復習 タンパク質の構造、分類についてまとめる。 (60分)
6	ビタミン	脂溶性ビタミン、水溶性ビタミン ビタミンの調理、加工、保蔵中の変化	予習 シラバスを読み、授業内容を把握する。 また教科書を熟読する。(30分) 復習 食品の調理、加工によるビタミンの変化を まとめる。(60分)
7	ミネラル	食品中のミネラルとその所在	予習 シラバスを読み、授業内容を把握する。 また教科書を熟読する。(30分) 復習 食品中のミネラルとその所在についてまと める。(60分)
8	色素	色素の化学	予習 シラバスを読み、授業内容を把握する。 また教科書を熟読する。(30分) 復習 色素についてまとめる。(60分)
9	香り成分・味成分	食品の香り・味成分の種類と化学、味の相互 作用、味成分の生成と変化	予習 シラバスを読み、授業内容を把握する。 また教科書を熟読する。(30分) 復習 食品の香りをまとめる。(60分)
10	デンプンの糊化と老化	デンプンの糊化に影響する因子 デンプンの老化に影響する因子	予習 シラバスを読み、授業内容を把握する。 また教科書を熟読する。(30分) 復習 デンプンの糊化をまとめる(60分)
11	脂質の酸化とその防止	油脂の酸化とその防止法	予習 シラバスを読み、授業内容を把握する。 また教科書を熟読する。(30分) 復習 脂質の酸化防止法と抗酸化剤についてまと める。(60分)

12	タンパク質の変性	物理、化学的影響によるタンパク質の変性	予習 シラバスを読み、授業内容を把握する。 また教科書を熟読する。(30分) 復習 タンパク質の性質変性および変性を利用した加工食品についてまとめる(60分)
13	ビタミンの変化	食品の調理、加工によるビタミンの変化	予習 シラバスを読み、授業内容を把握する。 また教科書を熟読する。(30分) 復習 食品の調理、加工によるビタミンの変化をまとめる(60分)
14	食品の物理	コロイド、懸濁と乳濁、レオロジー	予習 シラバスを読み、授業内容を把握する。 また教科書を熟読する。(30分) 復習 食品の物性についてまとめる。(60分)
15	食品の総合評価	官能評価と新しい食品評価法	予習 シラバスを読み、授業内容を把握する。 また教科書を熟読する。(30分) 復習 食品の総合評価についてまとめる。(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
標準食品学総論	青柳康夫、筒井知己	医歯薬出版

◆参考書

書名	著者	発行所
食品成分表2020		医歯薬出版 編

◆関連科目

食品学総論Ⅱ、食品学各論Ⅰ、Ⅱ、食品学実験

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	90	小テスト	
レポート		実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	10		

- ・小テストを複数回行う。
- ・15回の授業すべてに遅刻をせず出席することが前提である。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

小テスト返却時に解答および解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

授業中に配布した資料を活用し、必ず復習を行うこと。

◆オフィスアワー

受付時間：授業開講日の16:10~17:00

受付場所：1号館4階 研究室

上記で対応できない場合：指定されたドメインを利用したメール

調理学 (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 1年・前期
 担当者氏名 熊谷 美智世

◆授業概要

調理学では、食品をおいしく安全な料理にするまでの調理プロセスにある「食品の変化」を調理操作と関連付けてとらえその仕組みに着目する。講義では、まず「おいしさを構成する要因」について学び、続いて食品別に、主な成分とそれに関連する調理特性を詳しくみていく。また、非加熱調理・加熱調理の操作、調理機器・器具についても学ぶ。全体を通して、『国家試験対策』の調理に関わる内容を意識して進める。

◆到達目標

1. 調理とおいしさの関わり、五感とおいしさの関わりについて説明することができる。
2. 食品別に、主な調理特性に関連づけて調理の留意点を説明することができる。
3. 非加熱調理と加熱調理の種類別に、調理操作のコツや留意点について説明することができる。
4. 国家試験の調理に関する内容を、調理学の学習内容に結びつける意識をもつ。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習
1	おいしさの要因と評価1	調理の意義 おいしさの構成要因 おいしさの化学的 味の相互効果	予習 教科書 pp. 1-3, 138-145 を読み疑問点を整理しておく。(60分) 復習 おいしさの構成要因と化学的要因についてまとめる。(120分)
2	おいしさの要因と評価2	おいしさの物理的要因、官能評価と物性	予習 教科書 pp. 145-153 を読み疑問点を整理しておく。(60分) 復習 物理的要因と食品の特性との関係、官能評価の概要についてまとめる。(120分)
3	米	うるち米の炊飯工程と要点 もち米・米粉の調理特性	予習 教科書 pp. 5-13 を読み疑問点を整理しておく。(60分) 復習 でん粉、うるち米、もち米の調理特性についてまとめる。(120分)
4	小麦粉	小麦粉の成分と調理特性、膨化の機構	予習 教科書 pp. 14-20 を読み問題点を整理しておく。(60分) 復習 小麦粉の調理特性についてまとめる。(120分)
5	いも類、豆・豆製品	いもの調理特性 炭水化物を多く含む豆・豆製品の調理特性	予習 教科書 pp. 20-29 を読んで疑問点を整理しておく。(60分) 復習 いもや炭水化物系豆類の調理特性についてまとめる。(120分)
6	野菜類	野菜の色と調理特性	予習 教科書 pp. 59-73 を読んで疑問点を整理しておく。(60分) 復習 野菜類の調理特性についてまとめる。(120分)
7	野菜類・果物類	野菜の調理と物性 果物の調理特性	予習 教科書 pp. 74-77 を読んで疑問点を整理しておく。(30分) 復習 果物類の調理特性についてまとめる。(150分)
8	卵類	鶏卵の調理特性	予習 教科書 pp. 45-51 を読んで疑問点を整理しておく。(60分) 復習 鶏卵の調理特性についてまとめる。(120分)
9	食肉類	食肉類の成分と熟成・調理特性	予習 教科書 pp. 31-39 を読んで疑問点を整理しておく。(60分) 復習 食肉類の調理特性についてまとめる。(120分)

10	魚介類	魚介類の成分と調理特性	予習 教科書 pp. 39-45 を読んで疑問点を整理しておく。(60分)
			復習 魚介類の調理特性についてまとめる。(150分)
11	ゲル化剤、香辛料、調味料、嗜好飲料ほか	ゼラチン、寒天などの調理特性 香辛料、調味料、嗜好飲料などの種類	予習 教科書 pp. 86-98 を読んで疑問点を整理しておく。(60分)
			復習 ゲル化剤、香辛料、調味料、嗜好飲料などの種類と調理特性についてまとめる。(150分)
12	非加熱調理操作	計量、浸漬、冷却、冷凍などの理論と特性	予習 教科書 pp. 100-107 を読んで疑問点を整理しておく。(60分)
			復習 非加熱調理の種類と特徴についてまとめる。(120分)
13	加熱調理の操作	熱の伝わり方、湿式加熱の理論と特性	予習 教科書 pp. 108-111 を読んで疑問点を整理しておく。(30分)
			復習 湿式加熱の種類と特徴についてまとめる。(150分)
14	加熱調理の操作	乾式加熱、誘電加熱などの理論と特性	予習 教科書 pp. 112-115 を読んで疑問点を整理しておく。(30分)
			復習 乾式加熱の種類と特性、誘電加熱の特性についてまとめる。(150分)
15	調理器具・機器	鍋の材質、調理器具・機器について	予習 教科書 pp. 116-119 を読んで疑問点を整理しておく。(30分)
			復習 鍋の材質、調理機器・器具についてまとめる。(150分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
調理学 食品の調理特性と正しく理解するために	河内公恵 編	化学同人
八訂食品成分表 2024	香川明夫 監修	女子栄養大学出版社

◆参考書

書名	著者	発行所
調理と理論	山崎清子、島田キミエ	同文書院
栄養管理と生命科学シリーズ 新版 調理学	吉田恵子・綾部園子(編集)	理工図書

◆関連科目

調理学実習Ⅰ・Ⅱ、調理学実験、食品学総論Ⅰ、食品学各論Ⅰ・Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	小テスト	20
レポート		実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

授業のなかで、各単元の要点をまとめた小テストを実施して復習にあてるとともに質問を受け付ける。

◆受講上の注意事項及び助言

欠席・遅刻をせず、事前学習と復習をしっかりと行うこと。Moodle を用いて授業の理解度を確認する。また質問等も随時して疑問点を解消すること。

◆オフィスアワー

受付時間：授業当日、受付場所：授業教室または7号館3階の調理科学研究室。対応できない場合：Eメールで受け付けます(kumagai-m@tsc-05.ac.jp)。

調理学実習 I

(1 単位) (管理栄養学科)

開講時期 1 年・前期
担当者氏名 福留 奈美

◆授業概要

調理とは、嗜好性・栄養性・安全性を高めることを目的に行われる。本実習では、日本料理、西洋料理、中国料理の調理の基本的な知識と技術を身につけるとともに、実習を通して調理学で学ぶ知識を確認し、調理科学に対する理解を深めることを目的とする。

◆到達目標

1. 基本的な調理操作を習得するとともに、調理器具の特徴を理解し正しく使用できる。
2. 基本的な日本料理、西洋料理、中国料理の調理上の特徴を理解し、調理技術を身につける。
3. 調理における食品の様々な変化を調理科学と関連づけて理解し説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	調理学実習 I を始めるにあたって	実習の進め方、衛生・安全等の注意 計量の意義と計り方の個人差を知る	予習 シラバスを読み、授業概要を把握する (30分)
			復習 容量と重量の単位と計量、5 基本味についてまとめる (90分)
2	調理の基本 調味料の塩分と計算 様々なだしを取る	調味料の意義 調味料の濃度計算 だしの材料とうま味	予習 だし素材について調べる (30分)
			復習 濃度計算の課題を解き、各だしの取り方とうま味成分についてまとめる (90分)
3	日本料理 (1)	白飯 みそ汁 青菜のごま和え、 緑茶	予習 実習内容を確認する (30分)
			復習 炊飯、青菜のゆで方、緑茶の入れ方についてまとめる (90分)
4	日本料理 (2)	グリーンピースご飯 かき玉汁 ぶりの照り焼き	予習 実習内容を確認する (30分)
			復習 味付け飯の塩分濃度、調味料添加時期、汁物のとろみ、魚の扱い方についてまとめる (90分)
5	日本料理 (3)	おにぎり けんちん汁 玉子焼き	予習 実習内容を確認する (30分)
			復習 おにぎりの握り方、汁物の作り方、玉子焼きの作り方についてまとめる (90分)
6	日本料理 (4)	五目飯 茶碗蒸し 水ようかん	予習 実習内容を確認する (30分)
			復習 醤油味飯と水加減、乾物の戻し方、希釈卵液の凝固、寒天の凝固についてまとめる (90分)
7	日本料理 (5)	こわめし (赤飯) 吉野鶏のすまし汁 きゅうりとわかめの酢の物	予習 実習内容を確認する (30分)
			復習 もち米の調理性、すまし汁の構成、野菜の脱水についてまとめる (90分)
8	日本料理 (6)	おかゆ 炒り鶏 即席漬け	予習 実習内容を確認する (30分)
			復習 おかゆの炊き方、野菜の切り方、扱い方、煮物の種類についてまとめる (90分)
9	日本料理 (7)	太巻き 潮汁 しょうがの甘酢漬け	予習 実習内容を確認する (30分)
			復習 すし飯のポイント、乾物の戻し方、貝類のうま味についてまとめる (90分)
10	西洋料理 (1)	Riz pilaf au poulet Salade de macédoine Gelée d'orange	予習 実習内容を確認する (30分)
			復習 ピラフの特徴、じゃがいもの扱い方、ゼラチンの凝固についてまとめる (90分)
11	西洋料理 (2)	Spaghetti sauce à la viande Salade de chou et carottes Crème renversée au caramel	予習 実習内容を確認する (30分)
			復習 パスタのゆで方、希釈卵液の添加材料の役割、砂糖の加熱についてまとめる (90分)

12	西洋料理 (3)	Clam chowder	予習 実習内容の確認をする (30分)
		Cup cake 紅茶	復習 小麦粉のグルテンの調理性、小麦粉の膨化についてまとめる (90分)
13	中国料理 (1)	青椒肉絲	予習 実習内容の確認をする (30分)
		玉米湯 涼拍黄瓜 烏龍茶	復習 中国料理の調理法の特徴、中華素材についてまとめる (90分)
14	中国料理 (2)	焼売	予習 実習内容の確認をする (30分)
		西紅柿蛋花湯 牛奶豆腐	復習 挽き肉の調理特性、トマトの湯むき、シロップの特徴についてまとめる (90分)
15	実技試験	野菜の切り方	予習 野菜の切り方を練習する (30分)
			復習 実習内容を復習し実践する (90分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
新版 調理実習書	浜島教子、富吉靖子、佐藤辰江、橋場浩子、大田原美保	学建書院
食品成分表 2025 八訂	香川明夫 監修	女子栄養大学出版社

◆参考書

書名	著者	発行所
調理学 食品の調理特性を正しく理解するために	河内公恵 編	化学同人
NEW 調理と理論	山崎清子、島田キミエ	同文書院
総合調理科学事典	日本調理科学会 編	光生館

◆関連科目

調理学、調理学実習Ⅱ、調理学実験

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	20
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) 学習に取り組む姿勢・意欲は、毎回の実習において欠席状況と班員と協力しながら積極的に実習に取り組んでいるかどうかを評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

実習レポートに書く内容・要点を解説し質問を受け付ける。Moodle を用いて授業の理解度の確認や質問対応等を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

身支度、手洗い等の衛生管理を徹底する。

「管理栄養士国家試験」に合格できる知識と技術と能力を身に付けることを意識する。

「調理学」で学習する内容との関連性を意識しながら実習に臨み、レポートにも反映させること。

◆オフィスアワー

受付時間：授業当日

受付場所：授業教室または4号館4階の食文化研究室

上記で対応できない場合：Eメールで受け付けます (fukutome-n@tsc-05.ac.jp)。

調理学実習Ⅱ

(1 単位) (管理栄養学科)

開講時期 1 年・後期
担当者氏名 福留 奈美

◆授業概要

調理学の講義で得た理論や調理学実習Ⅰを基礎に、西洋料理・日本料理・中国料理の幅広い調理技術の習得だけでなく、盛り付けの配慮、配膳・サービス・マナーの基本、食文化的背景などについても学ぶ。また、和洋中の各料理様式の構成要素を理解し、献立作成への活かし方や大量調理への応用課題についても、実習を通して学習する。

◆到達目標

1. 中国料理、西洋料理、日本料理の特徴を理解し、調理技術を身に付ける。
2. 食材の扱い方、調理操作、調理器具の扱い、盛り付け、配膳方法、喫食時のマナー等を身に付ける。
3. 適切な分量の把握、材料の標準的配合および調味パーセントを理解し、献立へ活かすことができる。
4. 調理の理論と調理過程で起こる現象を関連づけて説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習
1	ガイダンス 中国料理 1	ガイダンス、注意事項 麻婆豆腐、棒棒鶏、烏龍茶 ※キュウリのせん切り	予習：実習内容を教科書で確認し、調理の流れを把握しておく。(30分) 復習：中国の醤、中国茶、せん切りのコツ等についてまとめる。(90分)
2	中国料理 2	中国料理の特徴 咕咾肉、清川鶉蛋、普洱茶 ※大根かつらむき	予習：実習内容を教科書で確認し、調理の流れを把握しておく。(30分) 復習：中国料理の特徴、湯の取り方、油通し、溜菜についてまとめる。(90分)
3	中国料理 3	鍋貼餃子、乾焼明蝦、茉莉花茶 ※サンドイッチ用パンの切り方練習	予習：実習内容を教科書で確認し、調理の流れを把握しておく。(30分) 復習：餃子の包み方、エビ下処理、中国風炒め煮の調理要領をまとめる。(90分)
4	西洋料理 1	Sandwiches (英)、西洋料理の要点 Consommé ordinaire 紅茶のいれ方	予習：西洋料理の特徴(教科書 p.69~81)に目を通し、重要事項をまとめておく。(30分) 復習：サンドイッチの基本、洋風煮だし汁、紅茶の淹れ方についてまとめる。(90分)
5	西洋料理 2	Tranche de saumon sauce ravigote et sauce tartare Pommes de terre nature Compote de pommes※皮むき、ハーブ	予習：実習内容を教科書で確認し、調理の流れを把握しておく。(30分) 復習：ソテーとソース 2 種、皮むきのコツ等の要点をまとめる。(90分)
6	西洋料理 3	Omelettes au bœuf ※オムレツ Choux à la crème、Plateau de fromages、 ドリップコーヒーのいれ方	予習：実習内容を教科書で確認し、調理の流れを把握しておく。(30分) 復習：オムレツのコツ、小麦粉生地膨化調理、ナチュラルチーズについてまとめる。(90分)
7	西洋料理 4	Gnocchi (伊)、Oeufs à la neige (Crème anglaise, Meringue) (仏) ※包丁研ぎ	予習：実習内容の事前確認、および包丁研ぎの手順・動画の確認。(30分) 復習：ニョッキ、メレンゲとカスタードソース、包丁研ぎの要点をまとめる。(90分)
8	西洋料理 5	Chicken Indian curry Spice Milk Tea (chai) ※クリスマスケーキ試食、スパイス	予習：実習内容を教科書で確認し、調理の流れを把握しておく。(30分) 復習：魚のパン粉つけ焼き、マッシュポテト、ニョッキの要点とコーヒーについてまとめる。(90分)
9	西洋料理 6 クリスマス料理	Poulet grill à l'anglaise Bouche de Noël (仏)	予習：実習内容を教科書で確認し、調理の流れを把握しておく。(30分) 復習：骨付き鶏もも肉の下処理と焼き方、クリスマス料理とケーキの要点をまとめる。(90分)

10	日本料理 1	おせち料理の概要 数の子、田作り、栗金団、紅白なます (柚子釜)、海老旨煮、梅人参、手綱 こんにゃく、黒豆、数の子	予習：実習内容を教科書で確認し、調理の流れを 把握しておく。(30分) 復習：正月料理にこめられた願いや意味につい て料理ごとにまとめる。(90分)
11	調理の技術	鰯の南蛮漬け ※三枚おろし Potato cheese gratin (Sauce Béchamel)	予習：ベシャメルソースの作り方を確認してく る。(30分) 復習：要点をまとめる。(90分)
12	日本料理 2	関東風雑煮、関西風雑煮 ※梅人参 柚子饅頭 (包餡)、緑茶のいれ方	予習：雑煮について調べてくる。(30分) 復習：我が家の雑煮についてまとめる。(90分)
13	災害時を想 定した調理	災害時の調理方法について	予習：ポリ袋調理、ローリングストックについて 予習してくる (30分) 復習：家族のためのローリングストックのプラン を立てる (90分)
14	実技試験 1	梅人参・ジャガイモ皮むき・鰯三枚お ろし・キュウリせん切り、大根かつら むきの実技	予習：実技試験の対策を行う。(90分) 復習：実技試験の反省点をまとめる (30分)
15	実技試験 2 まとめ	オムレツの実技、大掃除、期末テスト 対策、まとめ	予習：実技試験の対策を行う。(60分) 復習：総復習を行う (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
新版 調理実習書	浜島教子、富吉靖子、佐藤辰江、橋場浩子、 大田原美保	学建書院

◆参考書

書名	著者	発行所
食品成分表 2025 八訂	香川明夫監修	女子栄養大学出版部
NEW 調理と理論	山崎清子、島田キミエ	同文書院
総合調理科学事典	日本調理科学会 編	光生館

◆関連科目 調理学、調理学実習 I、調理学実験

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	30	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	30
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) 学習に取り組む姿勢・意欲は、毎回の実習において欠席状況と班員と協力しながら積極的に実習に取り組んでいるかどうかを評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

実習レポートに書く内容・要点を解説し質問を受け付ける。Moodle を用いて授業の理解度の確認や質問対応等を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

試食では衛生管理の徹底をはかる。特に身支度、手洗い等自己の衛生管理を徹底する。
配布レシピに加えて示範の要点を正確に記録し、調理の再現ができるようにレポートをまとめること。

◆オフィスアワー

受付時間：授業当日

受付場所：授業教室または 4 号館 4 階の食文化研究室

上記で対応できない場合：Eメールで受け付けます (fukutome-n@tsc-05.ac.jp)。

調理学実験

(1 単位) (管理栄養学科)

開講時期 1 年・後期
担当者氏名 熊谷美智世

◆授業概要

食品素材の性質や取り扱いおよび調理操作について実験的に体験し、嗜好性・栄養性・安全性等に考慮した調理に必要な理論と技術の習得に役立てる。また、官能評価の手法を学び、食べ物の客観的特性と関連づける。

◆到達目標

1. 実験の目的を理解し、適切な試料調製と実験項目の測定、および官能評価ができる。
2. 実験を通して、食品の調理による変化や調理操作の要点への理解を深める。
3. 実験結果を適切にまとめ、結果の根拠となることを調理科学的に説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	調理学実験にあたって 飲み物に関する実験	調理学実験の目的・レポートの書き方 緑茶の種類と淹れる湯の温度と浸出時間	予習: 調理学教科書の該当箇所を熟読する (20 分)
			復習: お茶の抽出温度と呈味の違いをまとめる (60 分)
2	だしに関する実験	うま味の相乗効果 煮干しだしと調味料の影響 塩分測定と塩分調整	予習 「調理学」教科書 p.142-144 を読んでおく (20 分)
			復習 だしの材料とうま味、塩分計算の方法についてまとめる (40 分)
3	米に関する実験	うるち米ともち米の吸水 米の種類と炊飯法	予習 「調理学」教科書 p.8-13 を読んでおく (20 分)
			復習 炊飯の要領、米の種類と炊飯法の違いをまとめる (40 分)
4	野菜に関する実験 レポートの書き方(1)	野菜の色の变化 生野菜の吸水・脱水とテクスチャー 結果の読み取り、考察の仕方	予習 「調理学」教科書 p.63-73 を読んでおく (20 分)
			復習 pHが野菜の色に及ぼす影響と浸透圧が生野菜に及ぼす影響をまとめる (40 分)
5	いもに関する実験	じゃがいもの調理特性 さつまいもの糖化と加熱方法	予習 「調理学」教科書 p.20-23 を読んでおく (20 分)
			復習 じゃがいもの特性、さつまいもの加熱の違いによるβ-アミラーゼの働きをまとめる (40 分)
6	小麦に関する実験	材料の違いによる焼き色 膨化剤添加の効果	予習 「調理学」教科書 p.14-20 を読んでおく (20 分)
			復習 小麦粉の調理の膨化の特性についてまとめる (40 分)
7	魚に関する実験	魚のすり身に及ぼす添加材料の影響 魚の種類と硬さ	予習 「調理学」教科書 p.39-45 を読んでおく (20 分)
			復習 すり身に及ぼす副材料の影響と魚の種類と加熱後の硬さについてまとめる (40 分)
8	肉に関する実験 レポートの書き方(2)	挽肉の調理特性 (ハンバーグにおける副材料の影響) 結果の読み取り、考察の仕方	予習 「調理学」教科書 p.33-39 を読んでおく (20 分)
			復習 ハンバーグに及ぼす副材料の影響をまとめる (40 分)
9	卵に関する実験	卵白の起泡性と安定性 卵液の熱凝固性	予習 「調理学」教科書 p.45-51 を読んでおく (20 分)
			復習 卵の起泡性に及ぼす添加物の影響、卵液の熱凝固性をまとめる (40 分)
10	果物に関する実験	りんごの褐変とその抑制 りんごの品種と調理特性	予習 「調理学」教科書 p.74-77 を読んでおく (20 分)
			復習: 酵素的褐変とその抑制法や官能評価の結果を総合的にまとめる (40 分)
11	寒天・ゼラチンに関する実験	各種ゲル化剤の特性 ゲル化における添加物の影響	予習 「調理学」教科書 p.86-90 を読んでおく (20 分)
			復習 寒天・ゼラチンゲルの特性や扱い方をまとめる (40 分)
12	砂糖に関する実験	砂糖の加熱による変化 砂糖の結晶化・転化	予習 「調理学」教科書 p.90-92 を読んでおく (20 分)
			復習 砂糖の加熱による変化や溶解度と結晶化の関係についてまとめる (40 分)

13	実験結果のまとめ	実験全体のまとめと解説	予習 12回分の実験内容を復習する。(30分)
			復習 発表PPTの構成と内容を考える(30分)
14	実験結果の発表準備 リハーサル	実験結果発表のための準備	予習 発表PPT資料・発表原稿の内容を班員で検討する(30分)
			復習 各班で担当の実験結果をまとめ、パワーポイントを作成し発表に備える(30分)
15	実験結果の発表	各班による発表(パワーポイント使用)	予習 発表に備えて班員で内容の確認と練習を行う(30分)
			復習 各班による発表を見ながら、各回の結果を見直し、調理学との関係を確認する(30分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
講義の都度資料を配布する		
八訂 食品成分表 2024	香川明夫 監修	女子栄養大学出版部

◆参考書

書名	著者	発行所
調理学 食品の調理特性を正しく理解するために	河内公江編	化学同人
NEW 調理と理論	山崎清子、島田キミエ	同文書院

◆関連科目

調理学、調理学実習Ⅰ、調理学実習Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	
レポート	40	実技(発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) 学習に取り組む姿勢・意欲は、実験や発表において欠席状況、班員と協力しながら積極的に取り組んでいるかどうかを評価する。レポートは提出日を厳守すること、誤字・脱字がなく体裁が整っており、結果に対して科学的な視点から適切に考察されているかを中心に評価する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

・毎回の実験にはレポートを課す。レポートは次回の授業で必ず提出すること。採点して返却する。内容により再提出が必要な場合がある。

◆受講上の注意事項及び助言

「管理栄養士国家試験」に合格できる知識と技術と能力を身に付けることを意識する。

「調理学」で学習する内容との関連性を意識しながら実習に臨み、レポートにも反映させること。

◆オフィスアワー

受付時間：授業当日

受付場所：授業教室または7号館3階の調理科学研究室

上記で対応できない場合：Eメールで受け付けます(kumagai-m@tsc-05.ac.jp)。

基礎栄養学 I

(2 単位) (管理栄養学科)

開講時期 1 年・後期
担当者氏名 大塚 静子

◆授業概要

基礎栄養学 I では適切な栄養の摂取が健康の保持・増進、疾病の予防・治療につながることを食物および食生活の面から学ぶ。そのためには、栄養の意義と役割、糖質、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルの五大学養素の構造と機能や消化吸収の仕組みなど栄養の基本を理解する必要がある。また各栄養素の不均衡な摂取と各種生活習慣病の発症構造や予防、治療についても講義の中で関連づけて学習する。

◆到達目標

1. 栄養の概念と 3 大栄養素の構造と機能を理解することができる。
2. 各栄養素が生体内で果たす役割と健康・疾患との関係について理解することができる。
3. 管理栄養士国家試験の「基礎栄養学」分野の内容を理解することができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	栄養の概念	栄養の定義、栄養と健康・疾患	予習 教科書 p.16~28 を読む (60 分)
			復習 栄養・栄養素についてまとめる (60 分)
2	食物の摂取	摂食調節のメカニズムについて	予習 教科書 p.30~40 を読む (60 分)
			復習 食事の重要性と健康・疾患の関係についてまとめる (60 分)
3	栄養素の消化と吸収 (1)	消化器系の構造と機能	予習 教科書 p.42~53 を読む (60 分)
			復習 消化酵素名とその作用機序、吸収形態、体内動態についてまとめる (60 分)
4	栄養素の消化と吸収 (2)	消化過程の概要	予習 教科書 p.53~59 を読む (60 分)
			復習 管腔内消化・膜消化をまとめる (60 分)
5	栄養素の消化と吸収 (3)	栄養素別の消化・吸収	予習 教科書 p.59~70 を読む (60 分)
			復習 栄養素別の消化吸収過程をまとめる (60 分)
6	腸内フローラ (DVD)	腸内細菌について	予習 教科書 p.59~67 を読む (60 分)
			復習 腸内フローラのまとめ・感想 (60 分)
7	炭水化物の栄養 (1)	炭水化物の概要、糖質の分類と機能	予習 教科書 p.73~77 を読む (60 分)
			復習 食後・空腹時の糖質代謝をまとめる (60 分)
8	炭水化物の栄養 (2)	血糖とその調節、糖質の体内代謝	予習 教科書 p.78~83 を読む (60 分)
			復習 糖質と脂質、糖質とたんぱく質の関係をまとめる (60 分)
9	炭水化物の栄養 (3)	他の栄養素との関係・糖尿病 (DVD)	予習 教科書 p.83~89 を読む (60 分)
			復習 中間試験・間違いの確認をする (60 分)
10	中間試験 たんぱく質の栄養 (1)	第 1 章～第 4 章までの小テスト アミノ酸・たんぱく質の構造と機能	予習 教科書 p.115~118 を読む (60 分)
			復習 アミノ酸・たんぱく質の栄養学的役割をまとめる (60 分)
11	たんぱく質の栄養 (2)	たんぱく質・アミノ酸の体内代謝	予習 教科書 p.120~125 を読む (60 分)
			復習 食後・空腹時のたんぱく質・アミノ酸代謝をまとめる (60 分)

12	たんぱく質の栄養 (3)	他の栄養素との関係	予習 教科書 p.126～132 を読む(60分)
			復習 糖新生とたんぱく質代謝をまとめる(60分)
13	脂質の栄養 (1)	脂質の概要、脂肪酸の種類と機能	予習 教科書 p.92～100 を読む (60分)
			復習 脂質の栄養学的役割をまとめる(60分)
14	脂質の栄養 (2)	脂質の体内代謝	予習 教科書 p.103～107 を読む (60分)
			復習 食後・空腹時の資質代謝をまとめる (60分)
15	脂質の栄養 (3)	他の栄養素との関係	予習 教科書 p.108～111 を読む (60分)
			復習 ビタミンB ₁ ・糖質の節約作用をまとめる(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 第5版	田辺陽一／編	羊土社

◆参考書

書名	著者	発行所
栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学ノート 第5版	田辺陽一／編	羊土社
栄養科学イラストレイテッド 生化学 改訂第3版	藺田勝／編	羊土社

◆関連科目

基礎栄養学Ⅱ、栄養生化学Ⅰ・Ⅱ、栄養学実験、応用栄養学、臨床栄養学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	小テスト	10
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10	中間テスト	10

(補足) 各章のまとめのプリントを仕上げること。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

小テストは解答・解説を行い返却する

◆受講上の注意事項及び助言

- ・栄養学は基礎の教科であり、「応用栄養学」や「臨床栄養学」の分野の科目の理解には不可欠である。
- ・各章のまとめプリントを仕上げることにより基礎学力の定着をはかる。
- ・授業中に配布したプリントはファイリングをし、復習に活用すること。

◆オフィスアワー

受付時間：火～金 16:30～17:30

受付場所：基礎栄養学研究室 (1号館2階)

上記で対応できない場合：E-mail (otsuka@tsc-05.ac.jp) にて対応する。

栄養教育論 I

(2 単位) (管理栄養学科)

開講時期 1 年・後期

担当者氏名 高橋 美恵子

◆授業概要

本科目は国立病院機構に 37 年勤務し、患者の栄養教育に携わった教員が担当する。授業では、管理栄養士としての心構えや社会での役割を捉え、自立した食生活が営めるような教育のあり方を学び、栄養教育の必要性と目的および目標を正しく理解する。

また、各時代における栄養教育のニーズと取り組み内容を考察し、具体的な栄養教育の対象や場の概要と法的根拠についても学ぶ。特に栄養教育に必要とされる行動科学では、食行動の変容と行動科学、個人、集団社会の行動変容に関する理論とモデルについての概念、栄養教育における具体的活用方法について学習する。食環境づくりと栄養教育では、教育的アプローチと環境的アプローチの関係とその必要性について学習する。カウンセリングの技法は演習を通して学ぶ。

◆到達目標

1. 栄養教育の意義および目的を説明できる。
2. 行動変容に関する行動科学理論と技法について理解し、説明できる。
3. 組織・地域づくりの展開、食環境づくりと栄養教育の必要性を理解し、説明できる。
4. 栄養カウンセリングの定義、カウンセリング技法について説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	ガイダンス	授業の流れ、栄養教育論について、他の教科との関係、管理栄養士に対しての社会の期待について学ぶ	予習：シラバスを読む。管理栄養士の活躍の場について調べる。(60分) 復習：栄養教育論と他の教科との関連についてまとめる。(60分)
2	栄養教育の概念・定義	栄養教育の定義と目的・目標、国民健康・栄養調査から見た栄養教育	予習：国民健康・栄養調査結果を調べる。(60分) 復習：栄養教育の定義、目的、目標をまとめ、覚える。(60分)
3	栄養教育の健康教育	栄養教育と健康教育・ヘルスプロモーション・食育 栄養教育と生態学的モデル	予習：健康日本21について調べる。(60分) 復習：ヘルスプロモーション、食育のポイントをまとめる。生態学的モデルをまとめる。(60分)
4	栄養指導・栄養教育の歴史	栄養学の発展と栄養指導・栄養教育の歴史	予習：栄養指導・栄養教育の歴史について調べる。(60分) 復習：政策や法律、指針などから1つ調べてレポートにまとめる。(60分)
5	栄養政策・法律・指針 栄養教育と行動科学	政策や法律、指針の課題発表 栄養教育と行動科学	予習：食育推進基本計画について調べる。(60分) 復習：行動科学の定義、なぜ栄養教育に行動科学が必要かをまとめる。(60分)
6	行動科学の理論とモデル ①	行動の捉え方 行動科学の基礎となる学習理論①	予習：行動科学と教育に関して調べる。(60分) 復習：レスポナント行動、オペラント行動についてまとめる。(60分)
7	行動科学の理論とモデル ②	行動科学の基礎となる学習理論② 個人要因に焦点を当てた行動変容の理論①	予習：学習理論とその仕組みについて調べる。(60分) 復習：ヘルスピーرفモデル、計画的行動理論についてまとめる。(60分)
8	行動科学の理論とモデル ②	個人要因に焦点を当てた行動変容の理論② 対人関係や環境要因に焦点を当てた行動変容の理論	予習：行動変容理論について調べる。(60分) 復習：トランスセオレティカルモデル、社会的認知理論についてまとめる。(60分)
9	行動科学の理論とモデル ③	大規模集団や地域レベルの行動変容理論	予習：大規模集団や地域レベルの行動変容理論について調べる。(60分) 復習：ヘルスリテラシー、ソーシャルキャピタル、イノベーション普及理論をまとめる。(60分)
10	栄養教育マネジメントで 用いる理論とモデル	プリシード・プロシードモデル ソーシャルマーケティング	予習：プリシード・プロシードモデルについて調べる。(60分) 復習：ソーシャルマーケティング理論について手順や4Pを理解する。(60分)
11	行動変容のための技法	行動技法と概念	予習：行動技法について調べる。(60分) 復習：行動変容技法を一覧表にまとめる。(60分)
12	栄養カウンセリング①	栄養カウンセリングの定義、特徴、ポイント カウンセリングマインド	予習：栄養カウンセリングについて調べる。(60分) 復習：ラポール、栄養カウンセリングのポイントについてまとめる。(60分)
13	栄養カウンセリング②	カウンセリングの基礎 (技法) の活用 傾聴の演習	予習：栄養カウンセリング技法について調べる。(60分) 復習：カウンセリング技法の活用をまとめる。(60分)

14	栄養カウンセリング③	認知行動療法の定義、特徴、実際 動機づけ面接、初回・継続面接の実際	予習：認知行動療法を調べる。(60分)
			復習：面接の場面でカウンセリングの技法をどのように活用するか復習する。(60分)
15	まとめ	1回目～14回目のまとめ	予習：今までに学んだ授業内容をまとめる。(60分)
			復習：授業で学んだことを再確認し、定期試験に向けて学習する。(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
栄養教育論（改訂第5版）	丸山千寿子、足立淑子、武見ゆかり	南江堂
配布プリント		

◆参考書

書名	著者	発行所
栄養教育論—栄養の指導—第22版	石井幸江他	学建書院

◆関連科目

管理栄養士の基礎演習、応用栄養学、公衆栄養学、公衆衛生学、心理学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	75	小テスト	10
レポート	10	実技（発表・コミュニケーション）	
学習に取り組む姿勢・意欲	5		

（補足）

- ・授業の復習、理解度の確認として、授業の最後に小テストを実施して評価する。
- ・レポートは2回課し、6段階（5点、4点、3点、2点、1点、0点）で評価する。課題の提出日時を守り、誤字・脱字がなく、適切にまとめられているかを評価する。
- ・学習に取り組む姿勢・意欲は、授業内での発言、態度、意欲的に取り組んでいるかを評価する。

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

小テストは授業内に答え合わせと解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

遅刻・欠席をせず、積極的に参加をする。授業に必要なテキスト及び資料は各自で調べて用意する。
講義で配布したプリントおよびノートは整理してファイルすること。
欠席した場合は、欠席課題を提出。

◆オフィスアワー

受付時間：授業日 授業終了後～17時30分

受付場所：栄養教育研究室（1号館3F）

上記で対応できない場合：研究室前のメッセージボードの活用及び電子メール(takahashi-mie@tsc-05.ac.jp)

<教職（栄養教諭）に関する教育課程>

教育原論 (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 1年・後期
担当者氏名 有村久春

◆授業概要

子供の存在や成長及び発達をベースにした教育の原理を指導する。子供の成長と教育の営みとの関係、子供と教師とのかかわり、学校教育の目的などを考える。そのうえで、「教育とは何か」の問いに自らの意見と論理がもてるようにする。

具体的には、教育の原理としての①学校の役割、②教育の目標、③教育の思想、④教師論、⑤教育課程論など、栄養教諭として身に付けたい教育の論理を実践的に学ぶ。授業方法としては、講義を中心に具体的な資料を提示しながらグループディスカッションや討論、プレゼン発表や意見発表等を行う。

◆到達目標

1. 「教育とは何か」の問いから、その意義や目標、教育の思想などを理論的・実践的に理解できる。
2. 子供(人間)の存在や学校における教育の論理を教育の思想家や実践研究者の論をもとに学ぶことができる。
3. 教育者を志す者としての資質・能力を培い、教職にあって不可欠な教育の根本原理を具体的に理解できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	「教育」とは何か、その基本的な意味・意義を学ぶ	(オリエンテーション) 教育の一般的な意味、語義的な解釈等を学ぶ	予習 シラバスを読んでおく (60分)
			復習 教育の意味をノートに記録する (60分)
2	子供(人間)の存在と学校教育	子供とは何か、その存在を考える	予習 テキストp2「子どもの存在」を読む (90分)
			復習 「教育・子供」を用語解説する (60分)
3	教育の原理①: 学校の役割	今日の学校の状況を知る	予習 テキストp3~6を読む (60分)
			復習 学校教育の課題をまとめる (90分)
4	教育の原理②: 教育の目的と目標	教育の「目的」を理解する	予習 教育基本法・学校教育法の内容から「目的」を読む(必携教職六法) (90分)
			復習 法的理解をまとめる(教職六法) (120分)
5	教育の原理③: 教育の思想と歴史 — 教育思想の古典	ギリシアの教育哲人を学ぶ	予習 テキストp32~34を読む (60分)
			復習 3人の哲人についてまとめる (60分)
6	教育の原理④: 教育思想の近代・現代	中世から近代の教育学者を学ぶ	予習 テキストp34~36を読む (60分)
			復習 コメニウス等の教育論を記述する (90分)
7	教育に影響を与えた人々① (カント、ピアジェ、ルソー、デューイなど)	カント、ピアジェ、ルソーなどの教育論を学ぶ	予習 カントなど調べておく (90分)
			復習 カント、ピアジェ、ルソーなどの教育論についてノートに取りまとめる (60分)
8	教育に影響を与えた人々② (福沢諭吉、新渡戸稲造などなど9人)	とくに日本人の教育学者に学ぶ	予習 『学問のすすめ』を読んでおく (90分)
			復習 テキストp43~46の人物と業績をまとめる (60分)
9	教師と子供とのかかわり①	その基本原則およびカウンセリング感覚のあるかかわりを学ぶ	予習 テキストp47~68の概要理解 (60分)
			復習 テキスト第3章の内容をまとめる (90分)
10	教師と子供とのかかわり②	その基本原則、カウンセリング感覚のあるかかわりを理解する	予習 テキストp47~68の概要理解 (60分)
			復習 テキスト第3章の内容をまとめる (90分)
11	教育課程の編成と実施①	その編成と実施の方法を理解する。	予習 法規から教育課程の意味を調べる (90分)
			復習 テキストp49~79の理解と記述 (60分)
12	教育課程の編成と実施②	とくにその概要と法的理解を深める	予習 法規から教育課程の意味を調べる (120分)
			復習 テキストp49~79の概要理解 (60分)

13	学級経営 (HR 経営) と学級教師	学級における教師論と学習指導および生徒指導	予習 テキスト 5 章・6 章を読んでおく (60 分)
			復習 学級経営の在り方をまとめる (90)
14	教育の制度と学校	教育制度の法的理解を深める	予習 法規から教育制度の在り方を調べる (60 分)
			復習 とくに地教行法の理解と記述 (60 分)
15	まとめ・講義の振り返り	改めて教育の意味を問い直す	予習 これまでの講義内容を読み返す (90 分)
			復習 テキストと講義ノートの内容を理解する (テストの準備を行う) (120 分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
『教育の基本原理を学ぶ』	有村久春	金子書房、2020 初版 7 刷
必携教職六法 (2026 年度版)	若井 彌一編著	協同出版

◆参考書

書名	著者	発行所
新訂版 学級教育相談入門	有村久春	金子書房、2014

◆関連科目 「教育課程論」「生徒指導の理論と方法」

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50%	小テスト	10%
レポート、プレゼン発表	20%	実技 (発表・コミュニケーション)	10%
学習に取り組む姿勢・意欲	10%		

(補足) *学習に取り組む姿勢・意欲については、授業内容への問い (相互質問) に積極的に応えること、レポート作成および課題のプレゼンなどに取り組むことを評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

- ・プレゼン発表やレポート内容を点検し、個々の学生に適したアドバイスを文字化して返却する。
- ・縮小コピー等を行い、受講学生全員に配布する。相互の学び合いと共同化を図る。
- ・課題レポートを授業の事前に配布し、予習内容として活用する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・積極的に授業に参画し、疑問点や質問事項を提案すること。
- ・予習や復習を十分に行う。必要な課題レポートに意欲的に取り組むこと。
- ・自ら学修課題を解決するように努め、演習やグループでの学びに取り組むこと。

◆オフィスアワー

- ・受付時間： 原則として、火曜日、水曜日、金曜日の昼休み (12 : 10 ~ 12 : 50)
- ・受付場所： 教育学第 1 研究室 (4 号館)
- * 上記で対応できない場合： 研究室入口の伝言板に用件をメモすること。

教職概論 (2 単位) (管理栄養学科)

開講時期 1 年・後期
担当者氏名 嶺井正也

◆授業概要

教育基本法第九条に示される教員の崇高な使命や地方公務員としての服務などを理解し、子どもの教育を受ける権利を学習指導・生徒指導を通して保障する役割をもつ教職の在り方を学ぶ。

また、教育法制、学校教育の現状や課題、保護者や地域社会から寄せられる教職への希望や批判、教職への道など理解していくようにする。板書やプリントに加え、DVD 等の利用、グループディスカッション、プレゼンテーションを取り入れる。また、小テストを中間時点で実施する。

◆到達目標

1. 教職の意義や役割、求められる資質能力、コンプライアンスを理解し、説明することができる。
2. 教職の現状(教員の身分・職階と待遇、教育の勤務条件や保護者からの期待を含む)、教員の研修やキャリア形成の重要性を認識し、教職に就こうとする意思を明確にすることができる。
3. 「チーム学校」の一員としての自覚をもち、学校の働き方改革や教育改革課題などを理解し、それに対応する資質能力を身に付けることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	「教職」の意味	オリエンテーションをかねて、そもそも「教職」とは何かを考える。	予習 これまで出会ってきた教員を想起し、どんな教員だったのか考えて置く(120分)。 復習 「教職」とは「教員という職業」であり、また教員と教師という用語の使い方について確認する(120分)。
2	教員が働く場である学校	教員が働く場である「学校」にはどんな種類があるかを把握する。	予習 教育基本法第六条に規定する「法律に定める学校」と学校教育法第一条に規定する学校について調べて置く(60分)。 復習 「学校」には誰を対象とするかによる分類以外に設置主体による分類もあることを確認しておく(180分)。
3	「チーム学校」：学校で働く人々と教員	学校は「教員」だけでなく多くの職員で構成されていること、また「教員」には職階があることを理解する。	予習 「教員(先生)」といわれる中にどんな種類があるかを考えてみる(60分) 復習 「チーム学校」の意味と意義について確認する(180分)。
4	教員の使命と役割	教育基本法第九条に規定する教員の「崇高な使命」と学校教育における役割を考察する。	予習 教育基本法第九条を読み、「崇高な使命」について自分なりの考えをまとめておく(120分)。 復習 子どもたちの成長・発達に深く関わる教員の具体的な役割を整理しておく(120分)。
5	教員の身分・職階と待遇	国公立の違いによる身分の違い、教員の職階、一般公務員との違い、そして処遇を理解する。	予習 教育公務員特例法と地方公務員法を読み、その内容を理解する(120分)。 復習 教員には校長、副校長、教頭などの職階とそれぞれの職務を整理しておく(120分)。
6	教員の職務内容	学習指導、生徒指導といった職務だけでなく校務分掌によるさまざまな職務があることを把握する。	予習 これまで出会ってきた先生たちの仕事ぶりを想起し、まとめておく(120分)。 復習 校務分掌は各学校で異なるが、共通した枠組みがあることを整理する(120分)。
7	教員に求められる資質能力	教員には「不易」の資質能力と「流行」のそれがあることを理解しつつ、GIGA スクール構想が始まって以降は ICT 活用力が求められていることを理解する。	予習 採用側が求めている資質能力をあらかじめ調べ、まとめておく(120分)。 復習 学習指導や校務遂行において ICT を活用することが出来るように実際に操作してみる(120分)。
8	これまでの復習を兼ねた小テストとプレゼンテーション準備	第 7 回までの授業に関する小テストにより振り返りを行い、また、第 14 回目の授業でおこなうプレゼンテーションの準備を行う。	予習 これまでの授業を振り返り、要点を整理し、テストに備える(180分)。 復習 授業中におこなった班分けとテーマについて班ごとに意見を交換する(60分)。
9	教員の服務とコンプライアンス	教員のコンプライアンスに関する DVD を視聴した後、地方の教育公務員として特に求められる服務について理解する。	予習 地方公務員法にある服務関係条項を調べ、整理しておく(120分) 復習 子どもたちの成長・発達に関する支援を行う教員にはとくにコンプライアンス意識がもためられていることを、具体的事例を通して認識する(120分)。
10	学び続ける教員と研修体系、キャリア形成	教育基本法第九条第 2 項で示されている教員の研究と修養(=研修)について、その意義と具体的内容を考察する。	予習 教員研修制度についての概要を調べておく(120分)。 復習 教員研修の意義を再確認する(120分)。

11	教員の働き方改革（国際比較を含む）	OECD の TALIS でも指摘されている国際的にも問題視されている教員の長時間労働についての改革動向を理解する。	予習 TALIS について調べて、何が問題かを整理しておく（120分）。 復習 文部科学省や教育委員会で示されている働き方改革を整理し、自分なりの考え方を深める（120分）。
12	学校と地域との連携・協働における教員	地域に開かれた学校には地域との連携・協働が強く求められるようになっており、そこにおける教員には地域を意識した姿勢が求められていることを把握する。	予習 教育基本法第十三条の規定をよみ、その内容をしらべておくこと（120分）。 復習 教員による学習指導や生徒指導においても地域の協力が色々の面で不可欠になっていることを整理する（120分）。
13	栄養教諭と栄養職員	同じく学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員であるが、両者には制度的に違いがあることを考察する。	予習 学校給食法を読み、とくに学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員についての規定を調べておく（120分）。 復習 授業中に示した両者の比較表を確認し、不明の点については質問し、調べる（120分）。
14	テーマごとのプレゼンテーション	授業で平行して調べ、まとめてきたテーマについてのプレゼンテーションと質疑を行う。	予習 プレゼンテーション準備（180分）。 復習 質疑で明らかになった課題についてフォローする（60分）。
15	教職を目指して（復習をかねて）	前回の授業までのまとめを行うとともに、栄養教諭をめざすプロセスを確認する	予習 これまでの授業について自分なりに整理しておく（120分）。 復習 授業中に示されたまとめプリントをよく読み、何がポイントであったかの確認をする（120分）。

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
『共に創り出す公教育へ』	嶺井正也・その他	八千代出版株式会社

◆参考書

書名	著者	発行所
『教職六法』2026年度版	高見茂 他	協同出版

◆関連科目

「教育制度論」、「教育原論」、「栄養教育論Ⅰ」

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	20
レポート		実技（発表・コミュニケーション）	
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

（補足）「学習に取り組む姿勢・意欲」は主として授業最後を書くリアクション・ペーパーの内容で確認する。

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

- ①小テストについては次の時間に採点結果の通知と解説を行う。
- ②リアクション・ペーパーについては、次の時間にコメントする。

◆受講上の注意事項及び助言

基本的に授業中のスマートフォン使用は認めないが、調べる必要がある場合にはその都度使用について指示する。

◆オフィスアワー（新学期開始時に学務課からの掲示を確認すること）

受付時間： 水・木・金曜日の昼休み

受付場所： 4号館5階教育学第3研究室

上記で対応できない場合：メール（minei-m@tsc-05.ac.jp）

【食品学科】

生化学 I

(2 単位) (食品学科)

開講時期 1 年・後期
担当者氏名 貝沼 章子

◆授業概要

生化学とは、生物の生命活動を化学の面から解析する分野である。生物が生きていくうえでのエネルギーの獲得や生体成分の生合成は、全て生体内における化学物質の流れで説明できる。本講義では、その基礎として、生体構成成分の基本について解説する。微生物からヒトまで共通する「生物の生きるしくみ」について理論的に理解することを目的とする。

◆到達目標

1. 生命現象の基本原理を理解することができる
2. 生体成分と食品成分の関連性について理解することができる
3. フードスペシャリスト資格認定試験に合格できる知識と能力を身につけることができる

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習
1	生化学とは	概要説明	予習 生き物が生きるしくみと化学の関係性について調べ、自分なりの考えを纏めておく (60 分)
			復習 生化学についての概要を確認する 生体を構成する化合物名について記憶する (100 分)
2	生体成分 1-糖 ①	糖の基本構造	予習 糖の定義を調べておく (120 分)
			復習 糖の基本構造、D/L 体について纏め記憶する (60 分)
3	生体成分 1-糖 ②	立体異性体、環状構造	予習 立体異性体とは何かを調べておく (120 分)
			復習 糖の立体異性体、環状構造およびアノマーについて纏め記憶する (100 分)
4	生体成分 1-糖 ③	単糖の性質	予習 該当項目を調べておく (60 分)
			復習 還元性等の基本的な性質について纏め記憶する (100 分)
5	生体成分 1-糖 ④	グリコシド結合、オリゴ糖、多糖	予習 糖の結合様式(脱水縮合)を調べておく (60 分)
			復習 グリコシド結合およびそれにより生成する糖について纏め記憶する (100 分)
6	生体成分 2-タンパク質 ①	アミノ酸の構造と性質	予習 アミノ酸とはどういう物質かを調べておく (60 分)
			復習 アミノ酸の一般式、等電点について纏め記憶する (100 分)
7	生体成分 2-タンパク質 ②	アミノ酸の種類、ペプチド結合	予習 アミノ酸の種類と結合様式について調べておく (60 分)
			復習 アミノ酸の種類と分類、側鎖の構造と性質、ペプチド結合について纏め記憶する (100 分)
8	生体成分 2-タンパク質 ③	高次構造	予習 関連項目(共有結合・イオン結合・水素結合・疎水結合)を調べておく (60 分)
			復習 タンパク質の一次・二次・三次・四次構造の意味および原理について纏め記憶する (100 分)
9	生体成分 3-核酸 ①	ヌクレオチドの構造	予習 ヌクレオチドとは何かについて調べておく (60 分)
			復習 核酸の構成単位であるヌクレオチドについて纏め記憶する (100 分)
10	生体成分 3-核酸 ②	リン酸ジエステル結合、DNA・RNA の構造	予習 ヌクレオチドの結合様式について調べておく (60 分)
			復習 ヌクレオチドの結合様式および DNA、RNA の基本骨格について纏め記憶する (100 分)
11	生体成分 3-核酸 ③	遺伝コード、遺伝子とゲノム	予習 遺伝暗号について調べておく (60 分)
			復習 DNA が遺伝子として機能する原理、ゲノムの構造について纏め記憶する (100 分)
12	核酸とタンパク質	DNA→mRNA→タンパク質→機能発現	予習 該当項目について調べておく (60 分)
			復習 DNA の配列情報からタンパク質が生合成されるまでのプロセスについて纏め記憶する (100 分)
13	生体成分 4-脂質 ①	脂肪酸の構造と性質	予習 脂肪酸とは何かについて調べておく (60 分)
			復習 脂肪酸の構造と両親媒性について纏め記憶する (100 分)

14	生体成分 4-脂質 ②	脂質の種類と性質 1	予習 アシルグリセロールとリン脂質について調べておく (60分)
			復習 アシルグリセロール、リン脂質の種類と構造、性質について纏め記憶する (100分)
15	生体成分 4-脂質 ③	脂質の種類と性質 2	予習 脂質の機能について調べておく (60分)
			復習 スフィンゴ脂質、糖脂質、ロウ、および細胞における脂質の機能について纏め記憶する (100分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
事前にプリントを配布する		

◆参考書

書名	著者	発行所
コーン・スタンプ 生化学 (第5版)	E.E.Corn 他著/田宮信雄・八木達彦訳	東京化学同人

◆関連科目

有機化学、生化学 II、生化学実験、バイオテクノロジー、栄養学 I・II、食品加工貯蔵学 I、応用微生物学、食品学各論、食品学総論 I・II、調理学 I、食品添加物概論

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) 各単元が終わるごとにレポートを課し、復習のポイントを提示する

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポートの課題について、重要部分を授業で解説する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・授業前の予習として授業範囲を教科書で確認し、不明な箇所をチェックする。
- ・授業中に配布した資料を活用し、復習を必ず行うこと。
- ・生化学や各項目が各論で終わることなく、全て関連して繋がっている。不明な点を放置すると、どんどん分からなくなるので、十分に前回の内容を復習してから授業に臨むこと。また、質問するだけでなく自分で調べて理解するよう心がける。

◆オフィスアワー

受付時間： 講義終了後

受付場所： 講義実施教室および食品衛生学第1研究室

上記で対応できない場合：Eメールにて対応 (kainuma-a@tsc-05.ac.jp)

微生物学概論

(2 単位) (食品学科)

開講時期 1 年・後期
担当者氏名 北村 義明

◆授業概要

発酵食品や食品の加工・保蔵、食品衛生等に非常に関わりが深い微生物についてその概要を学び、扱う上で必要な基礎知識を解説する。身近な微生物を題材とし、見ることのできない微生物を視覚的に捉えられるように努める。肉眼で見ることができない対象物であるので、写真や図を示してイメージしやすくする。初めて微生物を学ぶ学生に、2 年次以降に学修する「食品衛生学Ⅰ」や「発酵食品と食品バイオテクノロジー」が理解できる程度に、各単元を基礎的な内容中心に解説する。

本科目では moodle を利用した資料配付及び課題提出、並びにアンケート機能を利用した理解把握を行う。

本科目は国立の農林水産研究機関で永年微生物・酵素を利用した食品・食品素材の利用に関する研究および研究管理に携わるとともに、農林水産本省で食品企業の技術開発に関わる行政に携わった教員が担当する。15 回の授業全体を通して、微生物の食品への応用を念頭におき、食品研究全体の研究開発動向の話題を交えつつ、微生物の応用を考える際に必要な基礎知識の解説を行う。

◆到達目標

1. 微生物とは何かを科学的に理解でき、説明できる。
2. 各種微生物の特徴とそれらの違いを科学的に理解でき、説明できる。
2. 身の回りの微生物の働きが科学的に理解でき、説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	微生物学の歴史	シラバスにより授業内容を解説する。微生物学歴史を我々の生活との関わりを踏まえて紹介する	予習 教科書 P 1~5 を読み微生物学の歴史を予習する。(60 分) 復習 復習プリントで学習する。(30 分)
2	微生物の取り扱い法と微生物の種類 (1)	微生物の滅菌法、分離法を紹介するとともに、分類学的位置を学ぶ。	予習 教科書 p 6~14, p 15~18 を読み、微生物の取り扱いと種類を予習する。(60 分) 復習 復習プリントで学習する。(30 分)
3	微生物の種類と分類 (2)	微生物の分類と、各種微生物の特徴を学ぶ。	予習 教科書 p 18~26 を読み、原核微生物と真核微生物、ウイルスの違いを予習する。(60 分) 復習 復習プリントで学習する。(30 分)
4	微生物の構造	細胞壁、細胞膜、リボソーム、鞭毛や真核微生物の核構造を学ぶ。	予習 教科書 p 27~35 を読み、微生物の構造を予習する。(60 分) 復習 復習プリントで学習する。(30 分)
5	微生物の栄養と増殖	微生物の生育・増殖に必要な因子を学び、対数的な増殖を理解する。	予習 教科書 p 36~44 を読み、微生物の増殖を予習するとともに、対数の計算(高校数学)を復習しておく。(60 分) 復習 復習プリントで学習する。(30 分)
6	微生物の代謝	微生物のエネルギー獲得方法、呼吸、代謝を学ぶ。	予習 配付資料を読み、微生物のエネルギー獲得方法や、呼吸と発酵について予習する。(60 分) 復習 復習プリントで学習する。(30 分)
7	微生物の遺伝現象とその応用	遺伝子の構造と代表的な遺伝現象を学ぶ。	予習 配付資料を読み、遺伝子 DNA について予習する。(60 分) 復習 復習プリントで学習する。(30 分)
8	微生物の増殖制御と殺菌	食品中の微生物の増殖とその制御方法の基本を学ぶ。	予習 教科書 p 81~89 を読み、各種の保存食品と微生物の関係を予習する。(60 分) 復習 復習プリントで学習する。(30 分)
9	抗生物質の作用機作	抗生物質の種類と作用機作を学ぶ。	予習 教科書 p 90~99 を読み、抗生物質の種類を予習する。(60 分) 復習 復習プリントで学習する。(30 分)
10	醸造食品	日本人となじみ深い醸造食品と微生物の関係を学ぶ。	予習 教科書 p 100~123 を読み、発酵食品にかかわる微生物に関して予習する。(60 分) 復習 復習プリントで学習する。(30 分)
11	食品の素材生産と微生物	微生物を利用した有用物質の生産を学ぶ。	予習 教科書 p 124~136 を読み、身の回りの発酵生産物を捜してみる。(60 分) 復習 復習プリントで学習する。(30 分)
12	グリーンバイオテクノロジー	農業や環境と微生物の関係を学ぶ。	予習 教科書 p 137~145 を読み、ウイルスとは何か、またその特徴を予習する。(60 分) 復習 復習プリントで学習する。(30 分)

13	口内細菌や腸内細菌と健康	ヒトの健康と微生物の関係を学ぶ。	予習 教科書 p 146～152 を読み、人と微生物の関係についてを予習する。(60分)
			復習 復習プリントで学習する。(30分)
14	食品の腐敗と微生物	微生物による食品の腐敗と、食品成分の変死質について学ぶ。	予習 教科書 p 153～174 を読み、微生物と地球環境との関連を予習する。(60分)
			復習 復習プリントで学習する。(30分)
15	微生物による食性病害	食中毒を起こす微生物・微生物毒の基本を学ぶ。	予習 教科書 p 175～202 を読み、細菌性食中毒について予習する。(60分)
			復習 復習プリントで学習する。(30分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
食品微生物学	村田容常、渋井達郎 編	東京化学同人

応用微生物学と共通

◆参考書

書名	著者	発行所
ベーシックマスター微生物学	堀越弘毅 監修、井上 明 編	オーム社
図解微生物学入門	堀越弘毅 監修、井上 明・中島春紫 編	オーム社

◆関連科目

生化学 I、II (2 年次)、生物学、有機化学、食品衛生学 I (2 年次)、発酵食品と食品バイオテクノロジー (2 年次)

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	40		

(補足) (補足) 学習に取り組む姿勢・意欲 (40%) は、予習・復習課題の提出・内容により評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法
復習プリントによる解説。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・私語厳禁。
- ・予習・復習課題の提出が大きく評価にかかわります。
- ・生活の中の微生物を常に意識してください。

◆オフィスアワー

受付時間： 月曜日から水曜日までの 16:30-18:00

受付場所： 応用微生物学研究室 (7 号館 2 階)

上記で対応できない場合：Email kitamura-y@tsc-05.ac.jp でも受け付ける。

環境衛生学 (2単位) (食品学科)

開講時期 1年・後期

担当者氏名 谷川 昇

◆授業概要

私たちの健康と飲み水、空気との関連や、日常生活における大気、水、廃棄物、地球環境・エネルギーの問題の現状とその解決方法を、法的側面と技術的側面から具体的に分かりやすく解説・講義する。さらに、食品と環境衛生との係わり、海外における環境衛生問題も解説し、人の健康と生活環境を衛ために重要な実社会で役立つ環境衛生学の基礎的知識と、環境問題解決の考え方について講義する。

毎回の講義では、視聴覚メディア（スライドショー等）を活用し、講義内容の理解を確実なものにするための小テストを実施する。

◆到達目標

1. 生活環境を整えて、安全で健康な生活を維持するために必要な基礎的知識が習得できる。
2. 持続可能な社会と脱炭素社会の実現に向けて必要な基礎的知識が習得できる。
3. 環境問題を解決するための考え方の基礎が習得できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	環境衛生と環境問題	環境衛生が対象とするもの、公衆衛生・環境問題の推移と最近の動向	予習：シラバスの内容、授業計画（講義の構成と全体像）を理解しておく（60分）。 復習：次回小テストに備えて、当日に配付した「環境衛生と環境問題」講義資料内容を復習する（120分）。
2	生活と健康①	飲み水と健康、空気と健康	予習：前回配付した「生活と健康①」講義資料に目を通し、重要用語を把握する（60分）。 復習：次回小テストに備えて、「生活と健康①」講義資料内容を復習する（120分）。
3	生活と健康②・快適性	化学物質と健康、居住環境と人間、快適性（騒音・振動、照明）、都市のヒートアイランド	予習：前回配付した「生活と健康②・快適性」講義資料に目を通し、重要用語を把握する（60分）。 復習：次回小テストに備えて、「生活と健康②・快適性」講義資料内容を復習する（120分）。
4	生活環境保全の法体系・生活と大気	環境基本法、環境衛生関連法の概要、環境基準 都市における大気汚染、大気汚染防止対策、	予習：前回配付した「生活環境保全の法体系・生活と大気」講義資料に目を通し、重要用語を把握する（60分）。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する（30分）とともに、次回小テストに備えて、「環境保全の法体系・生活と大気」講義資料内容を復習する（120分）。
5	生活と水①	都市における水利用、水道システム、安全でおいしい水	予習：前回配付した「生活と水①」講義資料に目を通し、重要用語を把握する（60分）。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する（30分）とともに、次回小テストに備えて、「生活と水①」講義資料内容を復習する（120分）。
6	生活と水②	下水道システム、下水処理方法と処理水の再生利用	予習：前回配付した「生活と水②」講義資料に目を通し、重要用語を把握する（60分）。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する（30分）とともに、次回小テストに備えて、「生活と水②」講義資料内容を復習する（120分）。
7	生活と廃棄物①	廃棄物の定義と種類、廃棄物の排出の概要、産業廃棄物の排出と処理処分	予習：前回配付した「生活と廃棄物①」講義資料に目を通し、重要用語を把握する（60分）。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する（30分）とともに、次回小テストに備えて、「生活と廃棄物①」講義資料内容を復習する（120分）。
8	生活と廃棄物②	一般廃棄物（ごみ）の排出と処理処分、し尿の排出と処理処分	予習：前回配付した「生活と廃棄物②」講義資料に目を通し、重要用語を把握する（60分）。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する（30分）とともに、次回小テストに備えて、「生活と廃棄物②」講義資料内容を復習する（120分）。
9	生活と廃棄物③	一般廃棄物のリサイクル（容器包装、紙、ペットボトル）	予習：前回配付した「生活と廃棄物③」講義資料に目を通し、重要用語を把握する（60分）。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する（30分）とともに、次回小テストに備えて、「生活と廃棄物③」講義資料内容を復習する（120分）。
10	生活と廃棄物④	一般廃棄物のリサイクル（プラスチック、金属、ガラス、バイオマス等）	予習：前回配付した「生活と廃棄物④」講義資料に目を通し、重要用語を把握する（60分）。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する（30分）とともに、次回小テストに備えて、「生活と廃棄物④」講義資料内容を復習する（120分）。

11	生活と廃棄物⑤、土壌・地下水汚染	廃棄物の不法投棄、土壌・地下水汚染の状況	予習：前回配付した「生活と廃棄物⑤、土壌・地下水汚染」講義資料に目を通し、重要用語を把握する(60分)。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する(30分)とともに、次回小テストに備えて、「生活と廃棄物⑤、土壌・地下水汚染」講義資料内容を復習する(120分)。
12	環境影響評価・地球環境問題①	環境影響評価制度の概要 地球温暖化	予習：前回配付した「環境影響評価・地球環境問題①」講義資料に目を通し、重要用語を把握する(60分)。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する(30分)とともに、次回小テストに備えて、「環境影響評価・地球環境問題①」講義資料内容を復習する(120分)。
13	地球環境問題②	低炭素社会、再生可能エネルギー利用、	予習：前回配付した「地球環境問題②」講義資料に目を通し、重要用語を把握する(60分)。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する(30分)とともに、次回小テストに備えて、「地球環境問題②」講義資料内容を復習する(120分)。
14	地球環境問題③	海洋プラスチックごみ、オゾン層破壊、酸性雨、汚染物質の越境移動	予習：前回配付した「地球環境問題③」講義資料に目を通し、重要用語を把握する(60分)。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する(30分)とともに、次回小テストに備えて、「地球環境問題③」講義資料内容を復習する(120分)。
15	食品と環境衛生・海外における環境衛生問題	食品の製造加工、消費に伴う環境衛生の課題・発展途上国での健康・水汚染・大気汚染・ごみ問題	予習：前回配付した「食品と環境衛生・海外における環境衛生問題」講義資料に目を通し、概要を把握する(60分)。 復習：授業で解説した前回と今回の小テスト解答を再確認(60分)するとともに、「食品と環境衛生」講義資料内容を復習する(60分)。さらに、定期試験に備えて、これまでの小テストの解答を再確認する(360分)。

◆教科書及び資料

各回の講義終了時に次回講義の講義資料を配付する(初回の講義資料は当日に配付する)。

◆参考書

書名	著者	発行所
健康と環境の工学	北海道大学工学部衛生環境工学コース編	技報堂出版
令和7年版環境白書・循環型社会白書・生物多様性白書	環境省環境省大臣官房環境計画課編	環境省

◆関連科目

公衆衛生学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	小テスト	30
レポート		実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲			

(補足) 講義時間内に実施する約10分間の小テスト時には、配付した講義資料の閲覧を可とする。その解答内容については、「学習に取り組む姿勢・意欲」も含めた評価を行う。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

各回の小テストの結果は返却しないが、それらの解答は、次回講義において詳しく解説する。

◆受講上の注意事項及び助言

◆オフィスアワー

受付時間： 随時(出講日)

受付場所： 学務課

基礎調理実習 I

(1 単位) (食品学科)

開講時期 1 年・前期
担当者氏名 吉田 光一

◆授業概要

調理の目的は、食品を食べやすく、おいしく、栄養的な価値を高め、衛生上安全なものにすることである。そのための調理技術は経験的に行われることが多いが、調理の理論を科学的に理解することで、効率的に習得することができる。

本実習は調理学の講義を踏まえ、調理の基礎的知識と技術の習得を目標とする。授業内容は食品の選定、計量、切り方及び日本料理・西洋料理・中国料理の基本的な調理操作を習得することである。

◆到達目標

1. 切り方の基本と実践が出来る
2. 各料理の調理法の基本を覚える
3. 衛生的に食品を扱える

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	調理実習について	実習の注意事項、計量器具の取り扱い方 計量練習、レポートの書き方	予習 容量と重量の単位と計量 (30分)
			復習 実習レポートを作成し、理論を理解する (30分)
2	包丁法 (野菜の切り方 1)	大根・人参 (甘酢)、きゅうり、 キャベツ (マヨネーズ)	予習 切り方の名称を理解し実践する (30分)
			復習 実習レポートを作成し、理論を理解する (30分)
3	日本料理 1	白飯、清汁 (かきたま汁)、酢の物	予習 米の炊き方、合わせ酢について 出汁の種類 (30分)
			復習 実習レポートを作成し、理論を理解する (30分)
4	日本料理 2	沢煮椀、凍り豆腐含め煮、 ふきの青煮	予習 煮るを理解する 乾物のもどし方 (30分)
			復習 実習レポートを作成し、理論を理解する (30分)
5	日本料理 3	鰯の煮付け、茶碗蒸し、 ほうれん草の浸し	予習 蒸すを理解する 魚の種類 (30分)
			復習 実習レポートを作成し、理論を理解する (30分)
6	日本料理 4	炊きおこわ、鰯の姿焼き、清汁	予習 焼くを理解する 魚の構造 (30分)
			復習 実習レポートを作成し、理論を理解する (30分)
7	西洋料理 1	Salade de macedoine Potage puree Crecy (ブイヨン)	予習 フォンとブイオンを理解する 乳化型のドレッシング (30分)
			復習 実習レポートを作成し、理論を理解する (30分)
8	西洋料理 2	Sandwichies、 Salade de chou-fleur Hot tea	予習 パンと具の関係 分離型のドレッシング (30分)
			復習 実習レポートを作成し、理論を理解する (30分)
9	西洋料理 3	Chicken Indian Curry、 Gelee de cofe	予習 香辛料について ゼラチンの扱い方 (30分)
			復習 実習レポートを作成し、理論を理解する (30分)
10	西洋料理 4	Riz a la florentine、 Fricassee de poisson	予習 白系ソースを理解する 鶏肉について (30分)
			復習 実習レポートを作成し、理論を理解する (30分)
11	中国料理 1	什錦炒飯、焼売、烏龍茶の入れ方	予習 中国料理の道具 炒める (30分)
			復習 実習レポートを作成し、理論を理解する (30分)

12	中国料理 2	珍珠丸子、香酥魚	予習 挽肉の扱い方 ソースを理解する (30分)
			復習 実習レポートを作成し、理論を理解する (30分)
13	中国料理 3	咕咾肉 (搾菜炒肉絲、杏仁豆腐)	予習 合わせ調味料の使い方 豚肉について (30分)
			復習 実習レポートを作成し、理論を理解する (30分)
14	中国料理 4	乾焼明蝦 (涼拍黃瓜、清川鵝蛋)	予習 スープについて 甲殻類を理解する (30分)
			復習 実習レポートを作成し、理論を理解する (30分)
15	実技試験	切り方	予習 同材料を同じ大きさに切る (30分)
			復習 成果を確認し、実践する (30分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
新版 調理実習書	浜島教子、富吉靖子、佐藤辰江	学建書院
新食品成分表 FOODS 2025		東京法令出版

◆参考書

書名	著者	発行所
調理と理論	山崎清子、島田キミエ	同文書院
総合調理科学事典	日本調理科学会 編	光生館
オールフォト食材図鑑	荒川信彦、唯是康彦 監修	調理栄養教育公社

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足)

レポートは材料・作り方だけでなく調理のポイントや廃棄率等も計算し記入する。実習中に疑問に感じた点や興味を持ったことについて参考書等を利用して調べ記述する。

学習に取り組む姿勢・意欲については「積極的に実習に参加している」「できるだけ良いものを作ろうとする意識を持っている」「チームをリードして進めるように努めている」ことについて評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

実習後、各班に講評を行う。

レポート返却時に解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

予習・復習をしっかりとしておく。

◆オフィスアワー

受付時間：月曜日～金曜日 16：10～18：00

受付場所：調理学研究室

上記で対応できない場合：個別対応

基礎調理実習Ⅱ

(1単位) (食品学科)

開講時期 1年・後期
担当者氏名 吉田 光一

◆授業概要

基礎調理実習Ⅰにおいては調理の基本操作と食材の特性を科学的にとらえた実習を行ってきた。本実習では現在系統化された日本料理、西洋料理、中国料理の調理様式を踏まえた献立を用いて授業を行う。デモンストレーション後に班に分かれて実習を行う。主な調理の方法を理解し、各料理の手法、食品の選定と扱い方、切り方、調味の方法、熱源の操作方法、調理器具・調理機器の適切な扱い方等を修得する。

また献立への活かし方も実習を通して学習する。

◆到達目標

1. 日本料理、西洋料理、中国料理の特徴を理解し実現する力をつける。
2. 食材の扱い方による違いを理解して実践することができる。
3. 調理器具・機器を適切に扱うことができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	日本料理 1	五目飯、卵豆腐	予習 卵と出汁の割合について調べる、切る練習をする (30分)
			復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30分)
2	日本料理 2	鯔の南蛮漬け、菊花豆腐と春菊の清汁	予習 魚の構造、様々な卸し方について調べる、切る練習をする (30分)
			復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30分)
3	日本料理 3	唐草いかと胡瓜の黄味酢、炒り鶏	予習 合わせ酢について種類や割合を調べる、切る練習をする (30分)
			復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30分)
4	日本料理 4	寿司(太巻き・細巻き・稲荷)、のっぺい汁	予習 すしについて調べる、切る練習をする (30分)
			復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30分)
5	日本料理 5	ぶりの照り焼き/菊花かぶ、みぞれ和え	予習 飾り包丁について調べる、切る練習をする (30分)
			復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30分)
6	西洋料理 1	Turbot au gratin Salade de pommes de terre	予習 フランス料理のソースについて調べる、切る練習をする (30分)
			復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30分)
7	西洋料理 2	Tranche de saumon、Sauce béarnaise、Soupe au potiron	予習 スープとポタージュについて調べる、切る練習をする (30分)
			復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30分)
8	西洋料理 3	Hamburger steake、Carottes glacées、Pommes de terre nature	予習 挽肉の特性、ハンバーグの副材料について調べる、切る練習をする (30分)
			復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30分)
9	西洋料理 4	Chou en couche、Eperlan à l'anglaise、Beurre maître d'hôtel、Purée de pomme de terre	予習 肉・魚の特性について調べる、切る練習をする (30分)
			復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30分)
10	西洋料理 5	オムライス、Sauce tomate、Rock cake	予習 卵の特性を調べる、切る練習をする (30分)
			復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30分)
11	中国料理 1	溜菜、湯菜 麻婆豆腐、粟米湯	予習 でんぷんの割合や種類と特徴を調べる、切る練習をする (30分)
			復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30分)

12	中国料理 2	点心、炒菜 春巻、腰果鶏丁	予習 上漿、包油について調べる、切る練習をする (30分)
			復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30分)
13	中国料理 3	点心2種 鍋貼餃子、拔糸地瓜	予習 中国の食事のあり方について調べる、切る練習をする (30分)
			復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30分)
14	中国料理 4	炸菜、炒菜 高麗対蝦、芙蓉蟹	予習 鍋振りをする、切る練習をする (30分)
			復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30分)
15	実技試験	魚の三枚おろし	予習 切る練習をする (30分)
			復習 成果を確認し、実践する (30分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
新版 調理実習書	浜島教子、富吉靖子、佐藤辰江	学建書院
新食品成分表 FOODS 2025		東京法令出版

◆参考書

書名	著者	発行所
調理と理論	山崎清子、島田キミエ	同文書院
総合調理科学事典	日本調理科学会 編	光生館
オールフォト食材図鑑	荒川信彦、唯是康彦 監修	調理栄養教育公社

◆関連科目

基礎調理実習Ⅰ、調理学Ⅰ、調理学Ⅱ、食品学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足)

レポートは材料・作り方だけでなく調理のポイントや廃棄率等も計算し記入する。実習中に疑問に感じた点や興味を持ったことについて参考書等を利用して調べ記述する。

学習に取り組む姿勢・意欲については「積極的に実習に参加している」「できるだけ良いものを作ろうとする意識を持っている」「チームをリードして進めるように努めている」ことについて評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

実習後、各班に講評を行う。
レポート返却時に総評を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

予習復習をしっかりとし、日頃から包丁を使って料理をすることに慣れる。
身だしなみは決まりを守る。

◆オフィスアワー

受付時間：16：10～18：00 (月～金)
受付場所：調理学研究室
上記で対応できない場合：個別対応

調理学 I (2単位) (食品学科)

開講時期 1年・後期
 担当者氏名 熊谷 美智世

◆授業概要

調理学では、食品をおいしく安全な料理にするまでの調理プロセスにある「食品の変化」を調理操作と関連付けてとらえ、そとその仕組みに着目する。講義では、加熱操作と非加熱操作のそれぞれの原理と操作の要点を解説するとともに、各食品の調理特性について解説する。さらに、「おいしさを構成する要因」をベースに、調理操作とおいしさの関連性について説明する。

◆到達目標

1. 調理とおいしさの関わり、五感とおいしさの関わりについて説明することができる。
2. 基本的な調理操作の原理と要点を理解し、説明できる。
3. 食品の調理特性を理解し、食品別に適切な調理操作が選択できるとともに調理の留意点を説明することができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習
1	調理とおいしさ (1)	調理の意義、 五感について おいしさの構成要因	予習 教科書 p.1-3、139-141 を読み、疑問点を整理する。(60分)
			復習 五感とおいしさの構成要因についてまとめる。(90分)
2	調理とおいしさと五感 (1)	五味について 五感とおいしさ	予習 教科書 p. 139-144 を読み、疑問点を整理する。(60分)
			復習 五味と味の相互作用などについてまとめる。(90分)
3	調理とおいしさと五感 (2)	五感とおいしさ	予習 五感で感じるおいしさについて調べ、疑問点を整理する。(60分)
			復習 五味の特徴、五感で感じるおいしさについてまとめる。(90分)
4	非加熱調理操作の理論と特性 (1)	計量・洗浄・浸漬の理論と特性	予習 教科書 p.99-102 を読み疑問点を整理する。(60分)
			復習 授業内容についてまとめる。(120分)
5	非加熱調理操作の理論と特性 (2)	切断・粉碎・摩砕・攪拌の理論と特性	予習 教科書 p.101-105 を読み疑問点を整理する。(60分)
			復習 授業内容についてまとめる。(120分)
6	非加熱調理操作の理論と特性 (3)	圧搾・ろ過・冷却・冷凍・解凍の理論と特性	予習 教科書 p.106-107 を読み疑問点を整理する。(60分)
			復習 授業内容についてまとめる。(120分)
7	加熱調理操作の理論と特性 (1)	加熱の意義、熱の伝わり方の理論	予習 教科書 p.108-109 を読み疑問点を整理しておく。(60分)
			復習 授業内容についてまとめる。(120分)
8	加熱調理操作の理論と特性 (2)	湿式加熱の理論と特性	予習 教科書 p.109-110 を読み疑問点を整理しておく。(60分)
			復習 授業内容についてまとめる。(120分)
9	加熱調理操作の理論と特性 (3)	乾式加熱の理論と特性	予習 教科書 p.111-112 を読み疑問点を整理しておく。(60分)
			復習 授業内容についてまとめる。(120分)
10	加熱調理操作の理論と特性 (4)	誘電加熱の理論と特性 鍋の材質と特性	予習 教科書 p.113-114 を読み疑問点を整理しておく。(60分)
			復習 授業内容についてまとめる。(120分)

11	米	でん粉の糊化と老化 うるち米・もち米の調理特性	予習 教科書 p. 5-13 を読んで疑問点を整理しておく。(60分)
			復習 米の調理特性についてまとめる。(120分)
12	小麦粉	小麦粉の調理特性	予習 教科書 p. 14-20 を読んで疑問点を整理しておく。(60分)
			復習 小麦粉の調理特性についてまとめる。(120分)
13	いも類、でんぷん	じゃがいもとさつまいもの調理特性	予習 教科書 p. 20-23 を読んで疑問点を整理しておく。(60分)
			復習 いも類の調理特性についてまとめる。(120分)
14	卵類・乳類	鶏卵、牛乳の調理特性	予習 教科書 p. 45-57 を読んで疑問点を整理しておく。(60分)
			復習 鶏卵の調理特性についてまとめる。(120分)
15	食肉類・魚介類	食肉類と魚の調理特性	予習 教科書 p. 33-45 を読んで疑問点を整理しておく。(60分)
			復習 食肉類と魚肉の調理特性についてまとめる。(120分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
調理学 食品の調理特性を正しく理解するために	河内公恵(編)	化学同人

◆参考書

書名	著者	発行所
調理と理論	山崎清子、島田キミエ	同文書院
栄養管理と生命科学シリーズ 新版 調理学	吉田恵子・綾部園子(編集)	理工図書

◆関連科目

基礎調理実習Ⅰ・Ⅱ、調理学Ⅱ、食品学総論Ⅰ、食品学各論、栄養学Ⅰ、食品の官能評価・鑑別法

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	小テスト	20
レポート		実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足)「学習に取り組む姿勢・意欲」は、授業の欠席状況や授業内での参加態度、発言などを総合して評価する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

授業のなかで、各単元の要点をまとめた小テストを実施して復習にあてるとともに質問を受け付ける。小テストの実施については事前に知らせる。

◆受講上の注意事項及び助言

調理や食品加工の現場では食品の調理特性を理解していることが求められるので、予習と復習を行うこと。Moodle を用いて授業の理解度を確認するとともに、質問なども受け付ける。

◆オフィスアワー

受付時間：授業当日

受付場所：授業教室または7号館3階の調理科学研究室

上記で対応できない場合：Eメールで受け付けます(kumagai-m@tsc-05.ac.jp)。

フードシステム論

(2単位) (食品学科)

開講時期 1年・後期
担当者氏名 伊藤 雅之

◆授業概要

将来、食品に関わる業務に携わる際、食品の生産から消費に至る一連の流れを理解しておく必要がある。

フードシステムの仕組みを基礎から学び、フードシステムの全体的な仕組みを理解するとともに、生産段階、加工製造段階、流通段階、消費段階についても知識を深める。その上でグループ・ディスカッション等を通して、「フードシステムの特徴、課題、改善方策」等に関して自分の意見を発表する。

◆到達目標

1. フードシステムにおける生産から消費までのモノの流れを説明できる。
2. フードシステムにおける、各段階の団体・企業・個人の果たしている役割とそれぞれの関係を説明できる。
3. 望ましいフードシステムの構築に向けて、課題と対応策について、基本的知見を身に付ける。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	ガイダンス	「フードシステム」の全体像、授業の進め方など	予習：身の回りにある食品をあげる(60分)
			復習：食品の特性を調べる(90分)
2	社会を支えるフードシステム	「フードシステム」の定義、及び意義等について概説	予習：食べた食品の原材料や原産地について調べる(60分)
			復習：食品と書籍の価値面においての違いを考察する(90分)
3	我が国のフードシステム	日本のフードシステムの現状と特徴を概説	予習：食料自給率とは何かについて調べる(60分)
			復習：食料自給率の上昇方法について考える(90分)
4	グローバル化したフードシステム	輸出入等によるフードシステムのグローバル化について概説	予習：輸入した食品をあげてみる(60分)
			復習：和食の魅力について考える(90分)
5	農産物の生産システム	農産物の生産段階について概説	予習：農家の現状と課題について考える(60分)
			復習：農家と農業法人のメリットとデメリットをあげる(90分)
6	畜産物の生産システム	畜産物の生産段階について概説	予習：畜産農家の現状について調べる(60分)
			復習：畜産農家の経営課題と解決方法について考える(90分)
7	水産物の生産システム	水産物の生産段階について概説	予習：漁法について調べる(60分)
			復習：漁師の現状と課題について考える(90分)
8	食品加工業	フードシステムにおける加工製造段階について概説	予習：よく食べる加工食品をあげる(60分)
			復習：加工食品メーカーの特徴を調べる(90分)
9	穀類の流通	穀類の流通段階について概説	予習：最近の穀類に関するトピックを調べる(60分)
			復習：穀類の安定供給の仕組みについて考える(90分)
10	生鮮品の流通	生鮮品の流通段階について概説	予習：生鮮品の例をあげてみる(60分)
			復習：生鮮品の鮮度保持の方法について考える(90分)
11	加工食品の流通	加工食品の流通段階について概説	予習：好きな加工食品をあげてみる(60分)
			復習：加工食品のネット購入等新たな流通形態をあげてみる(90分)
12	食品の購買行動	消費段階での購買行動について概説	予習：普段の食品の購買場所をあげてみる(60分)
			復習：食品を購入するときの選択条件をあげてみる(90分)

13	食の外部化	消費段階での食の外部化の進展について概説	予習：外食利用の頻度を整理する(60分)
			復習：外食と内食のメリットデメリットを整理する(90分)
14	米のフードシステム	米のフードシステムについて概説	予習：週に何回ご飯を食べたか思い出す(60分)
			復習：米の消費量の拡大方策を考える(90分)
15	野菜のフードシステム	野菜のフードシステムについて概説	予習：野菜を消費する形態をあげてみる(60分)
			復習：生の野菜が販売されている形態を整理する(90分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
フードシステム	藤島廣二ほか	筑波書房

◆参考書

書名	著者	発行所
新版 食品の消費と流通	(社)日本フードスペシャリスト協会編	建帛社
新版 食料・農産物流通論	藤島廣二ほか	筑波書房
農産物販売におけるネット活用戦略	伊藤雅之	筑波書房

◆関連科目

食品学概論、食品流通技術論、フードスペシャリスト論

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	40		

(補足)

「学習に取り組む姿勢・意欲」については、複数回の授業で、授業内容に関する質問をするので、それに対する自発的あるいは受動的な口頭発表の内容に基づいて評価する。ここでは、グループワーク、すなわち周りの学生と相談したり意見交換したりする。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

授業内で、質問等に関する意見交換をしながらフィードバックし、総評を発表する。

◆受講上の注意事項及び助言

授業におけるパワーポイント資料は紙では配布せず、電子ファイルによる提供とする。複数回の授業で、授業中に質問をするので、それについて口頭発表をしてもらう。

◆オフィスアワー

受付時間：授業終了時

受付場所：学務課

上記で対応できない場合：メール (ito523@star.ocn.ne.jp) で対応。

食と情報メディア

(2単位) (食品学科)

開講時期 1年・後期
担当者氏名 福留奈美

◆授業概要

食に関する情報（以下、食情報）を送受するための情報メディアには、テレビ、新聞、雑誌等のマスメディア、Instagram、X、YouTube等のSNS（ソーシャル・ネットワーキング・サービス）、グルメサイト、レシピ投稿サイト、食品メーカー等のホームページ、図書館情報や学術論文、政府統計データ等の検索サイトほか、多種多様に存在する。

本授業では、現在の情報社会における食情報の収集方法を幅広い情報メディアを通して体験的に学ぶ。情報の受け手としてだけでなく、送り手側の視点も含めて情報発信の機会を取り入れていく。

◆到達目標

1. 食情報を送受信するための多様なメディアがあることを知り、見つけたい情報がどこにあり、どのようにたどり着けばよいかができる。
2. 各種情報の信頼性を意識し、得られた情報の取捨選択ができる。
3. 食情報の発信をするための具体的な方法がわかり、適切な方法でそれらを発信する力をつける。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	ガイダンス、食情報の源、食のトレンドウォッチ	ガイダンス、好きな食べ物、興味ある食材について調べてみよう、流行語に見る食のトレンド	予習 流行っている食品（食材・料理・菓子等）を調べる（30分）
			復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる（60分）
2	レシピ情報サービスのいろいろ	クックパッド、クラシル、DELISH KITCHEN等の情報発信、Allrecipesにおける日本食の取扱い	予習 レシピ情報サイトについて調べる（30分）
			復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる（60分）
3	料理書・雑誌の歴史と現在	江戸時代から現在までの料理書・雑誌刊行の歴史、各時代を象徴する作品・シリーズ	予習 料理書、料理雑誌について調べる（30分）
			復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる（60分）
4	グルメサイトのいろいろ	食べログ、ぐるなび、ホットペッパー等の情報発信の仕組み	予習 グルメサイトについて調べる（30分）
			復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる（60分）
5	食情報発信の現場1	ゲスト講師による講義・演習	予習 事前課題について調べる（30分）
			復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる（60分）
6	テレビ番組における食情報の送受信	料理番組、グルメ番組、食育情報番組の作り手と視聴者層	予習 料理番組、グルメ番組等について調べる（30分）
			復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる（60分）
7	ドラマ/シネマの食シーン	おすすめのグルメドラマ/シネマをアピールする、食がキーコンテンツである作品	予習 おすすめの作品についてアピールポイントを考える（30分）
			復習 おすすめ作品を選定し、紹介文をまとめる（30分）
8	クールジャパンとグルメコミック	クールジャパン戦略、『美味しんぼ』をはじめとするグルメコミックとサブカルチャー	予習 おすすめの作品について調べる（30分）
			復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる（60分）
9	食品のコマーシャル・広告	時代を象徴するテレビコマーシャル、新聞・雑誌等における広告	予習 好きなコマーシャルを見つける（30分）
			復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる（60分）
10	食情報発信の現場2	ゲスト講師による講義・演習	予習 事前課題について調べる（30分）
			復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる（60分）

11	SNS 研究 1 -YouTube、TicToc-	料理動画の撮り方・構成の分析	予習 好きな料理動画を探す (30分)
			復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60分)
12	SNS 研究 2 -Instagram, ブログ, X-	料理写真の撮り方・構成の分析	予習 好きな料理写真やメディアについて調べる (30分)
			復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60分)
13	フードファディズムと著作権	フードファディズムとは、レシピの模倣と著作権の問題	予習 栄養情報、食品の機能性等について疑問を持つような情報発信について調べてくる (30分)
			復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60分)
14	統計資料に基づく食情報	政府統計、民間シンクタンク等の統計データ	予習 各種統計資料についてどのようなものであるか確認する (30分)
			復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60分)
15	まとめ	振り返り、まとめ	予習 振り返りレポート作成の準備をする (30分)
			復習 振り返りのレポートをまとめる (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
適宜、資料を配布する		

◆参考書

書名	著者	発行所
適宜、授業内で提示する		

◆関連科目

調理学 I・II、食品学関連科目、基礎調理実習・応用調理学実習、創作メニュー実習、商品・店舗プランニング、フードコーディネート論

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	30	小テスト	
レポート	20	実技 (発表・コミュニケーション)	30
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	20		

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポート等の提出物には、全体の総評、または個別のコメントをつけて返却する。
SharePoint や moodle に提出するファイルは自分でバックアップをとっておくこと。

◆受講上の注意事項及び助言

毎回の授業の中で、スマートフォンやタブレットを使って情報検索を行う。また、事前に各回のテーマに関する調べものを課題として出す。事前に情報検索を行い、予備知識をもって授業に参加することが必要となる。

◆オフィスアワー

受付時間：授業当日

受付場所：授業教室または 4 号館 4 階の食文化研究室

上記で対応できない場合：E メールで受け付けます (fukutome-n@tsc-05.ac.jp)。

フレッシュャーズセミナー（食の世界入門）

（1単位）（食品学科）

開講時期 1年・前期

担当者氏名 福留奈美 山本直子 吉田光一

◆授業概要

新入学生を対象に、食の楽しさ、食の世界の面白さと奥深さに気づくこと、本学での幅広い学びの領域を知ることなどを目的とした演習で、講義および体験型学習を行う。専門分野が異なる教員3名が分担し、学びの3領域「調理食品・加工食品の開発・製造」、「衛生管理・品質管理」、「食の企画とマネジメント」に関連する専門科目や共通する基礎的科目の学修内容について導入的な解説を行う。カリキュラムツリーと履修モデルとの関連性、在学中に取得可能な資格、卒業研究・制作への取り組み等についても紹介する。

テーマに関する食材・加工品等を実際に喫食して官能評価を行うことや、注意深く観察する体験を取り入れることで、知識習得に加えて、経験を通じた気づきを促す。また、個人ワークだけでなく、ペアワーク、グループワークによる意見交換、発表等を組み合わせる。

◆到達目標

1. 食に関する幅広い学びの領域の全体像を概観し、自身の興味・関心の所在を認知できる。
2. カリキュラムツリーと履修モデルとの関連性を理解し、各年次で履修する科目選択の方向性を検討できる。
3. 食品の観察・評価体験を通して、五感で感じとったことや考えたことを自分の言葉で表現できるようになる。
4. 食品の原料や製法、規格、商品の品質や付加価値について自分なりの意見を述べられる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	食の世界へようこそ	ガイダンス、食に関わる仕事と資格・研究分野、官能評価体験1（福留・吉田・山本）	予習 食に関わる仕事・職業を調べる（30分） 復習 興味・関心を持った仕事や資格について詳しく調べてまとめる（30分）
2	「食材・素材」をどうとらえるか	身近な「食材・素材」とその構成要素、成分からパッケージ・広告まで、官能評価体験2（福留）	予習 食品売場をまわりどのような食材・素材が市場にあるのか調べる（30分） 復習 パッケージデザインと食品表示に注目し、興味ある商品を取り上げ考察する（30分）
3	「料理・菓子」をどうとらえるか	身近な「料理・菓子」とその構成要素、食情報の広がり、官能評価体験3（福留）	予習 レシピに含まれる情報とその表記方法について調べる（30分） 復習 興味のある料理・菓子を選び、その構成要素を分析的に考察する（30分）
4	食品を「科学的」にとらえるには	食品からのアプローチと調理法・道具からのアプローチ、官能評価体験4と検定方法（福留）	予習 官能評価1-3の結果を読み取る（30分） 復習 官能評価結果の科学的な読み取り方についてわかったことをまとめる（30分）
5	調理加工品における調味料	調味料がもたらす食品への効果、糖類から味の違いを学ぶ（吉田）	予習 調味料を調べる（30分） 復習 授業で体験したことを考察し応用してみる（30分）
6	調理加工における比重	密度がもたらす食品への効果、菓子生地から空気の役割を学ぶ（吉田）	予習 同名称食品の違いを調べる（30分） 復習 授業で体験したことを考察し応用してみる（30分）
7	調理加工における材料保存	食材の保存と下処理と味の違い（吉田）	予習 冷凍と冷蔵の定義を調べる（30分） 復習 店舗での状況を検証する（30分）
8	調理加工におけるデザイン	食品の形状と視覚効果、同容積をどう表現するか（吉田）	予習 同名称食品のデザインを調べる（30分） 復習 デザイン形状と商品の関係をまとめる（30分）
9	調理・加工品の安全性	食品の製造過程での安全性についての解説（山本）	予習 安全な食品って？考える。（30分） 復習 安全性はどの科目に関係するかまとめる。（60分）
10	食品分析 ミクロの世界1	食品成分の分析についての解説（山本）	予習 食品の成分って？考える。（30分） 復習 食品分析に関係する科目を調べる。（30分）
11	食品分析 ミクロの世界2	食品がヒトの体内でどのように変化するのかの解説（山本）	予習 食品の栄養成分を調べる。（30分） 復習 食品の体内での利用がどの科目に関係するのか調べる。（30分）

12	発酵食品	食品の発酵についての解説と発酵食品の紹介 (山本)	予習 身近な発酵食品を探す。(30分)
			復習 発酵食品についてまとめる。(30分)
13	食文化へのまなざし	食を通じた異文化理解について考える (福留)	予習 異文化交流の体験や異文化接触で感じたこと、考えたことを振り返る (30分)
			復習 異文化理解をすることの意義について自分なりの考えをまとめる (60分)
14	食と SDGs とウェルビーイング	サステナブルな未来のための「食」、より良く幸せに生きるための「食」を考える (福留)	予習 自分の生活を豊かにするためにできそうなことを考え、まとめる (30分)
			復習 ウェルビーイングに貢献する食の在り方について考えをまとめる (30分)
15	食の学びを深めるために	グループ討議・発表、まとめ (福留・吉田・山本)	予習 グループ討議の準備 (30分)
			復習 グループ討議・発表についての振り返りとまとめ (90分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
適宜、資料を配布する		

◆参考書

書名	著者	発行所
適宜、授業内で提示する		

◆関連科目

学科専門科目全般

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	0	小テスト	
レポート	60	実技 (発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	30		

(補足)

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポート等の提出物は、総評を授業内で行うか、または個別にコメントを加えて返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

毎回、異なるテーマで幅広い内容を取り上げる。理解を深めるためにも、事前に出される課題や予習のポイントを理解し、準備して授業に臨む必要がある。

◆オフィスアワー

福留奈美

受付時間：授業当日

受付場所：授業教室または4号館4階の食文化研究室

上記で対応できない場合：Eメールで受け付けます (fukutome-n@tsc-05.ac.jp)。

吉田光一

受付時間：16:10~18:00 (月~金)

受付場所：調理学研究室

上記で対応できない場合：個別対応

山本直子

受付時間：授業日の放課後17時まで

受付場所：食品微生物学研究室 (7号館2階)

上記で対応できない場合：メールにて対応する yamamoto.n@tsc-05.ac.jp

食品学科総合実習 (2単位) (食品学科)

開講時期 1年・前期 ～ 4年・後期

担当者氏名 荒木裕子 岡本直也 貝沼章子 片山佳子 北村義明 熊谷美智世 中島 肇
 福田 亨 福留奈美 植芝 牧 山本直子 吉田光一 篠原優子

◆授業概要

食品学科総合実習は食品学科全学生の必修科目で、新入生宿泊研修、市場・食品工場見学、聖栄祭葛飾祭における学科企画、インターンシップ報告会参加、卒業研究報告会参加、Prog Test、成長実感アンケート、学修行動調査等が含まれます。大学で食品を学ぶための導入としての新入生宿泊研修では、食品学科の概要から学生生活を始めるに当たっての心構えを学ぶとともに、4年間共に学ぶ学友との絆を深めます。2年次の市場・食品工場見学では、フードチェーンの流れを理解するとともに、フードサービスビジネスや食品製造業での大規模工場での製造現場に触れることで、食品技術者としての卒業後の進路をイメージすることに役立ちます。また、入学時と4年次に行うProg Testや毎年の成長実感アンケート等を通して、自らの成長度の確認や残された課題を認識することで、大学4年間での学修や自己研鑽の参考とすることができます。加えて、上級生のインターンシップ報告会や卒業研究発表会に参加することで、就職活動や卒業研究に積極的に取り組む意識を育みます。

◆到達目標

1. 大学入学の目的を再確認するとともに、同級生とのコミュニケーションを取ることができる。
2. フードチェーンを体感し食品産業の全体像を実感できる。
3. 自己分析を行い諸課題を認識するとともに、その対処に積極的に取り組むことができる。
4. 食の専門家として活躍できるイメージを持つことができる。

◆授業計画

	項目	内容	予習・復習(標準的な時間)
1年次	新入生宿泊研修	食品学科ガイダンス	予習 しおりの確認と準備(30分)
			復習 研修レポート作成(60分)
1年次	自分を知ろう(1)	Prog Test・成長実感アンケート・学修行動調査等	復習 なし
			復習 なし
2年次	市場・食品工場見学	大田市場、豊洲市場、食品工場等	予習 見学先を調べる(60分)
			復習 研修レポート作成(60分)
2年次	インターンシップ報告会	3年生のインターンシップ報告会参加	予習 インターンシップ先の会社を調べる(30分)
			復習 レポート作成(60分)
2年次	自分を知ろう(2)	学修成果の把握、成長実感アンケート・学修行動調査等	予習 なし
			復習 なし
3年次	聖栄葛飾祭学科企画	大学祭における学術発表、加工食品製造販売等の学科企画の企画、立案、運営	予習 企画案の立案(60分)
			復習 レポート作成(60分)
3年次	卒業研究発表会	4年生の卒業研究発表会参加	予習 プログラム・内容の確認(30分)
			復習 研修レポート作成(60分)

3 年 次	自分を知ろう (3)	学修成果の把握、成長実感アンケート・学修行動調査等	復習 なし
			復習 なし
4 年 次	大学生活を振り返る	Prog Test・成長実感アンケート等	復習 なし
			復習 なし

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
学修に取り組む姿勢・意欲	60	レポート	40

学修に取り組む姿勢・意欲：各単元に真剣に取り組む姿勢・積極的に取り組む姿勢を評価する。

【共通科目】

**【令和2年度以降入学者】
(2～4年次生対象)**

食文化史 (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 3年・後期
担当者氏名 福留 奈美

◆授業概要

世界各地に独自の食文化が形成されている一方で、隣接した地域や距離が離れた場所でも多くの食品・料理・菓子類が伝播し、変容しながらも受容され、浸透している。本講座では、そのような現象に着目し、日本における食べ物の変遷を中心にみていく。

まず、現在の日本で日常的に食べられている食品・料理・菓子類の中で、外国からの影響を受けたものがいかに多くあるかを取り上げ、そのルーツを探る。続いて、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食：日本人の伝統的な食文化」の特徴と独自性を確認した上で、日本の食文化がどのように歴史的に変遷してきたかを重点的にとらえる。また、日本に影響を与えた西洋料理、および中国料理の文化史の概要をとらえると共に、興味・関心の高い菓子類に着目し、世界における菓子の歴史と日本における和菓子・製菓の歴史を追う。授業内で、ペアワーク、グループワークを取り入れ、各自が調べてきたことを発表・意見交換する時間を適宜組み入れる。

◆到達目標

1. 日本の各時代の象徴的な食べ物や食に関わる大きな出来事、変化などについて説明できる。
2. 日本人の伝統的な食文化の特徴がわかり、諸外国との違いを具体的な例をあげて説明できる。
3. 西洋料理・中国料理の歴史的変遷を、日本の時代と対照させてとらえられる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	ガイダンス、食文化とは	ガイダンス、食文化の形成に関わる要素について考える	予習 食文化を形成する要因・要素について考えてくる(30分) 復習 食文化を形成する原因・要素について、自分でも追加で調べてまとめる(30分)
2	現代日本の食事と異文化の融合	日本人の食生活と異文化接触の歴史、多国籍の影響、和洋中とエスニック料理	予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる(30分) 復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる(60分)
3	世界の主食と食文化圏	各国の特徴的な食材と調味料、調理法の発達	予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる(30分) 復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる(60分)
4	和食文化の特徴と独自性	日本人の伝統的な食文化の特徴、他国にない独自性を考える、韓国料理との対照	予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる(30分) 復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる(60分)
5	日本食の文化史1	縄文人の食生活、大陸・中国からの影響、南蛮文化の伝来	予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる(30分) 復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる(60分)
6	日本食の文化史2	大饗料理と本膳料理、懐石料理と会席料理	予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる(30分) 復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる(60分)
7	日本食の文化史3	江戸時代の食生活、飢饉・飢餓との闘い、加工技術の発達、木桶・木樽文化	予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる(30分) 復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる(60分)
8	日本食の文化史4	江戸の町人文化、振り売り・煮売り、参勤交代と街道の発達	予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる(30分) 復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる(60分)
9	日本食の文化史5	開国と食生活の変化、明治・大正・昭和初期の近代化、西洋文化の浸透	予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる(30分) 復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる(60分)

10	日本食の文化史 6	戦中・戦後の食生活、高度経済成長期から1980年代の食生活の変化	予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる (30分) 復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60分)
11	日本食の文化史 7	昭和末期・平成・令和時代の食のトレンド	予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる (30分) 復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60分)
12	西洋料理の文化史	古代ギリシャ・ローマ時代から現代へ、フランス料理とイタリア料理の広がり	予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる (30分) 復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60分)
13	中国料理の文化史	殷・周時代から現代へ、中国料理の地域性、日本の町中華・本格中国料理・ガチ中華	予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる (30分) 復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60分)
14	世界の菓子の歴史	小麦、乳・乳製品、カカオ等の伝播と発達、各国の菓子と宗教・行事、日常の菓子	予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる (30分) 復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60分)
15	日本の菓子の歴史	喫茶と和菓子の歴史、行事食の菓子と伝承、ヒット商品にみる菓子のトレンド	予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる (30分) 復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
適宜、資料を配布する。		

◆参考書

書名	著者	発行所
日本食の文化:原始から現代に至る食のあゆみ	江原絢子編著	アイ・ケイ コーポレーション株式会社
その他、授業内で適宜提示する		

◆関連科目

食品学関連科目、調理学関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足)

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポート等の提出物については、授業内での総評、または個別にコメントをつけて返却する。SharePoint や moodle に提出するファイルは自分でバックアップをとっておくこと。

◆受講上の注意事項及び助言

幅広い内容を取り扱うため、事前に配布する資料を読み、わからない用語や興味を持った内容については自分なりに調べてから授業に参加することが望まれる。

◆オフィスアワー

受付時間：授業当日

受付場所：授業教室または4号館4階の食文化研究室

上記で対応できない場合：Eメールで受け付けます (fukutome-n@tsc-05.ac.jp)。

文学 (2単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 3年・後期
担当者氏名 村田勇司

◆授業概要

文学および語彙に関する理解を深めることで、社会的教養を豊かにする。
日本に古くから伝わる伝承や読み継がれてきた古典の作品、および近現代作家の作品の中から、中学校や高等学校の「国語」でも扱われている文学教材を中心に取り上げ、その価値を再確認し、広く文学に関心をもって読書習慣を確立する一助とする。併せて、文学・文章の理解や表現、社会生活には不可欠な語句・語彙に関しても知識を深め、日常の言語生活に活用できるようになることを目標とする。なお、授業はP Pによって展開する。

◆到達目標

1. 古典から近代までの著名な作品を理解し、文学に親しみを持つことができる。
2. 人生における文学の意義を理解し、読書に親しむ態度を身に付けることができる。
3. 文章理解や社会生活、コミュニケーションに直結する語彙力を培い、言語運用能力を高めることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	オリエンテーション	講義の進行、評価、注意事項を確認する。社会生活における文学の意味を考える。古代から近代にいたる文学の歴史を概観する。	予習 求めない。 復習 学習内容の整理。小テストで確認した語彙の定着。(30分)
2	三人の太郎伝承	今日同列に扱われることの多い浦島太郎、桃太郎、金太郎を取り上げそれぞれの背後に広がる伝承を踏まえ元来は別々の伝承であったことを確認する。	予習 高校で使用した国語便覧等で、古事記・風土記・説話に関する知識を確認。(30分) 復習 学習内容の整理。講義で紹介した説話を読む。小テストで確認した語彙の定着。(40~60分)
3	「平家物語」の世界	「平家物語」のあらすじを概観するとともに、「祇王」「敦盛最期」などの名場面のいくつかをよみ味わう。	予習 高校で使用した国語便覧等で、軍記・平曲に関する知識を確認。(30分) 復習 学習内容の整理。講義で紹介した平家物語の章段を読む。小テストで確認した語彙の定着。(40~60分)
4	現実社会を映す文芸	人身売買を素材とした能「隅田川」などを取り上げ、芸能に込められた中世の人々の願いを読み取る。	予習 高校で使用した国語便覧等で、能・狂言に関する知識を確認。(30分) 復習 学習内容の整理。小テストで確認した語彙の定着。講義で紹介した能・狂言作品を読む。(40~60分)
5	百物語と怪談話	「百物語」と呼ばれる話型の世界を知り、現代では非科学的として顧みられない怪異世界があったことを確認する。	予習 高校で使用した国語便覧等で、近世の読み本に関する知識を確認。(30分) 復習 学習内容の整理。小テストで確認した語彙の定着。講義で紹介した近世の作品を読む。(40~60分)
6	森鷗外の世界	「舞姫」「高瀬舟」などを読み、鷗外の小説世界に触れる。	予習 高校で使用した国語便覧等で、森鷗外に関する知識を確認。(30分) 復習 学習内容の整理。小テストで確認した語彙の定着。講義で紹介した鷗外の作品を読む。(40~60分)
7	芥川龍之介の心理描写	「蜘蛛の糸」「杜子春」などを読み、芥川の心理描写を味わう。	予習 高校で使用した国語便覧等で、芥川龍之介に関する知識を確認。(30分) 復習 学習内容の整理。小テストで確認した語彙の定着。講義で紹介した芥川の作品を読む。(40~60分)
8	宮沢賢治の童話	「注文の多い料理店」「永訣の朝」などを読み、宮沢賢治の童話や詩の世界に触れる。	予習 高校で使用した国語便覧等で、宮沢賢治に関する知識を確認。(30分) 復習 学習内容の整理。小テストで確認した語彙の定着。講義で紹介した賢治の童話作品を読む。(40~60分)
9	太宰治の陰と陽	「走れメロス」「葉桜と魔笛」などを読み、充実期の作品と晩年の作品との違いを確認する。	予習 高校で使用した国語便覧等で、太宰治に関する知識を確認。(30分) 復習 学習内容の整理。小テストで確認した語彙の定着。講義で紹介した太宰の作品を読む。(40~60分)
10	翻訳小説 (魯迅、ヘッセ)	「故郷」「少年の日の思い出」などの翻訳小説を読み、文学の普遍性について考える。	予習 高校で使用した国語便覧等で、外国文学に関する知識を確認。(30分) 復習 学習内容の整理。小テストで確認した語彙の定着。講義で紹介した海外の作品を読む。(40~60分)
11	プロレタリア文学と新感覚派	葉山芳樹「セメント樽の中の手紙」、横光利一「蠅」などを読み、プロレタリア文学と新感覚派について理解する。	予習 高校で使用した国語便覧等で、プロレタリア文学に関する知識を確認。(30分) 復習 学習内容の整理。小テストで確認した語彙の定着。講義で紹介した海外の作品を読む。(40~60分)

12	戦争と文学	「沖縄の手記から」などを読み、戦争文学に込められた作者の思いを読み取る。	予習 高校で使用した国語教科書・国語便覧等で、田宮虎彦、大岡正平に関する知識を確認。(30分) 復習 学習内容の整理。小テストで確認した語彙の定着。講義で紹介した大岡などの作品を読む。(40～60分)
13	古今の随筆	「枕草子」、「徒然草」、「方丈記」の古典三大随筆の一節、および、向田邦子など近代作家による名随筆を読み比べる。	予習 高校で使用した国語教科書・国語便覧等で、随筆に関する知識を確認。(30分) 復習 学習内容の整理。小テストで確認した語彙の定着。講義で紹介した幸田、向田の作品を読む。(40～60分)
14	現代の短編小説	井上ひさし、重松清などの現代社会を舞台にした小説を読み味わう。	予習 予習 高校で使用した教科書・国語便覧等で、現代小説に関する知識を確認。(30分) 復習 学習内容の整理。小テストで確認した語彙の定着。講義で紹介した現代作家の作品を読む。(40～60分)
15	まとめ	これまでの講義の内容を振り返るとともに、文学と社会とのかかわりが深いことを確認する。また、古典文学と近代文学の違いと共通点についても確認する	予習 これまでの講義の内容を概観しておく。(30分) 復習 学習内容の整理。小テストで確認した語彙の定着。講義で紹介した作品の中から関心を持った分野のものを読む。(40～60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所

・教科書は使用しない。関連資料は必要に応じて随時配布、または紹介する。

◆参考書

書名	著者	発行所
日本文学の古典	西郷信綱・永積安明・広末保	岩波新書
日本の近代文学 (高校等で使用した国語便覧等)	中村光夫	岩波新書 (各社から出版されている)

※上記以外は講義の進行に応じて逐次紹介する。

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	30 (25)
レポート	(10)	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	20 (15)		

- ・()内の数値はレポートを課した場合の配分。
- ・毎回、基本語彙や慣用句等に関する小テストを実施する。
- ・私語や集中を欠く言動は「学習に取り組む姿勢」の評価項目として重視する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

・毎回課す小テストや授業レポートは、次の授業時に返却し、それを再確認することで知識の定着と理解の深化をはかる。そのためにも特に復習が重要になる。

◆受講上の注意事項及び助言

・得た知識を実際の言語活動に活かすためにも、講義で紹介した作品はできるだけ実際に読むことを期待する。こちらから書目を指定して課題とすることも検討する。

◆オフィスアワー

受付時間： 原則として各講義時間の前後 30 分。

受付場所： 講師室、または学務課。

上記で対応できない場合：学務課経由で相互に連絡して調整する。

倫理学 (2単位)

開講時期 2年・後期 (管理栄養学科)
 担当者氏名 齋藤 篤

◆授業概要

倫理学とは「人格的・規範的・社会的存在としての人間の価値や行為、また相互の共存の規範・原理を考究する学問」(広辞苑第七版)と定義されています。簡単に言えば、私たちがお互いに生きる世界でいかに「幸せに生きることができるか」について考える学問です。本授業では、そのためのヒントとなる学びを行います。

◆到達目標

1. 物事に対して自分の頭で考え、物事に対する判断と決断ができる。
2. 判断するための材料として、社会科学的な諸分野に興味と関心を持ち、それを多角的に活用できる。
3. 倫理する営みを通して、自他ともに共栄できる社会を目指すことができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	オリエンテーション 倫理とは何か?	倫理学を受講するにあたっての心構えを踏まえた上で、倫理とは何かについて学ぶ。	予習 倫理の意味を調べる (60分)
			復習 倫理の意味をまとめる (60分)
2	倫理する営み	倫理とは種々の材料を用いて自分の頭で考え、判断と決断をする営みである事を知る。	予習 「5W1H」の意味を調べる (60分)
			復習 「なぜを問う」の意味をまとめる (60分)
3	人間の良心	そもそも人間が持っている良心が、倫理観にどのような影響を与えるかについて学ぶ。	予習 性善説・性悪説の意味を調べる (60分)
			復習 人間の良心の意味をまとめる (60分)
4	法と倫理	法律はなぜ世の中に存在するのか、倫理的な側面から考える。	予習 日本にある法律の種類を調べる (60分)
			復習 法律と倫理の関係性をまとめる (60分)
5	愛するということ(1)	世界では「愛」という言葉をどのように受け止めているかについて学ぶ。	予習 「愛」という言葉の語源を調べる (60分)
			復習 愛の多種多様な定義をまとめる (60分)
6	愛するということ(2)	ギリシア哲学におけるアガペー(無償の愛)とエロス(欲求充足の愛)について学ぶ。	予習 アガペーとエロスの意味を調べる (60分)
			復習 アガペーとエロスの違いをまとめる (60分)
7	愛するということ(3)	同性愛をはじめとする「LGBTQ+」の学びを通して、愛することの意味を深める。	予習 LGBTQ+の定義を調べる (60分)
			復習 LGBTQ+についての意見をまとめる (60分)
8	愛するということ(4)	愛情表現における「性的同意」の課題についての理解を深める。	予習 性的同意の意味について調べる (60分)
			復習 性的同意についての意見をまとめる (60分)
9	平和について(1)	平和とは何かについて、さまざまな角度からその意味を深める。	予習 平和の意味について調べる (60分)
			復習 平和の定義についてまとめる (60分)
10	平和について(2)	なぜ平和が実現しないのか。平和を阻害する原因と要素について学ぶ。	予習 現在起きている戦争を調べる (60分)
			復習 平和が実現しない理由をまとめる (60分)
11	平和について(3)	個人間のコミュニケーションのあり方について、平和という観点から考える。	予習 メラビアン法則について調べる (60分)
			復習 円滑な意思疎通についてまとめる (60分)
12	正義について(1)	私たちは正義についてどのように考えるかについて、利点と欠点について学ぶ。	予習 自分自身にとっての正義を調べる (60分)
			復習 正義の利点と欠点をまとめる (60分)
13	正義について(2)	正義のあり方を踏まえて、人間関係における「期待と甘え」についての理解を深める。	予習 良い人間関係とは何かを調べる (60分)
			復習 期待と甘えが与える影響をまとめる (60分)
14	正義について(3)	正義のあり方を踏まえて、人間社会における「同調圧力」についての理解を深める。	予習 同調圧力とは何かを調べる (60分)
			復習 同調圧力が与える影響をまとめる (60分)

15	改めて倫理とは何か？ 全体のまとめ	本授業で学んだことを振り返りつつ、改めて倫理とは何かについて問う。	予習 これまでの授業をすべて振り返る。(60分)
			復習 倫理の定義を自分なりにまとめる。(60分)

◆教科書及び資料

教科書に相当するレジュメ・資料等は、毎授業ごとに配布します。

◆参考書

書名	著者	発行所
ふだんづかいの倫理学	平尾昌宏	晶文社

参考書は随時紹介します。

※授業で使用する資料は学生 sharePoint に格納していますので、欠席時は各自ダウンロードしてください。

◆関連科目

日本国憲法、社会学、心理学、文学、自己表現法、生物学、情報処理演習、保健体育

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	30	実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足)

- ・定期試験は、期末試験の1回のみとします。
- ・レポートは、毎授業時に配布する「リアクションペーパー」に記載した内容で判断をします。なおリアクションペーパーの提出は、予習・復習の一部とみなします。
- ・学習に取り組む姿勢・意欲は、①他人に迷惑をかけない授業態度、②やむを得ない欠席や遅刻時の自主的な連絡、③その他授業時および前後の積極性などで判断をします。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

- ・授業開始時に、前回リアクションペーパーに記載された内容に基づいてフィードバックを行います。
- ・その他、質問や意見に対しては随時フィードバックの機会をもちます。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・授業中の私語は厳禁とします。「授業を受ける権利」とは何かを考えながら、授業に臨んでください。
- ・所用などで欠席することが事前に分かっている場合、もしくは体調不良などで当日欠席する場合は、講師までその旨を連絡してください。授業に積極的に取り組む姿勢・意欲と受け止めます。

◆オフィスアワー

受付時間：出講日

受付場所：学務課

上記で対応できない場合：授業前後、もしくは講師メールアドレスもしくはSNS等にご連絡ください。別途時間を取りたいと思います。連絡方法については、初回授業時にお知らせします。

統計学 (2単位) (管理栄養学科、食品学科)

開講時期 2年・前期
 担当者氏名 伊藤 雅之

◆授業概要

食品や栄養について学ぶ上で統計処理を知っておくことは不可欠であるし、プロとして各種調査、分析を行う際にも統計処理技術は必須である。

当科目では、学生時代はもとより将来においても活用できるように、統計の基礎を十分に修得することを目的とする。グラフや表の作成方法も学習する。

授業の理解度をチェックするために、複数回授業内小テストを実施する。

◆到達目標

1. テーマに応じて必要なデータを特定し収集できる。
2. 収集データに基づいて、目的に応じて適切な統計手法を適用して整理・分析できる。
3. 整理・分析した結果に基づいて、特徴や知見を抽出し説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	統計を学ぶにあたって	統計学の全体像とこれを学ぶことのメリットと必要性、授業の進め方を概説する。	予習：身の回りにある数値を調べる(120分)
			復習：統計の利用分野を調べる(120分)
2	データの基礎知識	データ分類における量的データ、質的データとは何かについて概説する。	予習：数字による表現を考える(120分)
			復習：データが整理されている資料を観察する(120分)
3	データの整理方法	データの全体像を表やグラフで表現する方法について紹介する。	予習：収集したデータの表現方法を考える(120分)
			復習：身の回りにある表とグラフの表現を観察する(120分)
4	平均と分散	量的データを対象として、その特徴を表す指標を紹介する。	予習：電卓・PCの使い方を理解しておく(120分)
			復習：数字を使った平均と分散の計算をやり直す(120分)
5	2つの変数間の関係	2つの変数の関係性について、相関関係をみることで概説する。	予習：2つの変数について、関係がある組み合わせを調べる(120分)
			復習：関係がある2つの変数の組み合わせについて、その理由を考察する(120分)
6	変数を説明する	相関関係がある場合、ある変数を他の変数で説明する方法を紹介する。	予習：2つの変数について、関係がある組み合わせを調べる(120分)
			復習：関係がある2つの変数の組み合わせについて、その理由を考察する(120分)
7	多数の変数群の関係	複数の変数群を用いて集約したり分解したりする分析手法を紹介する。	予習：変数群で因果関係があると思われるものを推測する(120分)
			復習：変数群の因果関係について自分なりの解釈を試みる(120分)
8	確率分布とは	事象の起こりやすさを数値で表現する確率と確率分布について概説する。	予習：身の回りにある確率表現を探す(120分)
			復習：身の回りにある確率表現の定義を確認する(120分)
9	正規分布の特性	確率分布の代表例として、正規分布における平均と標準偏差について概説する。	予習：身の回りにある正規分布と思われる例を探す(120分)
			復習：身の回りにある正規分布の平均と標準偏差を計算してみる(120分)
10	アンケートと統計	データ収集における母集団とは何か、サンプルとは何かについて概説する。	予習：アンケート事例を収集する(120分)
			復習：アンケート事例において標本の大きさと母集団を整理してみる(120分)

11	母集団の推計	サンプル平均とサンプル分散の意味。点推定と区間推定について概説する。	予習：アンケート事例を収集する(120分)
			復習：アンケート事例において母集団を推測してみる(120分)
12	検定とは	検定の意味と目的、種類、有意水準とは何かについて概説する。	予習：アンケート事例を収集する(120分)
			復習：アンケート事例において有意水準別の標本の大きさを計算してみる(120分)
13	2群の平均値の比較	2つの変量について、対応のある場合と対応のない場合における平均値の比較方法を紹介する。	予習：2群の平均値の比較をできそうな事例を想定する(120分)
			復習：2群の平均値の比較をすべき事例を探す(120分)
14	クロス集計	クロス集計における検定とは何かについて概説する。	予習：クロス集計の事例を探す(120分)
			復習：クロス集計の検定を設計してみる(120分)
15	まとめ	これまでの学習内容について整理する。	予習：これまでの資料を見返す(120分)
			復習：これまでの資料を見返し、興味のわいたところを書き出す(120分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
授業で提供するパワーポイント資料を使用する		

◆参考書

書名	著者	発行所
大学4年間の統計学が10時間でざっと学べる	倉田博史	角川文庫
栄養科学シリーズ 基礎統計学 第2版	鈴木良雄・廣津信義	講談社
野菜消費の新潮流	伊藤雅之	筑波書房

◆関連科目

情報処理演習

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	50
レポート		実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲			

(補足) 小テストは、従業中に複数回実施する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

小テストの全体講評について、授業内で公開する。

◆受講上の注意事項及び助言

小テストでは、数値計算をするので、電卓またはスマホの電卓、ノートPCの使用を許可する。授業におけるパワーポイント資料は紙では配布せず、電子ファイルによる提供とする。

◆オフィスアワー

受付時間：授業終了時

受付場所：学務課

上記で対応できない場合：メール (ito523@star.ocn.ne.jp) で対応。

スポーツ栄養

(2単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 3年・後期

担当者氏名 膳法 浩史・柴田 隆一

◆授業概要

アスリートのコンディショニングやリカバリー・競技力の向上にスポーツ栄養学も大きく貢献しているといわれている。そこで運動生理学やスポーツ栄養学の基礎、最新情報及び実際のスポーツ現場での食事計画の活用方法を学ぶ。また、全てのライフステージでスポーツを楽しみ、自らの体力向上と豊かな生活を営む人を対象とした食事計画の基本を説明し、日々の生活場面で実践できることを目指した講義を行う。

前半は運動生理学の見地から健康維持・管理に関する講義を行い、後半ではそれを受けて、それぞれのスポーツにあった食事計画を説明する。

◆到達目標

1. 運動による様々な身体的適応・変化を説明することができる。
2. 女性アスリートの問題を理解することができる。
3. 期分けを考えた食事管理を理解できる。
4. それぞれのスポーツにあった食事を説明することができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	本授業概要、 運動生理学とは？ エネルギー代謝	エネルギー代謝、基礎代謝、測定法、身体組成、運動強度とウエイトコントロール。 (膳法)	予習：教科書①p.3～28を読んでおく。(60分)
			復習：提供された資料を読み返す。(60分)
2	運動と呼吸・循環、骨格筋の機能	呼吸系機能、循環器系機能、最大酸素摂取量、酸素借・酸素負債、骨格筋におけるエネルギー供給系。(膳法)	予習：教科書①p.29～56を読んでおく。(60分)
			復習：提供された資料を読み返す。(60分)
3	運動と中間代謝・内分泌の機能、環境と運動・栄養	運動と糖代謝・脂質代謝・アミノ酸、ホルモン調節、ストレス、温度環境、気圧、無重力。 (膳法)	予習：教科書①p.57～86を読んでおく。(60分)
			復習：提供された資料を読み返す。(60分)
4	体力・運動能力に及ぼす栄養摂取の影響	運動と糖質、脂質、たんぱく質、ビタミン・ミネラル。(膳法)	予習：教科書①p.87～110を読んでおく。(60分)
			復習：提供された資料を読み返す。(60分)
5	体力運動能力の性差、加齢変化	体力運動能力の性差、加齢変化、体力・運動能力調査、成長・発達、子供の体力低下、ゴールデンエイジ。(膳法)	予習：教科書①p.111～132を読んでおく。(60分)
			復習：提供された資料を読み返す。(60分)
6	運動能力に及ぼすトレーニングの影響と遺伝	トレーニング効果、遺伝率、遺伝子多型、肥満関連遺伝子、糖尿病関連遺伝子。(膳法)	予習：教科書①p.133～148を読んでおく。(60分)
			復習：提供された資料を読み返す。(60分)
7	健康の管理のための身体活動・運動指導	身体活動基準、疫学、メディカルチェック、運動指導、加齢性疾患予防。(膳法)	予習：教科書①p.149～176を読んでおく。(60分)
			復習：提供された資料を読み返す。(60分)
8	スポーツと身体	アスリートの身体組成、増量・減量、女性アスリートの三主徴。(柴田)	予習：教科書②p.21～28を読んでおく。(60分)
			復習：提供された資料を読み返す。(60分)
9	スポーツ・運動と食事管理 食事提供の基礎	期分けを考えた食事管理、献立の基本、身体づくりへの展開、不足しがちな栄養素を含む食品群、一品料理の紹介。(柴田)	予習：教科書②p.29～54を読んでおく。(60分)
			復習：提供された資料を読み返す。(60分)
10	ライフステージごとの食事	ジュニア期とシニア期の食事。(柴田)	予習：教科書②p.55～65を読んでおく。(60分)
			復習：提供された資料を読み返す。(60分)
11	競技特性にあわせた食事計画1	長距離走・新体操・卓球(競技の概要、食事の基本、1日の食事計画)。(柴田)	予習：教科書②p.68～83を読んでおく。(60分)
			復習：提供された資料を読み返す。(60分)
12	競技特性にあわせた食事計画2	自転車・バスケットボール・サッカー(競技の概要、食事の基本、1日の食事計画)。(柴田)	予習：教科書②p.84～99を読んでおく。(60分)
			復習：提供された資料を読み返す。(60分)
13	競技特性にあわせた食事計画3	トライアスロン・ソフトテニス・ラクロス・野球(競技の概要、食事の基本、1日の食事計画)。(柴田)	予習：教科書②p.100～131を読んでおく。(60分)
			復習：提供された資料を読み返す。(60分)

14	競技特性にあわせた食事計画4	水泳・ラグビー・アメリカンフットボール・障がい者のスポーツ(競技の概要、食事の基本、1日の食事計画)。(柴田)	予習:教科書②p.132~182を読んでおく。(60分)
			復習:提供された資料を読み返す。(60分)
15	水分補給法まとめ	体内における水の働き、吸収、効果的な水分補給法 スポーツ栄養学のまとめ。(柴田)	予習:全ての資料等を読み返す。(120分)
			復習:提供された資料を読み返す。(120分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
① 栄養・スポーツ系の運動生理学	樋口満 監修	南江堂
② スポーツを楽しむための栄養・食事計画理論と実践	川野因、田中茂穂、目加田優子、風見公子、他	光生館

◆参考書

書名	著者	発行所
運動生理学 20講 第3版	勝田茂、征矢英昭 編	朝倉書店

◆関連科目

保健体育、基礎栄養学Ⅰ・Ⅱ、栄養生化学Ⅰ・Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	40
レポート	0	実技(発表・コミュニケーション)	0
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) 学習に取り組む姿勢・意欲 10%については、授業内の発言、オフィスアワーを利用した質問で評価をする。小テストは必要に応じ、複数回実施する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

授業内で確認テストを実施し、採点して返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

本授業内容を理解するためには、「基礎栄養学Ⅰ・Ⅱ」「栄養生化学Ⅰ・Ⅱ」で学んだ知識が大切である。また、普段の自信の食生活に関心を持つこと。さらに、「する」「みる」「ささえる」といった多様な形でスポーツに興味をもつことを希望する。

◆オフィスアワー

受付時間: 授業終了後および授業日の16:30~18:00

受付場所: 各教員の研究室

上記で対応できない場合: 上記で対応できない場合は、研究室前のメッセージボードを活用し、時間と場所を打ち合わせする。

スポーツ・リクリエーション

(1単位)

(管理栄養学科・食品学科)

開講時期 1-4年・前～後期

担当者氏名 膳法 浩史

◆授業概要

生涯にわたって楽しむことができるスポーツやリクリエーションを身につけると生活が豊かになる。本講座は、下記の内容を行う。

- ①ウォーキングラリーの体験と提案
- ②チームビルディングイベントの体験と提案

実習は、教室、体育館およびイベント会場で実施する。

◆到達目標

1. リクリエーション活動に積極的に取り組む。
2. スポーツ・リクリエーションイベントの提案ができる。
3. スポーツ・リクリエーションイベントの運営ができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	ガイダンス	日時は履修登録者に対してメールで連絡を行う	予習 ウォーキングラリーについて調べる(60分)
			復習 会場までの道順を調べる(30分)
2	ウォーキングラリー①	ウォーキングラリーイベントに参加する	予習 会場周辺の情報を調べる(30分)
			復習 わからなかった用語を調べる(60分)
3	ウォーキングラリー②	ウォーキングラリーイベントに参加する	予習 ルートを確認する(30分)
			復習 わからなかった用語を調べる(30分)
4	ウォーキングラリー③	ウォーキングラリーイベントに参加する	予習 参加者のコメントを確認する(30分)
			復習 わからなかった用語を調べる(60分)
5	ウォーキングラリー④	ウォーキングラリーイベントに参加する	予習 ルートを復習する(30分)
			復習 わからなかった用語を調べる(30分)
6	ウォーキングラリー⑤	ウォーキングラリーイベントを分類し、議論する	予習 ウォーキングラリーの種類を調べる(30分)
			復習 議論した内容をまとめる(60分)
7	ウォーキングラリー⑥	東京聖栄大学を会場としたウォーキングラリーイベントを提案する	予習 ウォーキングラリーイベントを考える(60分)
			復習 提案した内容をまとめる(60分)
8	チームビルディング①	チームビルディングの基礎	予習 チームビルディングを調べる(60分)
			復習 用語をまとめる(30分)
9	チームビルディング②	チームビルディングの種類	予習 チームビルディングの種類を調べる(60分)
			復習 用語をまとめる(30分)
10	チームビルディング③	チームビルディングイベントの運営	予習 イベント運営の方法を調べる(60分)
			復習 イベント運営の心得をまとめる(30分)
11	チームビルディング④	チームビルディングの提案、議論	予習 新しいチームビルディングを考える(60分)
			復習 提案内容をまとめる(30分)
12	チームビルディング⑤	チームビルディングの練習を行う	予習 チームビルディングの方法を確認する(60分)
			復習 流れを再確認する(30分)
13	チームビルディング⑥	チームビルディングの練習を行う	予習 担当と流れを確認する(30分)
			復習 担当と流れを再確認する(60分)

14	レクリエーションイベント運営①	班に分かれてイベント運営を行う	予習 担当と流れを再確認する (30分)
			復習 各班の発表内容をまとめる (30分)
15	レクリエーションイベント運営②	班に分かれてイベント運営を行う	予習 各班のイベントを分類する (30分)
			復習 各班の発表内容をまとめる (30分)

※過去のウォーキングラリー： 2023年度 銀座、2022年度 神田万世橋、2020年度 舞浜イクスピアリ

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所

◆参考書

書名	著者	発行所

◆関連科目
体育実技

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		小テスト	
レポート	20	実技 (発表・コミュニケーション)	80
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)			

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポートや発表に対して対面、メール、またはMoodleによって、フィードバックを行う。

◆受講上の注意事項及び助言

本実習は、集中授業であるため可能な限り欠席しないよう心掛けること。万が一、欠席する場合は個別に対応を行う。

◆オフィスアワー

受付時間： 毎回の講義終了後

受付場所： 6号館2階体育学研究室

上記で対応できない場合： 質問用の電子メール (zenpou-h@tsc-05.ac.jp) で対応する。

情報処理演習Ⅱ (2単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 2年・前期～後期

担当者氏名 岡本 直也

◆授業概要

情報処理演習Ⅰでは扱わなかった、統計関数を中心とした Excel によるデータ処理・グラフ作成および動画・画像編集を行う。その上で、データの加工に必要であるがパソコンにはインストールされていないソフトウェアを学生自身で入手・利用し、パソコンを最大限活用する方法を学習する。また、コンピュータやネットワークの仕組み、情報モラル、情報セキュリティに関する演習を行う。後期は、前期で学習した動画・画像編集を活用し、PowerPoint を用いた魅力的なスライド作成およびプレゼンテーションを行う。また、授業計画と並行して、MOS 試験（マイクロソフト オフィス スペシャリスト：Word, Excel, PowerPoint 等）対策および Office の知識をレポート作成に活かすための演習を行う。授業は各回、パソコンを用いた演習形式で行われ、一人一人のペースに応じて課題を進める。

◆到達目標

1. Office を活用したデータ処理、レポート・論文作成、プレゼンテーションを行うことができる。
2. 様々なアプリケーションソフトを利用した情報処理・加工ができる。
3. 情報モラル・セキュリティを理解し、正しく安全にコンピュータを活用できる。

◆授業計画 (前期)

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	ガイダンス	パスワード変更、Web メール設定確認、MOS 試験概要	予習 「情報システム利用手引き」を読み、学内 LAN の利用ルールを再確認する。(40分)
			復習 メール転送設定の確認をする。必要に応じてドメイン指定受信設定を行う。(20分)
2	画像編集	ドローソフト、ペイントソフト、透過処理	予習 ドローソフトとペイントソフトの種類・違いを調べる。(20分)
			復習 ソフトウェアの機能と使い方を覚える。(20分)
3	画像編集	ペンタブレットによるイラスト作成、PowerPoint を用いたポスター作成と印刷	予習 イラスト内容を考える。(20分)
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。イラストを完成させる。(20分)
4	動画編集	動画撮影、動画の取り込み	予習 動画素材を考える。(20分)
			復習 カードリーダーの使い方を覚える。(20分)
5	動画編集	動画形式の変換、タイトル、キャプション、カット、トリミング、回転	予習 動画編集ソフトの種類と機能を調べる。(20分)
			復習 動画を編集する。(20分)
6	動画編集	アニメーション、視覚効果、音楽	予習 動画を編集する。(20分)
			復習 動画編集方法を覚える。(20分)
7	情報モラル	著作権、個人情報、SNS	予習 配布資料の用語と関連事項を調べる。(20分)
			復習 事例・用語・意味を覚える。(40分)
8	情報セキュリティ	マルウェア、ウイルス、トロイの木馬、スパイウェア、不正アクセス、フィッシング詐欺	予習 配布資料の用語と関連事項を調べる。(20分)
			復習 事例・用語・意味を覚える。(40分)
9	パソコンの構成と仕組み、ネットワーク	ハードウェア、ソフトウェア	予習 配布資料の用語と関連事項を調べる。(20分)
			復習 用語と意味を覚える。(40分)

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
10	パソコンの構成と仕組み、ネットワーク	インターネット、LAN、IP アドレス、ドメイン名	予習 配布資料の用語と関連事項を調べる。(20分)
			復習 用語と意味を覚える。(40分)
11	Excel 関数	平均、分散、中央値、最頻値、最大値、最小値、標準偏差、偏差値、相関係数	予習 配布資料により、統計用語と意味を調べる。(20分)
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。(60分)
12	データ分析	Excel アドイン、ヒストグラム、F 検定	予習 検定手順を理解する。(20分)
			復習 検定手順と Excel データ分析ツールの使い方を覚える。(60分)
13	データ分析	t 検定	予習 検定手順を理解する。(20分)
			復習 検定手順と Excel データ分析ツールの使い方を覚える。(60分)
14	データ分析	χ^2 検定	予習 検定手順を理解する。(20分)
			復習 検定手順と Excel データ分析ツールの使い方を覚える。(60分)
15	総合演習	e-learning	予習 e-learning による反復学習をする。(40分)
			復習 e-learning による反復学習をする。(40分)

◆授業計画（後期）

回	項目	内容	予習・復習
1	ガイダンス	PowerPoint の概要と基本操作、伝わる資料作成の法則、ショートカットキー	予習 教科書 p1~42（第1章）の手順および HINT・POINT 等を理解する。(20分)
			復習 画面構成・リボン・タブの機能を覚える。(40分)
2	プレゼンテーションの資料作成、デザイン	スライドの作成・移動・削除、箇条書き、テーマ、配色、フォント、ワードアート、プレゼンテーションの保存	予習 教科書 p43~94（第2~3章）の手順および HINT・POINT 等を理解する。(20分)
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。(30分)
3	図表・グラフ・写真の挿入	図表・グラフ・写真の挿入、スライドの印刷、SmartArt、Excel グラフの利用、写真のトリミング、スクリーンショット	予習 教科書 p95~156（第4~5章）の手順および HINT・POINT 等を理解する。(20分)
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。(30分)
4	動画・音楽の挿入、アニメーションの設定	ビデオの挿入・トリミング、オーディオの挿入、アニメーション、画面切り替え	予習 教科書 p157~186（第6~7章）の手順および HINT・POINT 等を理解する。(20分)
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。(30分)
5	スライドショーの実行	スライドショーの準備と実行、発表者ツール	予習 教科書 p187~218（第8章）の手順および HINT・POINT 等を理解する。(20分)
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。(30分)
6	スライドマスター、クラウドで使いこなす、	スライドマスターの修正、ヘッダー、フッター、クラウドの仕組み、OneDrive に保存、モバイルアプリ、PowerPoint Online、共有の設定、	予習 教科書 p219~258（第9~10章）の手順および HINT・POINT 等を理解する。(20分)
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。(30分)
7	配布資料の作成、オリジナルテンプレート、タブ・リボンのカスタマイズ	配布資料・発表者用資料の作成、PDF 形式で保存、オリジナルテンプレートの作成・保存、タブ・リボンのカスタマイズ	予習 教科書 p259~311（第11~12章、付録）の手順および HINT・POINT 等を理解する。(20分)
			復習 オリジナルテンプレートを作成する。(30分)
8	プレゼンテーション資料の準備	資料収集、Web ページの引用と転載、著作権、フリー素材	予習 プレゼンテーションのテーマを決める。(30分)
			復習 参考資料を収集する。(30分)
9	プレゼンテーション資料の準備	画像編集	予習 写真・イラストを用意する。(60分)
			復習 画像を完成させる。(20分)
10	プレゼンテーション資料の準備	動画編集	予習 動画素材を用意する。(60分)
			復習 動画を完成させる。(20分)
11	プレゼンテーション	各自のテーマでスライドを作成	予習 教科書の HINT・POINT・テクニックを理解する。(30分)
			復習 スライドを編集する。(30分)
12	プレゼンテーション	スライド編集	予習 スライドを編集する。(30分)
			復習 スライドを編集する。(30分)
13	プレゼンテーション	アニメーション、ノートの作成	予習 スライドを編集する。(30分)
			復習 スライドを完成させる。(30分)
14	プレゼンテーション	発表者ツール、リハーサル、タイミング	予習 発表者ツールの機能を調べる。(20分)
			復習 スライド作成から発表までの手順を理解する。(40分)
15	総合演習	e-learning	予習 e-learning による反復学習をする。(40分)
			復習 e-learning による反復学習をする。(40分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
できる PowerPoint 2019	井上香緒里, できるシリーズ編集部	インプレス

◆参考書

書名	著者	発行所

◆関連科目

情報処理演習 I

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	30
学習に取り組む姿勢・意欲			

(補足)

- 前後期各 15 回の授業すべてに遅刻をせず出席し、他の受講者の学習環境に配慮しつつ、堅実に取り組むことを前提として、「成績評価の方法・基準」により評価する。
- 定期試験は、授業内で扱った問題から出題され、パソコンを用いた実技および筆記試験を併用して行う。
- 資格試験に合格することにより、定期試験の結果に加点される。
- 「実技」は、パソコン操作 (ショートカットキー、タイピング、受講態度等)、小テストにより評価する。小テスト (筆記・e-learning) は不定期に複数回行う。
- 授業内で作成する課題を「レポート」点として評価する。成果物の完成度のみならず、作成過程 (予習・復習をした上で効率よく作成できるか等) を重視する。
- ICT 授業支援システムを用いて、授業の理解度把握および質問受付を行う。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

課題ファイルに修正が必要な場合は、学生個別に解決策を提示し、再提出を求める。

◆受講上の注意事項及び助言

- 演習は、学生ファイルサーバー (学生共通¥全学年学生共通¥情報処理演習 2025) のシラバスにしたがって進める。
- 第 1 回授業で質問用の電子メールアドレスを周知する。
(学生 SharePoint ⇒ 10. 講義資料 ⇒ 情報処理演習 (岡本) ⇒ 連絡先メールアドレス・授業システム QR コード一覧)

◆オフィスアワー

受付時間：月～木曜日、16：10～17：00

受付場所：情報処理研究室

上記で対応できない場合：電子メールで質問を受け付ける。(曜日・時間は問わない)

英語Ⅲ (1単位) (食品学科)

開講時期 2年・前期
 担当者氏名 植芝 牧

◆授業概要

食と栄養にまつわる英単語や英文読解を学びつつ、食のスペシャリストとして必要な英語力を習得する。毎回宿題として Reading Passage の英文和訳の一部分を提出してもらい、次の授業で添削の上返却し解説する。1Unit 終了ごとに英単語小テストを行う。

◆到達目標

1. 中級レベルの300語程度の英文について辞書を引きながら、大意をつかむことができる。
2. 食品や栄養関係の英単語を習得して日常英会話で使用できる。
3. TOEIC L&R の Reading Section を60%程度正解できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	ディプロマポリシー Energy-Providing Nutrients (1)	食品学科ディプロマポリシーと授業の関連について説明する。 人にとっての三大栄養素(蛋白質・炭水化物・脂質)の内容を英語で理解する。	予習 Unit1 の Reading Passage を全て和訳 (40分)
			復習 Unit1 の Scan the Text, Reading Comprehension をやり直す (20分)
2	Energy-Providing Nutrients (2)	「人にとっての三大栄養素」のリーディング内容についての設問に英語で答える。	予習 Unit1 の Useful Expressions に答える (30分)
			復習 Unit1 の全ての設問の答えを再度チェックする。(30分)
3	Nutrition Science :A Brief History (1)	18世紀以来栄養素の発見が相次いだこと。現在では肥満・糖尿病・ガンを予防するための食事があることを学ぶ。	予習 Unit2 の Reading Passage の第二パラグラフを和訳して提出する。(50分)
			復習 Unit2 の Reading Comprehension をやり直す (10分)
4	Nutrition Science :A Brief History (2)	各主要栄養素が生活習慣病の発生とどのように関わっているかを読む。壊血病について。	予習 Unit2 の Useful Expressions や Over to You に答える。(30分)
			復習 Unit2 の設問全部をやり直す (30分)
5	Staple Foods (1)	米、トウモロコシ、小麦、ジャガイモ、ヤマ芋、豆といった主要食品について学ぶ。	予習 Unit3 の Reading 第三パラグラフを和訳して提出 (60分)
			復習 Reading の和訳練習 (10分)
6	Staple Foods (2)	主食に関する英文和訳と、その土地の主食となってきた理由を考える。	予習 Unit3 の Useful Expressions を和訳 (30分)
			復習 再度このUnitのC~Gの設問をやり直す。(30分)
7	The Cultural Heritage of Food (1)	無形文化遺産としての和食について英文を読む。	予習 Unit4 の第四パラグラフを和訳して提出 (50分)
			復習 Reading Passage の和訳練習 (10分)
8	中間テスト	Unit1~4の主に Reading Passage について復習テストする。	予習 Unit1~4の和訳を中心に復習 (50分)
			復習 Unit1~4の和訳をもう一度復習 (10分)
9	Art of Bento Box (1)	英単語化している「弁当」「Bento」について Reading	予習 Unit5 の第四パラグラフを和訳して提出 (50分)
			復習 Reading Passage の和訳練習 (10分)
10	Art of Bento Box (2)	最近世界中で「弁当」が注目を浴びている理由について英語で読み、考える。	予習 Unit5 のC~Gの設問をやる。(30分)
			復習 Unit5 の全ての練習問題をやり直す (30分)
11	Kyusyoku: The Japanese School Lunch (1)	諸外国のスクールランチと日本の給食の違いを考える。	予習 Unit6 の第三パラグラフを和訳して提出 (50分)
			復習 Reading Passage の和訳練習 (10分)
12	Kyusyoku: The Japanese School Lunch (2)	栄養士の果たす役割について英文を読み考える。	予習 Unit6 のC~Gの設問をやる。(50分)
			復習 Unit6 の全ての練習問題をやり直す (10分)
13	Kodomo Shokudo (1)	子供の人権と子供食堂について Reading する。	予習 Unit7 の第4パラグラフを和訳して提出 (50分)
			復習 Reading Passage の和訳練習 (10分)

14	Kodomo Shokudo (2)	子供食堂がフードロスを減らすという話題について Reading する。	予習	Unit7 の C～G の設問をやる。(30分)
			復習	Unit7 の全ての練習問題をやり直す (30分)
15	前期の復習	前期末テスト対策	予習	Unit1～7 の全ての Reading Passage を読み直す (50分)
			復習	Unit1～7 の全ての Reading Passage を再度読み直す (50分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
A Matter of Taste 〈Intro〉	津田晶子 他	南雲堂

◆参考書

書名	著者	発行所
Dietary Guidelines for Americans	アメリカ合衆国保健福祉省	アメリカ合衆国保健福祉省

◆関連科目

英語 I・II 科学英語

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	80	小テスト	10
レポート	10	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲			

(補足)

3 回に 1 度提出してもらった英文和訳がきちんと出しているかが、評価の 2 割近くを占める。英語コミュニケーション能力については、オンラインの英会話レッスンを受けることができる。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

英文和訳の課題や英単語小テストは添削の上、翌週全員に返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

テキストを買わない学生には、たとえ授業に三分の二以上出席しても単位が出ません。30 分以上の遅刻は欠席と見做します。遅延証明を出しても 1 点減点するので、時間的余裕を持って通学すること。全ての授業に出席することが義務であり、欠席者にはその都度レポート (課題) を課す。

◆オフィスアワー

受付時間： 木曜 3～5 時

受付場所： 四号館 4F 英語第一研究室

上記で対応できない場合： 土曜午後 (メールなどで予約すること)

英語Ⅳ (1単位) (食品学科)

開講時期 2年 後期
 担当者氏名 植芝 牧

◆授業概要

食と栄養にまつわる英単語や英文読解を学びつつ、食のスペシャリストとして必要な英語力を習得する。三回に一度宿題として Reading passage の英文和訳（一部分）を提出してもらおう。次の授業で添削の上返却し解説する。三回に一度英単語小テストを実施する。

◆到達目標

1. 中級レベルの300語程度の英文について辞書を引きながら、大意をつかむことができる。
2. 食品や栄養関係の英単語を習得し英会話で使用できる。
3. TOEIC L&R の Reading Section を60%程度正解できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	ディプロマポリシー Can Foods Be Super? (1)	食品学科ディプロマポリシーと授業の関係を説明する。 スーパーフードとは虚構か現実か。その医学的根拠の信憑性について考える。	予習 Unit8 の Reading Passage を全て和訳 (40分)
			復習 Unit8 の Scan the Text, Reading Comprehension をやり直す (20分)
2	Can Foods Be Super? (2)	スーパーフードとは虚構か現実か。その医学的根拠の信憑性について考える。 (1回の続き)	予習 Unit8 の Useful Expressions に答える (30分)
			復習 Unit8 の全ての設問の答えを再度チェックする。(30分)
3	Halal Food (1)	飲酒や豚肉を食することを禁忌とするイスラム教徒の食事について知る。	予習 Unit9 の Reading Passage の第二パラグラフを和訳して提出する。(50分)
			復習 Unit9 の Reading Comprehension をやり直す (10分)
4	Halal Food (2)	食文化を通して世界の多様な人々や文化を知る。	予習 Unit9 の Useful Expressions や Over to You に答える。(30分)
			復習 Unit9 の設問全部をやり直す (30分)
5	How to Taste (1)	口腔内の味蕾の数と役割。鼻腔内の感覚器が作り出す「風味」について読む。	予習 Unit10 の Reading 第三パラグラフを和訳して提出 (50分)
			復習 Reading の和訳練習 (10分)
6	How to Taste (2)	辛い、苦い、美味しい、酸っぱい、甘いを感じ取るセンサーの場所について理解する。	予習 Unit10 の Useful Expressions (30分)
			復習 再度このUnitのC~Gの設問をやり直す。(30分)
7	Airline Food (1)	機内食の安全性と美味しさを両立させる工夫について知る。	予習 Unit11 の 第四パラグラフを和訳して提出 (50分)
			復習 Reading Passage の和訳練習 (10分)
8	中間テスト	Unit8~11 の主に Reading Passage について復習テストする。	予習 Unit8~11 の和訳を中心に復習 (50分)
			復習 Unit8~11 の和訳をもう一度復習 (10分)
9	Sugar: What You Need to Know (1)	天然糖と精糖について	予習 Unit12 の 第四パラグラフを和訳して提出 (50分)
			復習 Reading Passage の和訳練習 (10分)
10	Sugar: What You Need to Know (2)	糖類の過剰摂取が引き起こす疾患について	予習 Unit12 の C~G の設問をやる。(30分)
			復習 Unit12 の全ての練習問題をやり直す (30分)
11	Sugar Tax (1)	英国が2018年に設定した砂糖税について	予習 Unit13 の 第三パラグラフを和訳して提出 (50分)
			復習 Reading Passage の和訳練習 (10分)
12	Sugar Tax (2)	砂糖税への飲料メーカーの対応状況。ペプシやコカ・コーラはどう対処したかを読む。	予習 Unit13 の C~G の設問をやる。(50分)
			復習 Unit13 の全ての練習問題をやり直す (10分)
13	Antioxidants (1)	体内の酸化作用とは何か。その原因について読む。	予習 Unit14 の 第4パラグラフを和訳して提出 (50分)
			復習 Reading Passage の和訳練習 (10分)

14	Antioxidants (2)	抗酸化物質を含む食品について読む	予習	Unit14 のC～G の設問をやる。(30分)
			復習	Unit14 全ての練習問題をやり直す (30分)
15	後期の復習	後期末テスト対策	予習	Unit8～14 の全ての Reading Passage を読み直す (50分)
			復習	Unit8～14 の全ての Reading Passage を再度読み直す (50分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
A Matter of Taste 〈Intro〉	津田晶子 他	南雲堂

◆参考書

書名	著者	発行所
Dietary Guidelines for Americans	アメリカ合衆国・保健福祉省	アメリカ合衆国・保健福祉省

◆関連科目

英語 I・II 科学英語

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	80	小テスト	10
レポート	10	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲			

(補足)

3回に1度提出してもらった英文和訳がきちんと出しているかと英単語小テストの成績が評価の2割を占める。英語コミュニケーション能力については、オンラインの英会話レッスンを各自で受けることができる。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

英文和訳の課題や英単語小テストは添削の上、翌週全員に返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

テキストを買わない学生にはたとえ授業に出席していても単位が出ません。30分以上の遅刻は欠席と見做します。遅延証明を出しても1点減点するので、時間的余裕を持って通学すること。全ての授業に出席することは義務であり、一度でも欠席するとレポート (課題) を課します。

◆オフィスアワー

受付時間： 木曜3～5時

受付場所： 四号館4F 英語第一研究室

上記で対応できない場合： 土曜午後 (予約すること)

英会話 I (1単位) (管理栄養学科)

開講時期 2年・前期
 担当者氏名 植芝 牧

◆授業概要

英語を話すためには英語への苦手意識を取り去り、英語でコミュニケーションをとる楽しさを体験するのが近道である。そのため難解な専門用語や長文を避けて、日常的な語彙力、英文法の理解、英語運用能力に特化して鍛錬する。希望者は無料でオンライン英会話のレッスンが受けられる。授業の15回目にモデル英会話を暗唱してクラスの前で発表する。

◆到達目標

1. 日常英会話を聴き、理解できる。
2. 日常レベルの英会話を話すことができる。
3. TOEIC の Listening Part で50%得点できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	ディプロマポリシーとの関係を説明。 Unit 1 Introduction	英語で自分の学生証を作る。写真と語句を結ぶ。Conversation Model をペアで練習。	予習 Preparation のA, B, C, Dをやる。(30分)
			復習 Preparation のA, B, C, Dをやり直す。(30分)
2	Unit 1 Expanded Conversation, Short Talk	クラスメートに英語で質問し、内容を聴きながら学生証を作成する。	予習 Short Talk を自分で言う練習。(30分)
			復習 再度 Short Talk を自分で言う練習。(30分)
3	Unit 2 Daily Life	日常生活についての写真と語句を結ぶ。Conversation Model をペアで練習。	予習 Preparation のA, B, C, をやる。(30分)
			復習 Preparation のA, B, C, をやり直す。(30分)
4	Unit 2 Expanded Conversation, Short Talk	自分の1週間のスケジュールを英語で説明する。	予習 Short Talk を自分で言う練習。(30分)
			復習 再度 Short Talk を自分で言う練習。(30分)
5	Unit 3 Weekend Events	週末のイベントについてパートナーに英語で話す。	予習 Preparation のA, B, C, をやる。(30分)
			復習 再度 Preparation のA, B, C, をやる。(30分)
6	Unit 3 Expanded Conversation, Short Talk	週末のイベントについて写真と音声を結ぶ。Unit 1~3の復習。	予習 Short Talk を自分で言う練習。(30分)
			復習 再度 Short Talk を自分で言う練習。(30分)
7	Unit 4 Small Talk	ちょっとした雑談をペアで英会話する。	予習 Preparation のA, B, C, をやる。(30分)
			復習 再度 Preparation のA, B, C, をやる。(30分)
8	映画鑑賞	手ごころな名作映画を英語字幕で鑑賞する。	予習 映画の脚本を英語で読む (30分)
			復習 再度映画の脚本を英語で読む (30分)
9	Unit 4 Expanded Conversation, Short Talk	アルバイトについて英語で語ってみる。	予習 Short Talk を自分で言う練習。(30分)
			復習 再度 Short Talk を自分で言う練習。(30分)
10	Unit5 Likes and Dislikes	日常生活における好きな活動を表現する。	予習 Preparation のA, B, C, をやる。(30分)
			復習 再度 Preparation のA, B, C, をやる。(30分)
11	Unit 5 Expanded Conversation, Short Talk	毎週日曜日の午前中にやる活動を表現する。	予習 Short Talk を自分で言う練習。(30分)
			復習 再度 Short Talk を自分で言う練習。(30分)
12	Unit 6 Student Life	キャンパス生活の日常を表現する。	予習 Preparation のA, B, C, をやる。(30分)
			復習 再度 Preparation のA, B, C, をやる。(30分)
13	Unit 6 Expanded Conversation, Short Talk	キャンパス内の施設の立地を具体的に説明する。モデル英会話の配布	予習 Short Talk を自分で言う練習。(30分)
			復習 再度 Short Talk を自分で言う練習。モデル英会話の練習 (30分)

14	Unit 7 Family モデル英会話の練習	自分の家族の外見的特徴を表現する練習。 ペアを決めてのモデル英会話の実演練習	予習 モデル英会話の練習 (30分)
			復習 モデル英会話の練習 (30分)
15	モデル英会話の実技テスト	ペアで課題として与えられたモデル英会話をクラス全員の前でプレゼンする。	予習 モデル英会話の練習 (30分)
			復習 モデル英会話の練習 (30分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
Free Talking	Adam Gyenes 他	センテージラーニング

◆参考書

書名	著者	発行所
英語耳	松澤 好喜	アスキー・メディアワークス

◆関連科目

英語コミュニケーションⅠ・Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	50
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	10		

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

期末テストなどは後期の最初の授業に返却する。実技テストはその場で評価を伝える。

◆受講上の注意事項及び助言

英会話は日常的に繰り返し練習しないと上達しない。オンライン英会話のレッスンを無料で受けられるように設定するので利用すること。

◆オフィスアワー

受付時間： 木曜日 14:00～17:00

受付場所： 4号館4階 英語研究室

上記で対応できない場合： 別の時間帯をEmailで予約

英会話Ⅱ (1単位) (管理栄養学科)

開講時期 2年・後期
担当者氏名 植芝牧

◆授業概要

英語を話すためには英語への苦手意識を取り去り、英語でコミュニケーションをとる楽しさを体験するのが近道である。そのため難解な専門用語や長文を避けて、日常的な語彙力、英文法の理解、英語運用能力に特化して鍛錬する。希望者は無料でオンライン英会話のレッスンが受けられる。授業の15回目にモデル英会話を暗唱してクラスの前で発表する。

◆到達目標

1. 日常英会話を聴き、理解できる。
2. 日常レベルの英会話を話すことができる。
3. TOEICのListening Part で50%得点できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	ディプロマポリシーと科目の関連説明。Unit8 Friends	高校時代の友達や、どんな人間と友達になりたいか等を表現する。	予習 英単語の意味を調べる (30分)
			復習 英単語を憶える (30分)
2	Unit 8 Expanded Conversation, Short Talk	Personality (人となり) を表現する形容詞を憶えて使いこなす。	予習 英単語(形容詞)の意味を調べる (30分)
			復習 英単語(形容詞)を憶える (30分)
3	Unit 9 Going Out	友人と日常的に行うアクティビティについて表現する練習	予習 英単語の意味を調べ、Preparation A の表現練習 (30分)
			復習 英単語を憶える (300分)
4	Unit 9 Expanded Conversation, Short Talk	自分の自由時間の過ごし方について表現する練習。Unit7~9の復習	予習 一週間のスケジュール表を英語で作成する (30分)
			復習 音声をダウンロードしてShort Talk をやり直す (30分)
5	Unit 10 Restaurants	レストランのメニューを書き、実際に注文する練習	予習 音声をダウンロードして Conversation Model を練習する (30分)
			復習 Vocabulary と Reading の和訳 (30分)
6	Unit 10 Expanded Conversation, Short Talk	この前行ったレストランを友人に紹介する練習。	予習 音声をダウンロードしてShort Talk をやる (30分)
			復習 音声をダウンロードしてShort Talk をやり直す (30分)
7	Unit 11 Shopping	店舗の種類と販売されている物品を英語で組み合わせる練習 次回上映する映画の紹介	予習 音声をダウンロードして Conversation Model をやってみる (30分)
			復習 音声をダウンロードして Conversation Model をやり直す (30分)
8	映画鑑賞	著名な洋画を鑑賞して英語のシナリオを味わう	予習 配布された映画のシナリオを学習する (30分)
			復習 映画の感想文を作成する(30分)
9	Unit 11 Expanded Conversation, Short Talk	友人にプレゼントをする場合、何が欲しいかをそれとなく聞き出す練習	予習 音声をダウンロードしてShort Talk をやる (30分)
			復習 音声をダウンロードしてShort Talk をやり直す (30分)
10	Unit 12 Strengths and Weaknesses	友人に自分の長所と短所、得手不得手について述べる練習	予習 音声をダウンロードして Conversation Model を練習する (30分)
			復習 音声をダウンロードして Conversation Model を練習し直す (30分)
11	Unit 12 Expanded Conversation, Short Talk	自分にどんなスキルがあるかを述べる練習 Unit10~12の復習	予習 音声をダウンロードしてShort Talk をやる (30分)
			復習 音声をダウンロードしてShort Talk をやり直す (30分)
12	Unit 13 Places	自分が行ってみたい場所について表現する練習。モデル英会話の配布	予習 英単語の意味を調べる (30分)
			復習 英単語を憶える (30分)
13	Unit 13 Expanded Conversation, Short Talk	世界の様々な場所についての応答練習。モデル英会話の練習。	予習 音声をダウンロードしてShort Talk をやる (30分)
			復習 音声をダウンロードしてShort Talk をやり直す。モデル英会話の練習 (60分)

14	モデル英会話練習	予め配布されていたモデル英会話の練習	予習	モデル英会話の練習(30分)
			復習	モデル英会話の練習(30分)
15	前期末実技テスト／モデル英会話	予め配布されていたモデル英会話を二人一組で実演する。	予習	モデル英会話の練習(30分)
			復習	モデル英会話の練習(30分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
Free Talk	Adam Gyenes 他	センゲージラーニング

◆参考書

書名	著者	発行所
英語耳	松澤 喜好	アスキー・メディアワークス

◆関連科目 英語コミュニケーションⅠ・Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	
レポート		実技(発表・コミュニケーション)	50
学習に取り組む姿勢・意欲	10%		

(補足) 無料のオンライン英会話が受けられる。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

前期末テストは後期の初回に返却して解説する。実技テストはその場で評価を伝える。

◆受講上の注意事項及び助言

テキストを必ず持参すること。忘れた場合は「学習に取り組む姿勢・意欲」から減点する。遅刻は30分を限度とし、それ以上遅れると欠席扱いにする。インフルエンザや新型コロナウイルス感染者は診断書を学務課に提出すること。

◆オフィスアワー

受付時間： 木曜日 14:00～17:00

受付場所： 4号館4階 英語研究室

上記で対応できない場合：直接メールで質問する。研究室での指導を希望する場合には予約すること。

フランス語Ⅲ

(1単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 2年・前期
担当者氏名 松浦 寛

◆授業概要

フランス語Ⅱの内容を踏まえて、さらに発展的な学習を目指します。授業のやり方等は、前期と同じです。予習・復習を習慣づけ、フランス語検定試験を受けられるよう対策を講じたいと思います。

◆到達目標

1. 初見のフランス語をすべて発音できるようにする。
2. 初歩的な会話のやりとりができるようにする。
3. 実用フランス語検定試験4級に合格できるようにする。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	1年次の復習	初級文法のまとめ	予習 1年の学習のまとめ
			復習 30分 1年の学習のまとめ
2	シャルル・ド・ゴール空港に到着	スーツケースを取りに行く	予習 pp.38-41 30分 指示形容詞
			復習 復習 30分 人称代名詞強勢形
3	同上	同上	予習 同上 30分 所有形容詞
			復習 30分 形容詞の比較級
4	パリの外にも行きたい	オルセー美術館で	予習 pp.42-45 30分
			復習 30分 主語人称代名詞
5	同上	同上	予習 30分 国名とその形容形
			復習 30分 職業名、曜日名、月名
6	明日は何をするの？	カフェバーで	予習 pp.46-49 30分 近接未来と近接過去
			復習 30分 疑問代名詞
7	同上	同上	予習 同上 30分 不規則動詞 faire の用法
			復習 30分 時を表す前置詞
8	朝早く出発しなければなりません	鎌倉について話す	予習 pp.50-53 30分
			復習 30分 疑問形容詞
9	同上	同上	予習 同上 30分 自国や天候の日常表現
			復習 30分 不規則動詞 devoir, connaître 等
10	ケンが私を初詣に連れて行ってくれます	初詣の待ち合わせ	予習 pp.54-57 30分 目的語代名詞
			復習 30分 代名動詞 se lever
11	同上	同上	予習 同上 30分 複合過去の用法
			復習 30分 過去分詞の作り方
12	荷造りはもう済んだの？	ジュリーの家で	予習 pp.58-61 30分 複合過去の否定文
			復習 30分 複合過去の疑問文
13	同上	同上	予習 同上 30分 形容詞の最上級
			復習 30分 副詞の最上級
14	まとめ 1	前期の復習	予習 プリント なし
			復習 30分 前期のまとめ
15	まとめ 2	同上	予習 プリント なし
			復習 30分 前期のまとめ

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
ケンとジュリー (二訂版)	太原孝英 他	駿河台出版社

◆参考書

書名	著者	発行所
プチ・ロワイヤル仏和辞典	倉方秀憲	旺文社
PC版・iphone・ipad版もある		

◆関連科目

なし。

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	10
レポート	10	実技 (発表・コミュニケーション)	30
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) 実践的な科目なので、試験とともに出席を重視する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

ノート提出後、内容をチェックし返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

科目の性質上、遅刻や欠席は極力避けたい。成績評価は、出席状況を重視する。辞書は、上記紹介のもの以外でもかまわないが、2年次も使用する可能性があるため、各自で購入の上、必ず持参すること。

【辞書を持参しない者は受講できない】

◆オフィスアワー

受付時間：質問は、授業時に示す E-mail にて受け付ける。

フランス語Ⅳ

(1単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 2年・後期
担当者氏名 松浦 寛

◆授業概要

フランス語Ⅲの内容を踏まえて、さらに発展的な学習を目指します。授業のやり方等は、前期と同じです。予習・復習を習慣づけ、フランス語検定試験を受けられるよう対策を講じたいと思います。

◆到達目標

1. 初見のフランス語をすべて発音できるようにする。
2. 初歩的な会話のやりとりができるようにする。
3. 実用フランス語検定試験4級に合格できるようにする。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	前期の復習	前期の学習内容のまとめ	予習 なし
			復習 30分 前期のまとめ
2	なんて愛されているんだ!	誕生日を祝う	予習 pp.38-41 30分 受動態
			復習 30分 強調構文
3	同上	同上	予習 同上 30分 avoir を使う熟語
			復習 30分 時刻の言い方
4	昨日はとても楽しかったね	旅行の行き先を決める	予習 pp.42-45 30分 代名動詞の複合過去
			復習 30分 特殊な変化の形容詞
5	同上	同上	予習 同上 30分 形容詞男性第2形
			復習 30分 比較表現
6	フランスで一番高いの?	再会を約束する	予習 pp.46-49 30分 特殊な比較表現
			復習 30分 否定表現
7	同上	同上	予習 同上 30分 条件法の用法を覚える
			復習 30分 条件法の運用に習熟する
8	仏検4級対策	対話文の読解	予習 pp.50-53 30分
			復習 30分 限定詞
9	同上	同上	予習 同上 30分 対話文読解
			復習 30分 単語の並び替え
10	新年おめでとう!	グリーティング・カード	予習 pp.54-57 30分 会話文読解
			復習 30分 応答文の選択
11	同上	同上	予習 同上 30分 関係代名詞の用法
			復習 30分 関係代名詞の運用
12	ジュリーがいっしょで嬉しい	自己紹介	予習 pp.58-61 30分 接続法現在の用法
			復習 30分 接続法現在の運用に習熟する
13	同上	同上	予習 同上 30分 接続法過去の用法
			復習 30分 接続法過去の用法
14	後期のまとめ1	後期の内容の復習	予習 なし
			復習 30分 後期のまとめ
15	後期のまとめ2	同上	予習 なし
			復習 30分 後期のまとめ

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
ケンとジュリー2 (二訂版)	太原孝英 他	駿河台出版社

◆参考書

書名	著者	発行所
プチ・ロワイヤル仏和辞典	倉方秀憲	旺文社
PC版・iphone・ipad版もある		

◆関連科目

なし。

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト・ノート提出	10
レポート	10	実技(発表・コミュニケーション)	30
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) 実践的な科目なので、試験とともに出欠を重視する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

ノート提出後、内容をチェックし返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

科目の性質上、遅刻や欠席は極力避けたい。成績評価は、出欠状況を重視する。辞書は、上記紹介のもの以外でもかまわないが、2年次も使用する可能性があるため、各自で購入の上、必ず持参すること。

【辞書を持参しない者は受講できない】

◆オフィスアワー

受付時間：質問は、授業時に示す E-mail にて受け付ける。

中国語Ⅲ (1単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 2年・前期

担当者氏名 陳 揚慈

◆授業概要

1. この授業が目指すのは中国語の習得だけではなく、中国の社会事情、経済発展および独特な文化など、中国への全般的理解を深めながら、中国語の読解力、聴解力および作文力を磨いていく。
2. 受講者の発音の正しさを重視し、中国語でのコミュニケーション能力を確実に向上する。
3. 中国文化を理解しながら、中国式の思考方法、表現方法に慣れることを目指し、中国語らしい表現力を養っていく。

◆到達目標

1. 中国語の語彙を増やし、さまざまな中国語の言いまわしを覚え、実践的な練習を通して、ピンインのついた中国語の文章を基本的に正しい発音で朗読できる。
2. 授業で習った単語や文型をしっかりと把握する。さらに、それを応用に移し、日常的な会話ができる。
3. 中国文化への理解や日本と中国の文化を比較する視点ができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	①授業方針 ②復習 (名前などの確認)	①授業方針、内容のガイダンス ②単語と基本文型の復習、名前の音読	予習 1年で学習した単語を読んでおく (60分)
			復習 自分の名前などの言い方を読んでおく (60分)
2	①第6課の文法 I ②決まり文句 (挨拶)	第6課 「完了」を表す助詞“了” (自動詞の完了、他動詞の完了)	予習 第6課の単語を読んでおく (60分)
			復習 “了” Iの文法を復習しておく (60分)
3	①第6課の文法 II ②決まり文句	①第6課 「完了」を表す助詞“了” (連動修飾語、否定、疑問) ②決まり文句 1～8	予習 第6課の文法 IIの例文を読んでおく (60分)
			復習 決まり文句1～8の音読を練習する (60分)
4	①第6課の本文 ②決まり文句	①第6課の本文の解説と練習問題 ②決まり文句1～8 (発音の確認)	予習 第6課の練習問題を書いておく (60分)
			復習 決まり文句1～8を繰り返し読んでおく (60分)
5	①第6課の会話 ②決まり文句	①第6課の会話をペアで練習を行う ②決まり文句1～8の暗誦	予習 第6課の会話を読んでおく (60分)
			復習 第6課の復習を行う (60分)
6	①第7課の文法 I ②決まり文句	①第7課 助詞“过”、“着” ②決まり文句9～16	予習 第7課の単語を読んでおく (60分)
			復習 決まり文句9～16練習しておく (60分)
7	①第7課の文法 II ②決まり文句	①第7課 進行形・命令・依頼 ②決まり文句9～16 (発音の確認)	予習 第7課の文法の例文を読んでおく (60分)
			復習 第7課の文法を復習しておく (60分)
8	①第7課の本文 ②決まり文句	①第7課の本文の解説と練習問題 ②決まり文句9～16の暗誦	予習 第7課の練習問題を書いておく (60分)
			復習 第7課の本文を確認しておく (60分)
9	①第7課の会話 ②決まり文句	①第7課の会話をペアで練習を行う ②決まり文句17～20	予習 第7課の会話を読んでおく (60分)
			復習 決まり文句17～20練習しておく (60分)
10	①第6、7課のまとめ ②決まり文句	①第6、7課の復習 ②決まり文句17～20 (発音の確認)	予習 第6、7課の復習をしておく (60分)
			復習 決まり文句17～20を繰り返し読んでおく (60分)
11	①第8課の文法 I ②決まり文句	①第8課 助動詞 (可能・能力・願望) ②決まり文句17～20の暗誦	予習 第8課の単語を読んでおく (60分)
			復習 第8課の文法 Iを復習しておく (60分)

12	①第8課の文法Ⅱ ②決まり文句	①第8課 助動詞（連用修飾語・否定・疑問） ②決まり文句（レベルチェック）	予習 第8課の文法Ⅱを読んでおく（60分）
			復習 第8課の文法Ⅱを復習しておく（60分）
13	①第8課の本文 ②決まり文句	①第8課の本文の解説と練習問題 ②決まり文句1～20の応用Ⅰ	予習 第8課の練習問題を書いておく（60分）
			復習 決まり文句1～20の応用Ⅰを復習する（60分）
14	①第8課の会話 ②決まり文句	①第8課の会話をペアで練習を行う ②決まり文句1～20の応用Ⅱ	予習 総復習のプリントを確認する。（60分）
			復習 決まり文句（読めないところを繰り返して読んでおく）（60分）
15	前期のまとめ	①第6課～第8課の総復習を行う ②今まで学んだ内容をチェックする	予習 第6課～第8課の練習問題を復習する。（60分）
			復習 総復習のプリントを再確認する（60分）

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
ぐんぐんのびる中国語1 —構文で学ぶ初級中国語—	何 珍時	朝日出版社

◆参考書

書名	著者	発行所

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	20
レポート	0	実技(発表・コミュニケーション)	20
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	20		

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

小テスト：前の週に通知、試験後解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

配布された内容を有効に利用し、毎回の授業の内容を予習、復習することが大事である。60時間以上の授業外学修を行うこと。

◆オフィスアワー

受付時間： 授業終了後に対応します。

受付場所： 学務課

上記で対応できない場合：学務課に相談して下さい

中国語Ⅳ (1単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 2年・後期
担当者氏名 陳 揚慈

◆授業概要

これまで習得した内容を固めながら、会話に欠かせない複文や補語を取り入れ、語彙を増加し、応用の訓練を行う。日常生活における様々な状況を設定し、会話を進め、語学力の向上を養っていく。

◆到達目標

この授業では、「聞く」「話す」「読む」「書く」の四つの技能に対し、グループによる会話練習や習得した文法と単語による作文練習など、バランスよく訓練を行う。こうした学習を通して日常的な会話、簡単な作文ができると同時に、簡単な文章も読める。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	①前期復習 ②決まり文句	①プリントを配布、前期に学んだ内容の理解度チェック。 ②決まり文句の復習	予習 前期学習した総まとめを復習、決まり文句の発音を練習しておく。(60分)
			復習 プリントの解答を再確認しておく(60分)
2	①第9課の文法Ⅰ ②決まり文句	①義務・必要を表す助動詞 ②決まり文句21~25	予習 第9課の単語を読んでおく(60分)
			復習 第9課の文法Ⅰを復習(60分)
3	①第9課の文法Ⅱ ②決まり文句	①推量・可能性を表す助動詞 ②決まり文句21~25 (音読練習)	予習 第9課の文法Ⅱを予習する(60分)
			復習 第9課の文法Ⅱを復習する(60分)
4	①第9課の文法Ⅲ ②決まり文句	①助動詞の否定と疑問 ②決まり文句21~25 (暗誦)	予習 第9課の文法Ⅲを予習する(60分)
			復習 第9課の文法Ⅲを復習する(60分)
5	①第9課の本文 ②決まり文句	①本文の解説と練習問題 ②決まり文句26~30	予習 第9課の本文の和訳と練習問題を書いておく(60分)
			復習 第9課の練習問題を確認しておく(60分)
6	①第9課の会話 ②決まり文句	①会話をペアで練習を行う ②決まり文句26~30 (音読練習)	予習 第9課の会話を読んでおく(60分)
			復習 決まり文句21~30を繰り返して読んでおく(60分)
7	①第10課の文法Ⅰ ②決まり文句	①主語となる成分(動詞句・名詞句・主述語) ②決まり文句26~30 (暗誦)	予習 第10課の単語を読んでおく(60分)
			復習 第10課の文法Ⅰを復習(60分)
8	①第10課の文法Ⅱ ②決まり文句	①二重目的語・離合動詞・動詞の重ね型 ②決まり文句31~35	予習 第10課の文法Ⅱを予習しておく(60分)
			復習 第10課の文法Ⅱを復習(60分)
9	①第10課の文法Ⅲ ②決まり文句	①さまざまな目的語(動詞句・主述構造・前置) ②決まり文句31~35 (音読練習)	予習 第10課の文法Ⅲを予習しておく(60分)
			復習 第10課の文法Ⅲを復習(60分)
10	①第10課の文法Ⅳ ②決まり文句	①補語(動量・時量) ②決まり文句31~35 (暗誦)	予習 第10課の文法Ⅳを予習しておく(60分)
			復習 第10課の文法Ⅳを復習(60分)
11	①第10課の本文 ②決まり文句	①本文の解説と練習問題 ②決まり文句36~40	予習 第10課の本文の和訳と練習問題を書いておく(60分)
			復習 第10課の練習問題を確認しておく(60分)
12	①第10課の会話 ②決まり文句	①会話をペアで練習を行う ②決まり文句36~40 (音読練習)	予習 第10課の会話を読んでおく(60分)
			復習 決まり文句36~40を繰り返して読んでおく(60分)
13	①第9、10課の復習 ②決まり文句	①第9、10課のプリントを配布 ②決まり文句36~40 (暗誦)	予習 第9、10課の語法重点を復習しておく(60分)
			復習 第9、10課のプリントを確認する(60分)
14	①自己紹介 ②実践会話	①自己紹介の文を作って、添削する ②会話の問答を行う(Ⅰ)。	予習 自己紹介の話題を考えておく。(60分)
			復習 訂正されたところを確認しておく。(60分)
15	後期の総まとめ	①プリントを配布して総復習を行う。 ②自己紹介と会話の問答を行う(Ⅱ)。	予習 配布されたプリントを解いておく(60分)
			復習 自己紹介の文を再確認して後期試験を臨む。(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
ぐんぐんのびる中国語1 —構文で学ぶ初級中国語—	何 珍時	朝日出版社

◆参考書

書名	著者	発行所

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	20
レポート	0	実技 (発表・コミュニケーション)	20
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	20		

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

小テスト：前の週に通知、試験後解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

配布された内容を有効に利用し、毎回の授業の内容を予習、復習することが大事である。60時間以上の授業外学修を行うこと。

◆オフィスアワー

受付時間： 授業終了後に対応します。

受付場所： 学務課

上記で対応できない場合：学務課に相談して下さい

【管理栄養学科】

公衆衛生学Ⅱ (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 2年 前期
 担当者氏名 倉橋 俊至

◆授業概要

総論である公衆衛生学Ⅰの内容を踏まえて、公衆衛生学の実務に直結する各論部分を概説する。栄養学は医学知識に裏打ちされることにより理解が深まり、栄養士の実務は公衆衛生を学ぶことによってさらに効果的に保健栄養活動を行うことができる。健康づくりの現場では、管理栄養士が健康活動の主導的立場となることが多く、健康に関する知識と技術は実務上必須の要件となる。国家試験に合格するレベルの公衆衛生学の知識習得に留まらず、将来の実務に活かせる知識と技術を修得することをめざす。また、行政職等となる場合には健康づくり担当を担える知識技量を修得することを考慮する。

授業は基本的に指定教科書に沿って講義形式で行い、必要に応じて補足資料を使用する。評価のため、定期テストに加えて確認テストを随時実施し、レポート提出を求める。その結果等を総合的に評価する。

◆到達目標

1. 公衆衛生の各分野において課題となる事項について理解し、問題点や対策について説明できる。
2. 環境保健の主要な要因について現状と課題および対策について理解しかつ説明できる。
3. 地域保健の考え方、保健衛生関連の法令とそれに基づく行政組織や地域保健のしくみについて理解し、現状と課題について説明できる。
4. 母子保健、学校保健、産業保健、老人保健、精神保健の各分野について、法令や仕組みを理解し、現状と課題について説明できる。
5. 保健と福祉の連携について、また、国際保健について現状と課題を理解しかつ説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	環境保健(1) 人間の環境 環境把握・評価、環境要因	人間の環境の相互作用、生態系、環境保全、地球規模の環境について概説し、環境衛生の基本概念について理解する。	予習:生態系等の環境衛生基本概念の事前学習(60分)
			復習:環境衛生の基本概念の要点まとめ(60分)
2	環境保健(2) 物理的および 化学的・生物学的環境要因	環境保健の基本的な物理的要因、化学的要因、生物学的要因について概説する。	予習:基本的環境要因等の事前学習(60分)
			復習:各環境要因・対策等の要点まとめ(60分)
3	環境保健(3) 空気 の衛生 廃棄物	気候、季節、空気、温熱上水道と下水道、廃棄物処理、鼠族・衛生害虫について概説し、空気・水や土壌等の環境衛生について理解する。	予習:大気・水・土壌等の環境衛生の事前学習(60分)
			復習:環境衛生一般の要点まとめ(60分)
4	環境保健(4) 衣食住の衛生 食品と健康、公害と環境	食品と健康、食品衛生、環境汚染(大気汚染、水質汚濁、土壌汚染)、公害について概説し、食品衛生や公害について理解する。	予習:食品衛生と公害等の重要事項の事前学習(60分)
			復習:食品衛生・公害についての要点まとめ(60分)
5	環境保健(5) 環境管理の 方法と対策 国内・国際的取組	環境管理の方法と考え方、国際的および国内の環境管理の取り組みについて概説し、国内外の環境管理について理解する。	予習:環境管理の国際的課題の事前学習(60分)
			復習:国内外の環境問題と対策の要点まとめ(60分)
6	地域保健と保健行政	自治体、医療、保健所・保健センター、健康危機管理、地域保健法等について概説し、地域保健について理解する。	予習:地域保健の重要事項の事前学習(60分)
			復習:地域保健法と保健医療体制の要点まとめ(60分)
7	母子保健	母子保健法と母子保健事業、母子手帳、乳幼児健康診査、健やか親子21等について概説し、母子保健について理解する。	予習:母子保健の重要事項の事前学習(60分)
			復習:母子保健法と健やか親子21の要点まとめ(60分)
8	学校保健	学校保健概要、学校保健従事者、栄養教諭、学校保健統計、学校保健安全法について概説し、学校保健について理解する。	予習:学校保健の重要事項の事前学習(60分)
			復習:学校保健と学校保健体制の要点まとめ(60分)
9	産業保健(1) 基本概念 労働災害 職業病	労働災害、産業保健従事者、労働安全衛生法等について概説し、産業保健の基本概念とその制度について理解する。	予習:産業保健の基本概念の事前学習(60分)
			復習:産業保健の基本概念の要点まとめ(60分)
10	産業保健(2) 職業性疾患 の予防 職場における健康	作業環境と健康、職業と健康障害について概説し、職業性疾患とその予防、職場復帰等について理解する。	予習:職業性疾患の重要事項の事前学習(60分)
			復習:職業性疾患とその予防の要点まとめ(60分)

11	高齢者の保健・医療・介護 特定健診・特定保健指導	老化と加齢、フレイル、高齢者の保健と医療、認知症、介護保険、介護予防等について概説し、高齢者保健・医療・福祉制度を理解する。	予習：高齢者保健の重要事項の事前学習（60分）
			復習：高齢者保健・特定健診の要点まとめ（60分）
12	精神保健	気分障害、統合失調症、神経症性障害、薬物依存、自殺、不慮の事故等について概説し、精神保健福祉について理解する。	予習：精神保健福祉の重要事項の事前学習（60分）
			復習：精神保健福祉の要点まとめ（60分）
13	国際保健医療	国際協力、WHO、FAO、UNICEF 等について概説し、保健医療福祉と国際保健について理解する。	予習：国際保健のしくみと現状の事前学習（60分）
			復習：国際保健の要点まとめ（60分）
14	保健医療福祉の制度と法規	社会保障と社会福祉、障害者福祉、在宅ケア、訪問看護等について概説し、保健医療福祉関係法令について理解する。	予習：保健医療福祉制度の重要事項の事前学習（60分）
			復習：保健医療福祉関係法令策等の要点まとめ（60分）
15	まとめ	公衆衛生学の総まとめ	予習：公衆衛生学の総まとめ自己学習（60分）
			復習：公衆衛生学の要点総まとめ（60分）

（補足事項）授業内容を通して興味を持った重要課題についてレポートの提出を求める。詳細については講義の中で示す。予習・復習については、毎回、教科書の講義範囲を読み、必要に応じて参考書等を参照して重要事項の事前学習および追加・確認学習をすることが学習内容の定着に効果的である。

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
シンプル衛生公衆衛生学-最新版	監修：小山洋 編集：辻一郎、上島通浩	南江堂

◆参考書

書名	著者	発行所
国民衛生の動向-最新版	厚生労働統計協会	厚生労働統計協会

◆関連科目

公衆衛生学Ⅰ（総論）の履修が必須である。解剖病理、基礎統計学を履修していることが望ましい。

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率（%）	評価項目	評価比率（%）
定期試験	60	小テスト（確認テスト）	（補足参照）
レポート	30	実技（発表・コミュニケーション）	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

（補足）「学習に取り組む姿勢・意欲」は、授業内の発言、態度等で評価する。小テスト（確認テスト）を実施する場合は、小テストの正答率では評価せず、取り組み状況を「学習に取り組む姿勢・意欲」として総合的に評価する。

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

必要に応じて講義時間内で対応する。個別対応が必要な場合は、原則として学務課を通じて対応する。小テスト（確認テスト）等を実施した場合は、授業内で解答例を示すなどして解説する。

◆受講上の注意事項及び助言

教科書およびノートを用意し受講すること。私語は慎むこと。

◆オフィスアワー

受付時間： 出講日は講義終了後、随時対応する。

受付場所： 直接来室で対応する。不在の場合は学務課へ連絡する。

上記で対応できない場合： 学務課を経由して文書等にて連絡のこと。対応可能な日時を指定して対応する。メール等での連絡も可。

保健・福祉概論 (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 3年・前期
担当者氏名 勝部 雅史

◆授業概要

社会福祉の歴史や実践の基礎理解を通じて、現代社会と社会福祉の関連、「生活者」という視点から多様な分野の福祉政策について考察することを目的とします。社会保障体系における福祉の位置づけ、慈善事業と社会福祉のちがひ、福祉国家の成立と展開、福祉ニーズとは何か、社会における排除と包摂、ソーシャルワークの基本理論と実践技術など、各テーマで具体的事例を交えて講義します。

◆到達目標

1. 現代社会における社会福祉・社会保障・保健医療の概要を説明できる。
2. 社会福祉における「再分配」「福祉ニーズ」「対人社会サービス」の考え方を説明できる。
3. 管理栄養士国家試験受験に向けて、社会福祉・社会保障・保健医療の基礎知識を習得する。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	社会福祉とその範囲	(ガイダンス) 社会福祉概念の整理, 社会福祉の課題	予習 本科目シラバスの読解 (30分)
			復習 講義資料の理解 (90分)
2	社会福祉と関連施策	社会保障体系における福祉・公衆衛生	予習 テキスト該当ページ事前学習 (40分)
			復習 補足資料の理解 (80分)
3	わが国の社会福祉の歴史的展開 (1)	前近代: 慈善事業の時代, 近代: 封建的秩序の崩壊と生活の「自己責任」	予習 テキスト該当ページ事前学習 (60分)
			復習 補足資料の理解 (60分)
4	わが国の社会福祉の歴史的展開 (2)	20世紀初頭の社会保障: 感化救済事業の時代, 社会事業の時代: 方面委員など	予習 現在の主な福祉制度を検索 (60分)
			復習 補足資料の理解 (60分)
5	イギリスの社会福祉の歴史的展開 (1)	救貧法の成立と改正, 社会調査の意義: ラウンントリーの「栄養計算」	予習 テキスト該当ページ事前学習 (40分)
			復習 日本との展開の違いをまとめる① (80分)
6	イギリスの社会福祉の歴史的展開 (2)	福祉国家建設の基礎「ベヴァリッジ報告」, イギリスの医療: NHS 制度	予習 テキスト該当ページ事前学習 (40分)
			復習 日本との展開の違いをまとめる② (80分)
7	社会福祉の対象把握	社会福祉が対象とする問題, 福祉ニーズの基礎としての衣・食・住	予習 福祉の歴史を踏まえた課題の理解 (40分)
			復習 生存と栄養との関連を調べる (80分)
8	ソーシャルワークの定義・倫理綱領	ソーシャルワークの定義と倫理, 社会福祉の学際性	予習 1~7回講義総括 (100分)
			復習 学際性の理解 (20分)
9	社会福祉援助とスティグマ	援助対象は「特定の人」か「特定の問題」か? 普遍主義と選別主義	予習 偏見・差別と福祉の関わり (30分)
			復習 普遍主義と選別主義のまとめ (90分)
10	貧困の「再発見」と相対的剥奪	「豊かな社会」における貧困の「再発見」, 現代日本の「子ども」の生活分析	予習 貧困がもたらす影響のまとめ (30分)
			復習 教育と貧困の関連性の理解 (90分)
11	社会的排除と社会的包摂	社会における「排除」と「包摂」, 障害者福祉の歴史と事例	予習 EUで問題化された「排除」 (40分)
			復習 排除を受けやすい対象の理解 (80分)
12	社会的包摂への取り組み	映像資料に関するレポート作成・提出	予習 教材の背景の理解 (30分)
			復習 包摂に向けた整理・検討 (90分)
13	ソーシャルワークの基本理論と実践技術	ソーシャルワークの基本理論, 実践レベル (ミクロ・メゾ・マクロ)	予習 前回の復習 (30分)
			復習 レポートふりかえり (90分)
14	コンセンサス・ワーク	任意のグループでディスカッション, 集団決定 (コンセンサス) の考察	予習 ソーシャルワークの意義の総括 (60分)
			復習 福祉援助におけるコンセンサス (60分)

15	社会福祉の思想と哲学	「連帯」の理念, 社会福祉の終着価値	予習 8~15回講義総括 (30分)
			復習 定期試験範囲の学習 (90分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
よくわかる社会福祉	山縣文治・岡田忠克 編	ミネルヴァ書房

◆参考書

書名	著者	発行所
社会福祉をつかむ 改訂版	稲沢公一・岩崎晋也	有斐閣
社会福祉小六法 2025	ミネルヴァ書房編集部	ミネルヴァ書房

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	中間試験	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲			

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

- レポート (授業内で解説を行う)
- 定期試験 (模範解答を配布する)

◆受講上の注意事項及び助言

- 下記科目を履修していることが望ましいが、未履修でも問題ありません
 - ・共通科目「経済学」「社会学」
 - ・専門科目「公衆衛生学」

◆オフィスアワー

受付時間： 講義前後の時間帯

受付場所： 学務課 講師控室にて

上記で対応できない場合：質問・相談などメールで随時対応します

栄養生化学 II

(2 単位) (管理栄養学科)

開講時期 2 年・前期
担当者氏名 福田 亨

◆授業概要

栄養生化学 I では細胞構成成分の化学的特徴と、物質代謝に必須な酵素、ビタミン、ミネラルおよび糖質・脂質代謝を解説した。本科目では引き続き各物質代謝を学ぶとともに、各代謝系の関連性および遺伝子発現、個体の恒常性維持、免疫機構について解説を行う。

◆到達目標

1. 体内における物質代謝、ホルモン作用および免疫機構について理解することができる
2. 栄養学を理解するための基本知識を身につけることができる
3. 国家試験「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」分野の生化学の出題基準に準ずる内容を理解することができる

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	タンパク質の分解とアミノ酸代謝 1	タンパク質の分解とアミノ酸プール アミノ酸炭素成分の代謝 アミノ酸窒素成分の代謝	予習 予習 教科書 p.142~149 を読み、不明な箇所をチェックする (60 分)
			復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100 分)
2	タンパク質の分解とアミノ酸代謝 2	アミノ酸から合成される生体物質 アミノ酸の代謝異常	予習 予習 教科書 p.149~156 を読み、不明な箇所をチェックする (60 分)
			復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100 分)
3	生体エネルギー学	高エネルギーリン酸化化合物 生体酸化 呼吸鎖と酸化的リン酸化	予習 予習 教科書 p.157~164 を読み、不明な箇所をチェックする (60 分)
			復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100 分)
4	糖代謝・まとめ	糖質代謝・全般	予習 予習 教科書 p.100~123 を読み、不明な箇所をチェックする (60 分)
			復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100 分)
5	脂質代謝・まとめ	脂質代謝と・全般	予習 予習 教科書 p.124~139 を読み、不明な箇所をチェックする (60 分)
			復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100 分)
6	中間代謝の概要 2	糖質代謝とアミノ酸代謝	予習 予習 教科書 p.166~171 を読み、不明な箇所をチェックする (60 分)
			復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100 分)
7	中間代謝の概要 2	糖質代謝とアミノ酸代謝	予習 予習 教科書 p.172~179 を読み、不明な箇所をチェックする (60 分)
			復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100 分)
8	中間試験	糖質代謝、脂質代謝、アミノ酸代謝および	予習 教科書 p.100~156 および授業時に配布したプリントを活用して試験範囲の内容を整理する。(240 分)
			復習 教科書、配布プリントを参考に試験問題の解き直しを行い、苦手箇所のまとめを行う (140 分)
9	ヌクレオチドの代謝	プリン・ピリミジン・デオキシヌクレオチドの生合成 核酸の分解	予習 予習 教科書 p.180~190 を読み、不明な箇所をチェックする (60 分)
			復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100 分)
10	遺伝子発現とその制御 1	生命の基本原理 核酸の合成 タンパク質合成	予習 予習 教科書 p.191~195 を読み、不明な箇所をチェックする (60 分)
			復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100 分)
11	遺伝子発現とその制御 2	遺伝子発現の調節 DNA の損傷と修復 遺伝子工学	予習 予習 教科書 p.196~213 を読み、不明な箇所をチェックする (60 分)
			復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100 分)
12	個体の調節機構とホメオスタシス 1	情報伝達の機序と役割 情報伝達物質と細胞応答	予習 予習 教科書 p.214~219 を読み、不明な箇所をチェックする (60 分)
			復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100 分)
13	個体の調節機構とホメオスタシス 2	ホルモンと生体調節	予習 予習 教科書 p.219~229 を読み、不明な箇所をチェックする (60 分)
			復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100 分)
14	生体防御機構 1	免疫機構とその特徴	予習 予習 教科書 p.230~237 を読み、不明な箇所をチェックする (60 分)
			復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100 分)

15	生体防御機構 2	アレルギー	予習 予習 教科書 p.237～242 を読み、不明な箇所をチェックする (60分)
		自己免疫疾患と免疫不全	復習 教科書・配布プリントを参考に生化学ノートの該当箇所を完成させる (100分)

*各項目終了時に授業で行った「まとめ」の整理・確認を行う(140分×7項目)。

*各章終了後、羊土社から提供される栄養 WEB 演習問題を使った復習を推奨します。

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
栄養科学イラストレイテッド 生化学 第3版	藺田勝/編	羊土社

◆参考書

書名	著者	発行所
栄養科学イラストレイテッド 演習版 生化学ノート 第3版	藺田 勝/編	羊土社
99項目でマスター 生物・化学	山本祐司・大石祐一 編	建帛社

◆関連科目

栄養生化学実験、栄養学、栄養学実験、臨床栄養学、応用栄養学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10	中間試験	30

(補足) 学習に取り組む姿勢・意欲は、欠席状況、受講態度を総合的に評価します。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

中間試験については、実施翌週に答案を返却し、解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・授業前の予習として授業範囲を教科書で確認し、不明な箇所をチェックした上で授業に臨むこと
- ・授業中に配布した資料を活用し、復習を必ず行うこと
- ・不明な点は放置せず、質問するだけでなく自分で調べて理解するよう心がける

◆オフィスアワー

受付時間： 授業時間以外 9:00～17:00
 受付場所： 食品生化学研究室 (7号館 2F)
 上記で対応できない場合： E-mail にて対応

栄養生化学実験 I

(1 単位) (管理栄養学科)

開講時期 2 年・後期
担当者氏名 福田 亨

◆授業概要

栄養生化学実験 I では、1) 消化と吸収、2) 血液中の栄養成分の定量実験を実施し、栄養素摂取と生体成分および生命現象（代謝）に関する理解を深める。消化と吸収では動物飼育実験を飼料作成からはじまり、出納試験、解剖所見まで行う。統計学を用いたデータ処理、パワーポイントによる発表を課すことにより、深く栄養学的知識を学ぶ。

◆到達目標

1. 動物飼育実験を通して栄養の概念を理解することができる。
2. 実験結果をまとめることにより食物中の栄養素の効果の最終的な結論を発表することができる。
3. 栄養学に関連する課題、疑問を自ら考え、調べる手法と実践する意欲を身に付けることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	ガイダンス	動物飼育実験の説明	予習 教科書“動物実験”に目を通す (20 分)
			復習 実験の心得を確認する (60 分)
2	飼料作成	動物性たんぱく質食群、植物性たんぱく質食群の飼料を調整する	予習 教科書“飼料の調整法”目を通す (20 分)
			復習 実験ノートにまとめる (60 分)
3	動物飼育の準備	飼育カゴ、えさ箱、給水瓶の準備と動物飼育の説明	予習 教科書“飼育方法”に目を通す (20 分)
			復習 実験ノートにまとめる (60 分)
4	飼育開始	動物を群分けして、飼育を開始する	予習 教科書“飼育方法”に目を通す (20 分)
			復習 実験ノートにまとめる (60 分)
5	出納試験の実施	代謝ケージに移して 3 日間、糞尿を個別採取する	予習 教科書“出納実験”に目を通す (20 分)
			復習 実験ノートにまとめる (60 分)
6	解剖・所見・臓器重量の測定	解剖・所見を行った後、臓器を摘出して重量を測定する	予習 教科書“解剖手順”に目を通す (20 分)
			復習 実験ノートにまとめる (20 分)
7	データ処理	飼育、解剖のデータを統計処理する	予習 教科書“実験値の検定法”に目を通す (30 分)
			復習 t-検定についてまとめる (60 分)
8	飼料中 N 量の測定	ケルダール法にて飼料中の N 量を測定する	予習 教科書“ケルダール法”に目を通す。(20 分)
			復習 ケルダール法についてまとめる (60 分)
9	糞中 N 量の測定	ケルダール法にて糞中の N 量を測定する	予習 発表のためにデータを整理 (20 分)
			復習 ケルダール法についてまとめる (60 分)
10	尿中 N 量の測定	ケルダール法にて尿中の N 量を測定し、窒素出納を完成させる	予習 発表のためにデータを整理 (20 分)
			復習 ケルダール法についてまとめる (60 分)
11	たんぱく質に関する実験	総蛋白・アルブミンの測定 (BCG 法、ビューレット法) を理解する	予習 教科書“血清蛋白”に目を通す (20 分)
			復習 BCG 法、ビューレット法についてまとめる レポート作成 (60 分)

12	脂質に関する実験	遊離脂肪酸の働きと代謝および定量法を理解する	予習 教科書“脂質”に目を通す (20分)
			復習 2種の酵素を使用した測定法についてまとめる レポート作成 (60分)
13	プレゼンテーションの準備	発表用のパワーポイントを作成する	予習 パワーポイント作成 (20分)
			復習 パワーポイント作成 (60分)
14	プレゼンテーション	班ごとに担当を決め、プレゼンテーションを行う	予習 プレゼン準備 (60分)
			復習 プレゼンテーションをまとめる (20分)
15	プレゼンテーションまとめ	NA・NB両クラスの実験データをまとめ、比較検討する	予習 クラス結果をまとめる (20分)
			復習 データの比較結果をまとめる (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
授業時に配布		

◆参考書

書名	著者	発行所
栄養科学イラストレット [®] 基礎栄養学	田地 陽一	羊土社
栄養科学イラストレット [®] 生化学	菌田勝	羊土社

◆関連科目

栄養学、栄養生化学Ⅰ・Ⅱ、栄養学実験

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) レポートは提出期限の厳守、座学で得られた知識に基づいた実験結果の論理的な考察がされているかを中心に評価する。また、授業期間内に**未提出レポートがあるものは再履修**とします。

学習に取り組む姿勢・意欲は授業の欠席状況、積極的に実験に取り組んでいるかを評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

提出した実験レポートは内容を確認し、次回授業時に返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・積極的に実験に参加すること
- ・不明な点は必ず質問すること
- ・レポートは期限までに提出すること。提出期限に遅れたレポートの評価は行わない
- ・グループ単位で実験を行うので、必ず出席をすること
- ・動物実験に関する教育訓練を受講し、使用する動物への十分な配慮を行うこと

◆オフィスアワー

受付時間： 授業時間以外 9:00～17:00
 受付場所： 食品生化学研究室 (7号館2F)
 上記で対応できない場合： E-mailにて対応

栄養生化学実験 II

(1 単位) (管理栄養学科)

開講時期 3 年・前期
担当者氏名 福田 亨

◆授業概要

栄養生化学実験 I から引き続き生体成分と生命現象（代謝）に関連した実験を行う。各種実験を行うことで、生化学・栄養学で学習した内容について理解を深める。

◆到達目標

1. 化学実験の基礎的な手技を習得すると共に実験の基本原則を理解することができる
2. 実験レポートの作成を通じ実験結果を適切に評価する思考力を身につけることができる
3. 生化学の講義で学んだ内容を実験を通して理解することができる

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	オリエンテーション	実験を行う上での注意、レポートの書き方、評価法について	予習 シラバスを読み、実験内容を確認する (20分)
			復習 配布テキストの内容を確認し、各実験法を調べる (60分)
2	消化実験 (1)	消化および消化実験の理解 (講義)	予習 テキストの該当箇所を熟読し実験原理・方法を確認する (20分)
			復習 小腸における栄養素の能動輸送についてまとめる (60分)
3	消化実験 (2)	ラットの反転腸管を用いた実験	予習 テキストの該当箇所を熟読し実験原理・方法を確認する (20分)
			復習 実験ノートに目的・方法および実験結果をまとめる (60分)
4	消化実験 (3)	タンパク質消化量の定量	予習 テキストの該当箇所を熟読し実験原理・方法を確認する (20分)
			復習 結果を基に消化実験のレポートを作成する (60分)
5	呼気分析	呼気分析の概略を説明し動作ごとに演習を行う	予習 テキストの該当箇所を熟読し実験原理・方法を確認する (20分)
			復習 エネルギー消費量についてまとめる (40分)
6	エネルギー消費量	1日の活動量調査からエネルギー消費量を算出する	予習 1日 24 時間の生活時間調査を行う (20分)
			復習 調査結果をまとめる (60分)
7	エネルギー代謝に関する実験 (1)	酵母を用いてグルコースからピルビン酸生成の確認 (試薬調製)	予習 テキストの該当箇所を熟読し実験原理・方法を確認する (20分)
			復習 試薬調製にともなう計算式の確認を行う (60分)
8	エネルギー代謝に関する実験 (2)	酵母を用いてグルコースからピルビン酸生成の確認 (実験)	予習 テキストの該当箇所を熟読し実験原理・方法を確認する (20分)
			復習 結果を基にエネルギー代謝に関する実験のレポートを作成する (60分)
9	核酸に関する実験 (1)	口腔粘膜細胞からのゲノム DNA 抽出	予習 テキストの該当箇所を熟読し実験原理・方法を確認する (20分)
			復習 細胞中の DNA、遺伝子についてまとめる (60分)
10	核酸に関する実験 (2)	ゲノム DNA を用いた PCR の実践	予習 テキストの該当箇所を熟読し実験原理・方法を確認する (20分)
			復習 PCR の原理とその利用法についてまとめる (60分)
11	核酸に関する実験 (3)	PCR 産物の電気泳動と遺伝子型の確認	予習 テキストの該当箇所を熟読し実験原理・方法を確認する (20分)
			復習 結果を基に核酸に関する実験のレポートを作成する (60分)
12	タンパク質に関する実験 (1)	組織からのタンパク質抽出	予習 テキストの該当箇所を熟読し実験原理・方法を確認する (20分)
			復習 体内でのグリコーゲン代謝・糖新生についてまとめる (60分)
13	タンパク質に関する実験 (2)	SDS-PAGE によるタンパク質の分画	予習 テキストの該当箇所を熟読し実験原理・方法を確認する (20分)
			復習 電気泳動の原理についてまとめる (60分)
14	タンパク質に関する実験 (3)	Western blot による目的タンパク質の検出	予習 テキストの該当箇所を熟読し実験原理・方法を確認する (20分)
			復習 結果を基にタンパク質に関する実験のレポートを作成する (60分)
15	まとめ	電気泳動実験の解析	予習 全てのレポート内容を確認する (120分)
			復習 講義内容とレポートを活用し、まとめのノートを作成する (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
初回授業時に配布		

◆参考書

書名	著者	発行所
栄養科学イラストレイテッド 生化学 改訂第3版	藺田勝／編	羊土社
栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 第3版	田地陽一／編	羊土社

◆関連科目

栄養生化学、栄養学、栄養学実験、臨床栄養学、応用栄養学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

補足) レポートは提出期限の厳守、座学で得られた知識に基づいた実験結果の論理的な考察がされているかを中心に評価する。また、授業期間内に**未提出レポートがあるものは再履修**とします。

学習に取り組む姿勢・意欲は授業の欠席状況、積極的に実験に取り組んでいるかを評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

提出した実験レポートは内容を確認し、次回授業時に返却。内容不備のレポートについては修正後、再提出。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・積極的に実験に参加すること
- ・不明な点は必ず質問すること
- ・レポートは期限までに提出すること。提出期限に遅れたレポートの評価は行わない
- ・グループ単位で実験を行うので、必ず出席をすること

◆オフィスアワー

受付時間： 授業時間以外 9:00～17:00
 受付場所： 食品生化学研究室 (7号館 2F)
 上記で対応できない場合： E-mail にて対応

解剖生理学 I (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 2年・前期
 担当者氏名 正田 良介

◆授業概要

管理栄養士にとって必要な医学的知識を理解するための基礎として、人体の構造と機能を学ぶ。授業は「解剖生理学 I」と「解剖生理学 II」とに分割して行われる。「解剖生理学 I」では、総論として人体の構成の全体像、生体の情報伝達の仕組みと恒常性の維持について理解した後、各論の消化器系、筋骨格などの運動器系、循環器系、腎と尿路系の分野について学ぶ。各講義前半 1/3 程度は前回のまとめの内容とし、理解の促進と前回欠席者のスムーズな参加を促すようにしている。また、講義内容は動画として講義終了後に share point にアップする予定であり、復習・自習に活用してもらいたい。

◆到達目標

1. 人体の臓器の位置関係、各部の名称、構造を説明できる。
2. 各器官の正常な機能とその仕組みを説明できる。
3. 生体に起きている現象について自然科学的に説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	人体の構造①	人体の概要、細胞、組織	予習 教科書 (I) 1章 A-a-1, 2 (20分)
			復習 人体の構造①の内容、内容とは教科書の事項と講義の重要点 (配付資料) で以下同様 (20分)
2	人体の構造②	器官、細胞膜、細胞小器官	予習 教科書 (I) 1章 A-a-3, A-b (20分)
			復習 人体の構造①の内容 (20分)
3	人体の構造③	細胞の増殖・分化、生体成分の概要	予習 教科書 (I) 1章 A-c, d (20分)
			復習 人体の構造③の内容 (20分)
4	個体の恒常性とその調節機構①	細胞間情報伝達、神経系による調節	予習 教科書 (I) 5章 A-a, b-1, 2, 3, 4 (20分)
			復習 恒常性と調節①の内容 (20分)
5	個体の恒常性とその調節機構②	内分泌系による調節、受容体による情報伝達、細胞内情報伝達	予習 教科書 (I) 5章 A-b-5, c, d (20分)
			復習 恒常性と調節②の内容 (20分)
6	個体の恒常性とその調節機構③	ホメオスタシス (恒常性) : (低温・高温環境を含む)	予習 教科書 (I) 5章 B (20分)
			復習 恒常性と調節③の内容 (20分)
7	消化器系①	消化管の構造と機能 : 上部消化管、咀嚼・嚥下	予習 教科書 (II) 5章 A-a-1, 2, 3, A-c (20分)
			復習 消化器系①の内容 (20分)
8	消化器系②	消化管の構造と機能 : 下部消化管、消化管運動、排便	予習 教科書 (II) 5章 A-a-4, 5, A-e (20分)
			復習 消化器系②の内容 (20分)
9	消化器系③	肝臓・胆嚢・膵臓の構造と機能、消化管ホルモン、消化吸収	予習 教科書 (II) 4章 A-b、5章 A-b, d, e (20分)
			復習 消化器系③の内容 (20分)
10	運動器系①	骨・関節、骨・軟骨・関節・靭帯の構造と機能、骨の成長、リモデリング	予習 教科書 (II) 11章 A-a, b, c (20分)
			復習 運動器系①の内容 (20分)
11	運動器系②	全身の骨格筋の分布、筋肉の構造と機能、(無重力環境)	予習 教科書 (II) 11章 A-d (20分)
			復習 運動器系②の内容 (20分)
12	循環器①	心臓の機能と構造、体循環・肺循環	予習 教科書 (II) 6章 A-a, b-1, 2 (20分)
			復習 循環器系①の内容 (20分)
13	循環器②	血管の構造、動脈・静脈・門脈・リンパ系、血圧調節	予習 教科書 (II) 6章 A-b-3, 4, c (20分)
			復習 循環器系②の内容 (20分)

14	腎・尿路系①	腎臓の構造と尿の生成、体液量・組成・浸透圧、腎臓に作用するホルモン・血管作動物質	予習 教科書(Ⅱ) 7章 A-a, b, c (20分)
			復習 腎・尿路系①の内容 (20分)
15	腎・尿路系②	電解質・体液調節、代謝性アシドーシス・アルカローシス	予習 教科書(Ⅱ) 7章 A-d, e (20分)
			復習 腎・尿路系②の内容 (20分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
人体の構造と機能及び疾患の成り立ち (Ⅰ) 生化学、(Ⅱ) 解剖生理学・病理学	(Ⅰ) 佐々木康人、園田勝、細川優 (Ⅱ) 加藤昌彦、近藤和雄、箱田雅之、井階幸一	第一出版

◆参考書

書名	著者	発行所
Visual 栄養学テキスト解剖生理学	福島光夫(編)	中山書店
管理栄養士のための イラスト解剖生理学	開道貴信	講談社

◆関連科目

解剖生理学Ⅱ、病理学Ⅰ、病理学Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	小テスト	
レポート		実技(発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足) 定期試験の成績を基本とするが、出席状況を含む授業へ参加する姿勢が良好な場合には評価する。正当な理由がある欠席に関しては考慮する。本科目の学習に当たり、学生としての一般的な予習・復習を行い、授業中に配付資料に書き込みをするなどしながらきちんと聴講すれば、十分な評価は得られる。特に、短時間でも良いので授業後に教科書や配付資料・動画(予定)をもとに復習をすることは効果的である。細かい知識の習得も不要というわけではないが、解剖生理学の枠組みや相対的な関連が理解できていると、将来の資格試験の際や実際に職業に就いた際に自ら学ぶことがより楽しくできるようになる可能性が高くなる。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

授業後の質疑応答やフィードバック授業などで行う。また、可能な範囲で研究室での質疑応答は行いたいと考えている(オフィスアワー参照)。

◆受講上の注意事項及び助言

管理栄養士は、「病をもつ人」の栄養管理をすることが許される国家資格です。資格を持たない人にはそれができないと言うことです。栄養のことをきちんと学ぶことは当然ですが、「病をもつ人」の理解も必要不可欠です。正常人の身体の構造と機能を学ぶのが「解剖生理学Ⅰ・Ⅱ」であり、それに基づいて、病気のことを学ぶのが「病理学Ⅰ・Ⅱ」です。解剖生理学は、病理学を学ぶ前提となります。就業して、患者さんをはじめ、多くの医療関係の職種とチームを組んで仕事をする際の共通言語としても、解剖生理学や病理学は必要です。長時間を割く必要はありませんが、予習をすることで講義の理解が容易になり、復習をすることで正確な名称や機能が確認できるようになります。その上で、解剖学全体の中での位置づけや枠組みが理解できれば、将来的にも役立つことが多くなります。教科書には重要な事実が記載されていますが、講義ではその理由が少しでも理解できるように話を進めたいと考えています。

◆オフィスアワー 詳細は授業中に指示する。

受付時間： 月曜または水曜の16:15-17:00、及び金曜日12:00-12:30(変更の可能性あり)

受付場所： 解剖生理学研究室

上記で対応できない場合：各講義時間終了後、必要に応じて相談に対応する。

解剖生理学Ⅱ (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 2年・後期
 担当者氏名 正田 良介

◆授業概要

「解剖生理学Ⅰ」の学習を踏まえて、「解剖生理学Ⅱ」では、各論の内分泌系、呼吸器系、血液・リンパ系、免疫・アレルギー系、神経系、感覚系、加齢と死、感染、生殖器系の分野について学ぶ。「解剖生理学Ⅰ」と合わせて、管理栄養士として必要な身体の構造と機能に関して理解する。各講義前半 1/3程度は前回のまとめの内容とし、理解の促進と前回欠席者のスムーズな参加を促すようにしている。また、講義内容は動画として講義終了後に share point にアップする予定であり、復習・自習に活用してもらいたい。

◆到達目標

1. 人体の臓器の位置関係、各部の名称、構造を説明できる。
2. 各器官の正常な機能とその仕組みを説明できる。
3. 生体に起きている現象について自然科学的に説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	内分泌系①	分類・構造・作用機序、分泌調節機構、視床下部・下垂体ホルモン、甲状腺ホルモン	予習 教科書(Ⅱ) 8章A-a, b, c (20分)
			復習 内分泌系①の内容、内容とは教科書の事項と講義の重要点(配付資料)で以下同様(20分)
2	内分泌系②	カルシウム代謝ホルモン、副腎皮質・髄質ホルモン、膵島ホルモン、性腺ホルモン	予習 教科書(Ⅱ) 8章A-d, e, f, g (20分)
			復習 内分泌系②の内容(20分)
3	呼吸器系①	気道の構造と機能、肺の構造と機能	予習 教科書(Ⅱ) 10章A-a, b (20分)
			復習 呼吸器系①の内容(20分)
4	呼吸器系②	酸素・二酸化炭素運搬の仕組(低圧・高圧環境を含む)、呼吸性アシドーシス・アルカローシス、	予習 教科書(Ⅱ) 7章A-e-2-1、10章A-c (20分)
			復習 呼吸器系②の内容(20分)
5	血液・リンパ系①	血球の分化・成熟、赤血球・白血球・血小板	予習 教科書(Ⅱ) 13章A-a, b (20分)
			復習 血液・リンパ系①の内容(20分)
6	血液・リンパ系②	血漿たんぱく質、凝固・線溶系	予習 教科書(Ⅱ) 13章A-c, d (20分)
			復習 血液・リンパ系②の内容(20分)
7	免疫・アレルギー系①	生体防御機構、体液性免疫・細胞性免疫、免疫寛容	予習 教科書(Ⅱ) 14章A-a, b (20分)
			復習 免疫・アレルギー系①の内容(20分)
8	免疫・アレルギー系②	免疫と栄養、アレルギー	予習 教科書(Ⅱ) 14章A-c、4章B-b (20分)
			復習 免疫・アレルギー系②の内容(20分)
9	神経系①	活動電位・ニューロン・シナプス、中枢神経(脳・脊髄)の構造と機能	予習 教科書(Ⅱ) 9章A-a-1, 2, 3, 4 (20分)
			復習 神経系①の内容(20分)
10	神経系②	末梢神経(脳神経・脊髄神経)の構造と機能、脳血管の構造と機能、体性神経、自律神経	予習 教科書(Ⅱ) 9章A-a-5, 6、A-b, c (20分)
			復習 神経系②の内容(20分)
11	感覚系①	舌：味覚、鼻：嗅覚、眼：視覚	予習 教科書(Ⅱ) 9章A-d-1, 2, 3 (20分)
			復習 感覚系①の内容(20分)
12	感覚系②	耳：聴覚・平衡覚、皮膚：皮膚感覚・構造と機能	予習 教科書(Ⅱ) 9章A-d-4, 5 (20分)
			復習 感覚系②の内容(20分)
13	感染症(総論)	発症、常在菌と菌交代、診断・治療、病原体の種類・感染症法、性行為感染症、院内感染症、新興・再興感染症、抗菌薬・抗生物質	予習 教科書(Ⅱ) 15章A-1, 2, 3, 4(表15-1, 2), b, c, d, e (20分)
			復習 感染の内容(20分)

14	生殖器系	生殖器の発育・形態・機能、排卵、生殖・発生、妊娠、乳腺	予習 教科書(Ⅱ)12章A-a, c, d(図12-6), e, B-a、教科書(Ⅱ)8章A-g(20分)
			復習 生殖器系の内容(20分)
15	加齢と死	加齢に伴う変化、個体の死	予習 教科書(Ⅱ)1章A、C(20分)
			復習 加齢と死の内容(20分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
人体の構造と機能及び疾患の成り立ち(Ⅱ)解剖生理学、病理学	(Ⅱ)加藤昌彦、近藤和雄、箱田雅之、井階幸一	第一出版

◆参考書

書名	著者	発行所
Visual 栄養学テキスト 解剖生理学	福島光夫(編)	中山書店
管理栄養士のためのイラスト解剖生理学	開道貴信	講談社

◆関連科目

解剖生理学Ⅰ、病理学Ⅰ、病理学Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)
定期試験	70	小テスト	
レポート		実技(発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足)定期試験の成績を基本とするが、出席状況を含む授業へ参加する姿勢が良好な場合には評価する。正当な理由がある欠席に関しては考慮する。本科目の学習に当たり、学生としての一般的な予習・復習を行い、授業中に配付資料に書き込みをするなどしながらきちんと聴講すれば、十分な評価は得られる。特に、短時間でも良いので授業後に教科書や配付資料・動画(予定)をもとに復習をすることは効果的である。細かい知識の習得も不要というわけではないが、解剖生理学の枠組みや相対的な関連が理解できていると、将来の資格試験の際や実際に職業に就いた際に自ら学ぶことがより楽しくできるようになる可能性が高くなる。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

授業後の質疑応答やフィードバック授業などで行う。また、可能な範囲で研究室での質疑応答は行いたいと考えている(オフィスアワー参照)。

◆受講上の注意事項及び助言

管理栄養士は、「病をもつ人」の栄養管理をすることが許される国家資格です。資格を持たない人にはそれができないということ。栄養のことをきちんと学ぶことは当然ですが、「病をもつ人」の理解も必要不可欠です。正常人の身体の構造と機能を学ぶのが「解剖生理学Ⅰ・Ⅱ」であり、それに基づいて、病気のことを学ぶのが「病理学Ⅰ・Ⅱ」です。解剖生理学は、病理学を学ぶ前提となるものです。就業して、患者さんをはじめ、多くの医療関係の職種とチームを組んで仕事をする際の共通言語としても、解剖生理学や病理学は必要です。長時間を割く必要はありませんが、予習をすることで講義の理解が容易になり、復習をすることで正確な名称や機能が確認できるようになります。その上で、解剖学全体の中での位置づけや枠組みが理解できれば、将来的にも役立つことが多くなります。教科書には重要な事実が記載されていますが、講義ではその理由が少しでも理解できるように話を進めたいと考えています。

◆オフィスアワー 詳細は授業中に指示する。

受付時間： 月曜または水曜の16:15-17:00、及び金曜日12:00-12:30(変更の可能性あり)

受付場所： 解剖生理学第一研究室

上記で対応できない場合：上記で対応できない場合：各講義時間終了後、必要に応じて相談に対応する。

解剖生理学実験

(1 単位) (管理栄養学科)

開講時期 3 年・前期
担当者氏名 黒田 範行

◆授業概要

管理栄養士には、解剖生理学、生化学、病理学のような基礎医学を十分に身につけ、症例ごとに生体機能を考え、それぞれに対応できる能力が要求される。解剖生理学実験では、次のような実験を行う。
1) 人体模型を観察してその構造と機能を学ぶ。2) 臓器の組織標本を顕微鏡観察する。3) ラットの解剖を行い、器官の関係をつかむ。4) 血液に関する実験を行い、循環器機能を学ぶ。5) 味覚の実験や唾液の実験で消化機能を学ぶ。6) 身体計測を行い、栄養状態を判定する。

◆到達目標

1. 人体及びラットの臓器の構造と機能を説明できる。
2. 胃、腎臓、肝臓、小腸、大腸、膵臓の組織像について判別し、機能を説明できる。
3. 循環器、呼吸器機能などをお互いに正しく計測しあうことができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	解剖生理学実験について	人体の構成について概説し、実験授業の進め方を説明する。	予習：解剖生理学の講義の教科書を確認しておく (30分) 復習：授業で行っていく実験について理解し、準備を行う (60分)
2	全身模型の観察	内臓の位置、形を観察し、全体像をとらえる。	予習：p9~13 をよく読み骨格系、筋系について予習しておく (30分) 復習：内臓の位置、形に関する演習問題を解く (60分)
3	臓器模型の観察	器官系のつながりをとらえる。	予習：p14~16 をよく読み呼吸器系、消化器系、泌尿器系のつながりについて予習しておく (30分) 復習：器官系のつながりに関する演習問題を解く (60分)
4	組織観察 1	胃、小腸、回腸の粘膜構造を観察する。	予習：p14, 35 をよく読み、消化器系臓器の位置、構造および働きを予習しておく (30分) 復習：消化器系に関する演習問題を解く (60分)
5	組織観察 2	肝臓、膵臓、腎臓の特徴的な組織を観察する。	予習：p14, 35 をよく読み、各臓器の位置、構造および働きを予習しておく (30分) 復習：肝臓、膵臓、腎臓に関する演習問題を解く (60分)
6	ラットの解剖 1	内臓の構造や機能が似ているラットの体幹部を解剖する。	予習：p33~39 をよく読み、解剖の目的、方法、観察の仕方を理解しておく (30分) 復習：解剖の方法、解剖後の外観などスケッチを行い記録に残す (60分)
7	ラットの解剖 2	前回一部臓器を固定しておいたものを観察する。	予習：p33~39 をよく読み、摘出した臓器の構造や働きを予習する (30分) 復習：各臓器の働きに関する演習問題を解く (60分)
8	血液の一般的性状 1	ラットの血液中の赤血球数を計測する。	予習：p47~49 をよく読み、赤血球の計測法について予習する (30分) 復習：赤血球に関する演習問題を解く (60分)
9	血液の一般的性状 2	ラットの血液中のヘモグロビン濃度、ヘマトクリット値を求める。	予習：p56~57 をよく読みヘモグロビン濃度とヘマトクリット値の測定法を予習しておく (30分) 復習：ヘモグロビン、ヘマトクリットに関する演習問題を解く (60分)
10	血液の一般的性状 3	標本を用い、ヒトの血液中の白血球を分類する。	予習：p47 をよく読み、白血球の形態、数、機能について予習する (30分) 復習：白血球に関する演習問題を解く (60分)
11	まとめ・中間試験	解剖学的実験についてまとめる(中間試験)。	予習：第1~8回までに実施した解剖学の復習を行っておく (30分) 復習：中間試験で解答できなかった問題の復習を行う (60分)
12	唾液の消化実験	唾液アミラーゼによるでんぷんの消化実験を行う。	予習 p83~87 をよく読み、消化実験について予習する (30分) 復習 消化についての演習問題を解く (60分)

13	感覚に関する実験	味の違いや濃度による味覚の強さ、味の対比効果について実験する。	予習:p113をよく読み、味覚について予習する(30分) 復習:味覚に関する演習問題を解く(60分)
14	身体計測	お互いに計測しあい体格指数などを求める。	予習:p21~32をよく読み、身体観察と計測法について予習する(30分) 復習:身体計測による栄養判定についての演習問題を解く(60分)
15	循環器に関する実験	安静時、運動負荷後などの血圧、脈拍、体温などを測定する。	予習:p63-65,71~73,78をよく読み、循環器について予習する(30分) 復習:循環器に関する演習問題を解く(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
イラスト解剖生理学実験	青峰正裕、他	東京教学社

◆参考書

書名	著者	発行所
人体の構造と機能	佐藤昭夫 佐伯由香 原田玲子	医歯薬出版

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	中間テスト	10
レポート	30	実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足)

レポートを出すことで実験は完結する。従って、レポートが未提出の場合は、再履修となる。(再提出の指示があるのに未提出の場合を含む)

提出されたレポートは、誤字・脱字がなく、体裁が整っており、個人の主張が論理的かつ明確に記述されているかについて達成度を確認する。レポートの達成度は3段階(2点,1点,0点)で評価する。

学習に取り組む姿勢・意欲の評価に欠席回数と遅刻回数を加味する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

レポートは評価をつけ、不備等あった場合には訂正、加筆して再提出してもらい場合がある。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・欠席・遅刻をしないこと。
- ・理解できないところ、不明な点は、積極的に質問すること。

◆オフィスアワー

受付時間: 実験終了後

受付場所: 新学期開始時に学務課からの掲示を確認すること

上記で対応できない場合: 電子メールにて対応するので kuroda-n@tsurumi-u.ac.jp まで連絡すること。

病理学Ⅰ (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 2年・後期
 担当者氏名 正田 良介

◆授業概要

管理栄養士にとって必要な臨床医学と病気の成り立ちに関する知識を学ぶ。授業は「病理学Ⅰ」と「病理学Ⅱ」とに分割して行われる。「病理学Ⅰ」では、総論として疾患に伴う変化について理解した後、各論の腎・尿路系、内分泌系、呼吸器系、血液・造血・リンパ系、リウマチ・免疫・アレルギー、神経系、感染症の分野について学ぶ。各講義前半1/3程度は前回講義のまとめの内容とし、理解の促進と前回欠席者のスムーズな参加を促すようにしている。また、講義内容は動画として講義終了後に share point にアップしており、復習・自習に活用してもらいたい。

◆到達目標

1. 疾病を自然科学的に説明できる
2. 頻度の高い疾患の概念、疫学、病因、病状について説明できる。
3. 頻度の高い疾患の診断方法、治療法についてその概要を説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	疾患に伴う変化①	炎症と創傷治癒、変性、壊死・アポトーシス、萎縮と肥大、過形成	予習 教科書(Ⅱ)1章B-a, b, c, d(20分)
			復習 疾患に伴う変化①の内容、内容とは教科書の事項と講義の重要点(配付資料)で以下同様(20分)
2	疾患に伴う変化②	化生・異形成、良性・悪性腫瘍、発がん機序、がん遺伝子・がん抑制遺伝子、がんの増殖・浸潤・転移・播種	予習 教科書(Ⅱ)1章B-e, f, g, h, i(20分)
			復習 疾患に伴う変化②の内容(20分)
3	腎・尿路系①	急性・慢性糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、急性・慢性腎不全	予習 教科書(Ⅱ)7章B-a, b, c(20分)
			復習 腎・尿路系①の内容(20分)
4	腎・尿路系②	糖尿病性腎症、CKD(慢性腎臓病)、血液透析・腹膜透析、尿路結石症、腎・尿路系の症候	予習 教科書(Ⅱ)7章B-d, e, f(20分)
			復習 腎・尿路系②の内容(20分)
5	内分泌系①	甲状腺機能亢進症・低下症、原発性アルドステロン症	予習 教科書(Ⅱ)8章B-a, b(20分)
			復習 内分泌系①の内容(20分)
6	内分泌系②	褐色細胞腫、クッシング症候群、アジソン病、更年期障害、尿崩症	予習 教科書(Ⅱ)8章B-c, d(20分)
			復習 内分泌系②の内容(20分)
7	呼吸器系①	COPD(慢性閉塞性肺疾患)、気管支喘息	予習 教科書(Ⅱ)10章B-a, b(20分)
			復習 呼吸器系①の内容(20分)
8	呼吸器系②	肺炎、呼吸器系悪性腫瘍、肺結核・胸膜炎、中皮腫	予習 教科書(Ⅱ)10章B-c, d(20分)
			復習 呼吸器系②の内容(20分)
9	血液・リンパ・凝固系①	貧血	予習 教科書(Ⅱ)13章B-a(20分)
			復習 血液・リンパ・凝固系①の内容(20分)
10	血液・リンパ・凝固系②	出血性疾患、白血病	予習 教科書(Ⅱ)13章B-b, c(20分)
			復習 血液・リンパ・凝固系②の内容(20分)
11	免疫・アレルギー①	免疫不全、食物アレルギー	予習 教科書(Ⅱ)14章B-a, c(20分)
			復習 免疫・アレルギー①の内容(20分)
12	免疫・アレルギー②	膠原病、自己免疫疾患	予習 教科書(Ⅱ)14章B-b(20分)
			復習 免疫・アレルギー②の内容(20分)
13	神経系	脳出血・脳梗塞・くも膜下出血、認知症、パーキンソン病・症候群	予習 教科書(Ⅱ)6章B-i, 9章B-a, b(20分)
			復習 神経系の内容(20分)

14	感染症（各論）①	病原微生物：ウイルス感染症、	予習 教科書（Ⅱ）15章 A-a-2（20分）
			復習 感染症①の内容（20分）
15	感染症（各論）②	病原微生物：細菌感染症、クラミジア・リケッチア感染症、マイコプラズマ感染症真菌感染症、寄生虫症・原虫疾患	予習 教科書（Ⅱ）15章 A-a-1, 3, 4, 5, 6（20分）
			復習 感染症②の内容（20分）

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
人体の構造と機能及び疾患の成り立ち（Ⅱ）解剖生理学、病理学	（Ⅱ）加藤昌彦、近藤和雄、箱田雅之、井階幸一	第一出版

◆参考書

書名	著者	発行所
なるほどなっとく病理学プラス	小林正伸	南山堂
栄養科学イラストレイティド 臨床医学 疾病の成り立ち	田中明、藤岡由夫（編）	羊土社

◆関連科目

解剖生理学Ⅰ、解剖生理学Ⅱ、病理学Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率（%）	評価項目	評価比率（%）
定期試験	70	小テスト	
レポート		実技（発表・コミュニケーション）	10
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

（補足）定期試験の成績を基本とするが、出席状況を含む授業へ参加する姿勢が良好な場合には評価する。正当な理由がある欠席に関しては考慮する。本科目の学習に当たり、学生としての一般的な予習・復習を行い、授業中に配付資料への書き込みなどしながらきちんと聴講すれば、十分な評価は得られる。特に、短時間でも良いので授業後に教科書や配付資料・動画をもとに復習をすることは効果的である。細かい知識の習得も不要というわけではないが、解剖生理学の基本とともに疾病概念の枠組みや相対的な関連が理解できていると、将来の資格試験の際や実際に職業に就いた際に自ら学ぶことがより楽しくできるようになる可能性が高くなる。

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

授業後の質疑応答やフィードバック授業などで行う。また、可能な範囲で研究室での質疑応答は行いたいと考えている（オフィスアワー参照）。

◆受講上の注意事項及び助言

管理栄養士は、「病をもつ人」の栄養管理をすることが許される国家資格です。資格を持たない人にはそれができないと言うことです。栄養のことをきちんと学ぶことは当然ですが、「病をもつ人」の理解も必要不可欠です。正常人の身体の構造と機能を学ぶのが「解剖生理学Ⅰ・Ⅱ」であり、それに基づいて、病気のことを学ぶのが「病理学Ⅰ・Ⅱ」です。就業して、患者さんをはじめ、多くの医療関係の職種とチームを組んで仕事をする際の共通言語としても、解剖生理学や病理学は必要です。多くの時間を割く必要はありませんが、予習をすることで講義の理解が容易になり、復習をすることで正確な名称や機能が確認できるようになります。この授業で講義されるのは、管理栄養士の実務上、頻繁に対象となる疾患です。疾患の正しい知識は適切な対応のために不可欠です。解剖生理学で学んだ基礎をふり振り返りながら、病態・病理を中心に理解を深めることが望まれます。

◆オフィスアワー 詳細は授業中に指示する。

受付時間： 月曜または火曜の16:15-17:00、及び金曜日12:00-12:30（変更の可能性あり）

受付場所： 解剖生理学第一研究室

上記で対応できない場合：各講義時間終了後、必要に応じて相談に対応する。

病理学Ⅱ (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 3年・前期
担当者氏名 正田 良介

◆授業概要

「病理学Ⅰ」の履修を前提に、管理栄養士に必要な疾患の知識を学ぶことを目的とする。臓器別に主要な疾患の概念、疫学、病態・病理、症状、検査、診断、治療法などを、管理栄養士の実務を踏まえて講義する。「病理学Ⅱ」では、各論として循環器系、運動器系、消化器系、代謝系、生殖系、診断学、治療学の分野について学ぶ。各講義前半 1/3 程度は前回講義のまとめの内容とし、理解の促進と前回欠席者のスムーズな参加を促すようにしている。また、講義内容は動画として講義終了後に share point にアップしており、復習・自習に活用してもらいたい。

◆到達目標

1. 頻度の高い疾患の概念、疫学、病因、病状について説明できる。
2. 頻度の高い疾患の診断方法、治療法についてその概要を説明できる。
3. 疾患に関する診断・治療の概念を説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	循環器系①	虚血・充血・うっ血、血栓・塞栓、動脈硬化、高血圧	予習 教科書(Ⅱ)6章B-a, b, c, d(20分)
			復習 循環器系①の内容、内容とは教科書の事項と講義の重要点(配付資料)で以下同様(20分)
2	循環器系②	虚血性心疾患:狭心症・心筋梗塞、不整脈:心房細動・心室細動、肺塞栓、心不全	予習 教科書(Ⅱ)6章B-e, f, g, h(20分)
			復習 循環器系②の内容(20分)
3	運動器系	骨粗鬆症、骨軟化症・くる病、変形性関節症、サルコペニア、ロコモティブシンドローム、フレイル	予習 教科書(Ⅱ)11章B(20分)
			復習 運動器系の内容(20分)
4	消化器系①	上部消化管疾患:口内炎・舌炎、食道アカラシア、食道静脈瘤、胃食道逆流症、胃十二指腸潰瘍、たんぱく漏出性胃腸症	予習 教科書(Ⅱ)5章B-a, b, c, d(20分)
			復習 消化器系①の内容(20分)
5	消化器系②	下部消化管疾患:炎症性腸疾患(クローン病・潰瘍性大腸炎)、過敏性腸症候群、便秘、腸閉塞	予習 教科書(Ⅱ)5章B-e, f, g, n(20分)
			復習 消化器系②の内容(20分)
6	消化器系③	肝・胆・膵疾患:急性・慢性・劇症肝炎、肝硬変、脂肪肝(NAFLD、NASH含む)、胆石症・胆嚢炎、急性・慢性膵炎	予習 教科書(Ⅱ)5章B-h, i, j, k, l(20分)
			復習 消化器系③の内容(20分)
7	消化器系④	消化器系の悪性腫瘍:食道、胃、結腸・直腸、肝臓、膵臓がん	予習 教科書(Ⅱ)5章B-m(20分)
			復習 消化器系④の内容(20分)
8	代謝系①	摂食調節に関わるホルモン、栄養障害、肥満・メタボリックシンドローム、脂質異常症	予習 教科書(Ⅱ)4章A-b, B, C-a, c(20分)
			復習 代謝系①の内容(20分)
9	代謝系②	インスリン抵抗性にかかわるホルモン、糖尿病、高尿酸血症、先天性代謝異常	予習 教科書(Ⅱ)4章A-a, C-b, D, 8章A-f(20分)
			復習 代謝系②の内容(20分)
10	生殖系	前立腺肥大・前立腺がん、乳がん、子宮体部がん・子宮頸がん、妊娠高血圧症候群、妊娠糖尿病	予習 教科書(Ⅱ)12章A-b, d, B-b, c(20分)
			復習 生殖系の内容(20分)
11	診断①	病歴聴取、身体診察、主な症候:バイタルサイン、全身症候	予習 教科書(Ⅱ)2章A-a, b(20分)
			復習 診断①の内容(20分)
12	診断②	主な症候:その他の症候・病態	予習 教科書(Ⅱ)2章A-c(20分)
			復習 診断②の内容(20分)
13	診断③	臨床検査	予習 教科書(Ⅱ)2章B(20分)
			復習 診断③の内容(20分)

14	治療①	種類と特徴、治療計画・実施・評価、治療の方法：食事・運動療法、薬物療法、輸液・輸血・血液浄化	予習 教科書（Ⅱ）3章 A、B-a, b, c, d (20分)
			復習 治療①の内容 (20分)
15	治療②	治療の方法：手術、移植、放射線治療、リハビリテーション、再生医療、救急救命治療、緩和ケア、終末期医療、尊厳死	予習 教科書（Ⅱ）3章 B-e, f, g, h, I, j, k, l, m (20分)
			復習 治療②の内容 (20分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
人体の構造と機能及び疾患の成り立ち（Ⅱ）解剖生理学、病理学	（Ⅱ）加藤昌彦、近藤和雄、箱田雅之、井階幸一	第一出版

◆参考書

書名	著者	発行所
なるほどなっとく病理学プラス	小林正伸	南山堂
栄養科学イラストレイテッド 臨床医学 疾病の成り立ち	田中明、藤岡由夫（編）	羊土社

◆関連科目

解剖生理学Ⅰ、解剖生理学Ⅱ、病理学Ⅰ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	小テスト	
レポート		実技（発表・コミュニケーション）	10
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

（補足）定期試験の成績を基本とするが、出席状況を含む授業へ参加する姿勢が良好な場合には評価する。正当な理由がある欠席に関しては考慮する。本科目の学習に当たり、学生としての一般的な予習・復習を行い、授業中に配付資料に書き込みをするなどしながらきちんと聴講すれば、十分な評価は得られる。特に、短時間でも良いので授業後に教科書や配付資料・動画をもとに復習をすることは効果的である。細かい知識の習得も不要というわけではないが、解剖生理学の基礎とともに疾病概念の枠組みや相対的な関連が理解できていると、将来の資格試験の際や実際に職業に就いた際に自ら学ぶことがより楽しくできるようになる可能性が高くなる。

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

授業後の質疑応答やフィードバック授業などで行う。また、可能な範囲で研究室での質疑応答は行いたいと考えている（オフィスアワー参照）。

◆受講上の注意事項及び助言

管理栄養士は、「病をもつ人」の栄養管理をすることが許される国家資格です。資格を持たない人にはそれができないと言うことです。栄養のことをきちんと学ぶことは当然ですが、「病をもつ人」の理解も必要不可欠です。正常人の身体の構造と機能を学ぶのが「解剖生理学Ⅰ・Ⅱ」であり、それに基づいて、病気のことを学ぶのが「病理学Ⅰ・Ⅱ」です。就業して、患者さんをはじめ、多くの医療関係の職種とチームを組んで仕事をする際の共通言語としても、解剖生理学や病理学は必要です。多くの時間を割く必要はありませんが、予習をすることで講義の理解が容易になり、復習をすることで正確な名称や機能が確認できるようになります。この授業で講義されるのは、管理栄養士の実務上、頻繁に対象となる疾患です。疾患の正しい知識は適切な対応のために不可欠です。解剖生理学、病理学Ⅰで学んだ基礎をふり振り返りながら、病態・病理を中心に理解を深めることが望まれます。

◆オフィスアワー 詳細は授業中に指示する。

受付時間： 月曜または水曜の16:15-17:00、及び金曜日12:00-12:30（変更の可能性あり）

受付場所： 解剖生理学第一研究室

上記で対応できない場合：各講義時間終了後、必要に応じて相談に対応する。

微生物学 (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 2年・後期
担当者氏名 鈴木 等

◆授業概要

微生物は自然界では物質循環や環境保全など多様な役割を担っているが、人体においても健康に関与する重要なはたらきを数多くもっている。このような有用な微生物が存在する一方、食中毒や感染症などの病気の原因となる微生物も多く知られており、これらに対する対策と対処法が栄養および食品の関連分野では必要とされる。病原微生物による疾病を防ぐためには、微生物についての十分な理解が基礎知識として求められる。とくに、微生物の生育条件、増殖方法、変異現象とその機構に関する知識を習得しておくことは、疾病の感染防御を徹底するうえで必要不可欠なことである。本講義では教科書を使用し微生物とは何かを解説し、さらに感染症についてその病原体・病態について概説する。病態の説明には、パワーポイントのスライドを使用する場合もある。

◆到達目標

1. 微生物の性質・特徴を理解し説明できる。
2. ヒトと微生物の関係を理解し説明できる。
3. 微生物の有益な事象、有害な事象を理解し説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	微生物の定義 ヒトと微生物	細胞生物誕生の概説、原核生物と真核生物の違い、微生物とヒトの関わり	予習 教科書 p1-10 に目を通し、原核細胞の誕生について調べる (60分) 復習 原核細胞と真核細胞の誕生および両者の特徴を整理し、ノート等にまとめる (60分)
2	微生物と健康	環境細菌、人体常在菌、腸内細菌叢	予習 教科書の p96-100 に目を通し、ヒトの腸内に存在する微生物を調べる (60分) 復習 腸内細菌の役割、健康に有効な微生物についてノート等にまとめる (90分)
3	微生物の種類	ウイルス・細菌・真菌・原虫の大きさの違い、生物学的特徴	予習 教科書の p10-20 に目を通し、微生物の種類と特徴を調べる (60分) 復習 ウイルス、細菌、真菌、原虫について、大きさと特徴を整理しノート等にまとめる (60分)
4	形態と機能	細菌細胞の構造と各部位の機能	予習 教科書の p17-19 に目を通し、細菌の構造を調べる (30分) 復習 グラム染色、細胞壁、荚膜、鞭毛、線毛、芽胞について、構造と機能をノート等にまとめる (90分)
5	微生物の増殖	増殖に必要な環境因子・栄養因子	予習 教科書の p21-24 に目を通し、細菌の増殖に関わる環境因子や栄養素を調べる (60分) 復習 栄養素、増殖環境因子(酸素、温度、浸透圧、pH)について、ノート等にまとめる (90分)
6	培養法	培養法の種類、増殖曲線	予習 微生物の培養法と増殖曲線(教科書 p22)について調べる (60分) 復習 液体培養法、平板培養法、増殖曲線について説明できるように、ノート等にまとめる (90分)
7	滅菌	滅菌と消毒の定義、滅菌の種類	予習 教科書の p141-143 に目を通し、滅菌と消毒、その違いを調べる (60分) 復習 各滅菌法の原理をノート等にまとめる (90分)
8	消毒	消毒薬の種類と用途	予習 教科書の p144-146 に目を通し、消毒の理論と消毒薬を調べる (60分) 復習 代表的な消毒薬の用途と使用方法を確認する (60分)
9	食品微生物	食品に存在する微生物、食品の変質 発酵食品	予習 教科書の p37-44, p47-67 に目を通し、食品に存在する微生物、および腐敗と発酵の違い、食品の保存について調べる (60分) 復習 食品の種類と存在する微生物の特徴、食品中の微生物増殖抑制の方法をノート等にまとめる (90分)
10	感染症(1)	感染症総論、感染の成立、感染の種類	予習 教科書の p71-79, p94-96 に目を通し、感染の成立や感染症の種類を調べる (90分) 復習 感染症の概略をノート等にまとめる (90分)
11	感染症(2)	消化器感染症とその病原体	予習 教科書の p79-89 に目を通し、食中毒を含む消化器系感染症を調べる (60分) 復習 代表的な食中毒の種類・特徴をノート等に整理する (60分)

12	感染症 (3)	呼吸器感染症とその病原体	予習 教科書のp89-91に目を通し、肺炎・結核・インフルエンザなどの感染症を調べる (60分) 復習 呼吸器感染症の病原体についてノート等にまとめる (60分)
13	感染症 (4)	尿路感染症、性行為感染症とその病原体	予習 教科書の p115-118 に目を通し各感染症の特徴を調べる (30分) 復習 性行為感染症の予防対策を確認し、ノート等にまとめる (90分)
14	感染症 (5)	皮膚感染症、神経感染症とその病原体	予習 教科書の p91-94 に目を通し各感染症の特徴を調べる (30分) 復習 病原体の感染経路を確認し、ノート等にまとめる (90分)
15	微生物と免疫	免疫応答、ワクチン	予習 教科書のp147-161に目を通し、抗原になり得る物質の条件を調べる。(60分) 復習 教科書1章-6章の予想問題を解いてみよう (120分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
エキスパート 管理栄養士養成シリーズ 微生物学 (第3版)	小林秀光、白石淳	化学同人

◆参考書

書名	著者	発行所
図解でよくわかる 発酵のきほん	舘 博	誠文堂新光社

◆関連科目

食品衛生学 食品衛生学実験

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	90	小テスト	10
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)			

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

小テストは採点后、授業で模範解答と共に返却し、解説をする。

◆受講上の注意事項及び助言

微生物・感染症に関連するニュースや新聞記事等にも関心を持つこと。講義に取り入れることもある。

◆オフィスアワー

受付時間： 授業終了後～17:00

受付場所： 授業後の教室または1号館3階 理化学研究室

上記で対応できない場合： 電子メールで質問を受け付けます。

食品学総論Ⅱ (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 2年・前期
担当者氏名 古庄 律

◆授業概要

加熱、凍結、乾燥、光あるいは成分間の相互作用等により食品成分（炭水化物、脂質、ビタミン、ミネラル等）が、どのように変化するかについて解説する。また、食品の嗜好性に影響を与える香気成分、呈味成分、色素成分についても概説し、食品の基礎知識に加えた向上的知識の修得を目的とする。さらにテクスチャー、レオロジーおよび官能評価による食品の評価法についても解説する。

◆到達目標

1. 食品成分の化学変化を説明できる。
2. 食品の香気成分、呈味成分、色素成分について説明できる。
3. 食品の特性が食品加工や貯蔵にどのように役立てられているかを説明できる。
4. 食品の物性および官能評価による食品の評価法を説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	食品成分の変化と加工・保蔵（1）	水分吸着等温線と水分活性	予習 教科書および配信資料の熟読（30分）
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる（60分）
2	食品成分の変化と加工・保蔵（2）	空気組成の調節と低温保蔵	予習 教科書および配信資料の熟読（30分）
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる（60分）
3	食品成分の変化と加工・保蔵（3）	酵素的褐変と非酵素的褐変	予習 教科書および配信資料の熟読（30分）
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる（60分）
4	食品成分の変化と加工・保蔵（4）	脂質の酸化	予習 教科書および配信資料の熟読（30分）
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる（60分）
5	食品成分の変化と加工・保蔵（5）	脂質の酸化防止・抗酸化	予習 教科書および配信資料の熟読（30分）
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる（60分）
6	食品成分の変化と加工・保蔵（6）	たんぱく質の変性	予習 教科書および配信資料の熟読（30分）
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる（60分）
7	食品成分の変化と加工・保蔵（7）	デンプンの糊化と老化	予習 教科書および配信資料の熟読（30分）
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる（60分）
8	中間試験	第1回～第7回までのまとめ	予習
			復習
9	食品成分の変化と加工・保蔵（8）	ビタミンの変化	予習 教科書および配信資料の熟読（30分）
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる（60分）
10	食品の色	色素成分	予習 教科書および配信資料の熟読（30分）
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる（60分）
11	食品の香り	香気成分	予習 教科書および配信資料の熟読（30分）
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる（60分）
12	食品の味	甘味、酸味、塩味、苦味、旨味、辛味、渋味、えぐ味	予習 教科書および配信資料の熟読（30分）
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる（60分）
13	食品と酵素	食品の酵素の種類と特性	予習 教科書および配信資料の熟読（30分）
			復習 配信資料をもとにノートにまとめる（60分）

14	食品の有毒成分	植物性自然毒、動物性自然毒、アレルギー、 変異原性物質	予習 教科書および配信資料の熟読 (30分)
			復習 配信資料もとにノートにまとめる (60分)
15	食品の物性	コロイド、懸濁と乳濁、レオロジー	予習 教科書および配信資料の熟読 (30分)
			復習 配信資料もとにノートにまとめる (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
標準食品学総論	青柳康夫、筒井知己	医歯薬出版

◆参考書

書名	著者	発行所

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験 (中間試験を含む)	90	小テスト	
ノート	5	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	5		

- ・15回の授業すべてに遅刻をせず出席することが前提である。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

- ・中間試験の実施後に解答および解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・事前にアップデートされた講義資料をダウンロードしてのPCの持ち込み、または印刷して講義に出席すること。また、各回終了時に復習として手書きでノートを整理しておくこと。
定期試験の際にノートを提出する (評価対象)

◆オフィスアワー

受付時間： 講義開講日 16:10~17:00

受付場所： 1号館4階 研究室

上記で対応できない場合：指定されたドメインを利用してのメール

食品学各論 I (2 単位) (管理栄養学科)

開講時期 2 年・前期
担当者氏名 古庄 律

◆授業概要

日本では季節や地域を問わず様々な食品を自由に選択して食べることができる。それは豊かで充実した食生活といえるが、一方では摂取量過多や偏った栄養素の摂取による生活習慣病の引き金とも成り得る。この講義では、食品の分類、食品成分表の成り立ちに続いて、植物性食品個々の名前、代表的な生産地、生産量、消費量、成分の特徴とその食品を摂取する栄養学的な意義、また、それらを材料とした加工食品の製造について解説する。

◆到達目標

1. 食品の分類方法について説明できる。
2. 食品成分表の活用方法について説明できる
3. 個々の植物性食品の産地、生産量、消費状況を説明できる。
4. 個々の植物性食品の食品学特徴、栄養学的特徴を説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	食品の分類と食品成分表	食品の分類方法と食品成分表の活用方法	予習 教科書・資料の熟読 (30 分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60 分)
2	穀類の食品栄養学的特性 (1)	米の種類、生産・消費と成分特性	予習 教科書・資料の熟読 (30 分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60 分)
3	穀類の食品栄養学的特性 (2)	小麦の種類、生産・消費と成分特性	予習 教科書・資料の熟読 (30 分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60 分)
4	穀類の食品栄養学的特性 (3)	大麦、とうもろこし、雑穀の種類、生産・消費と成分特性	予習 教科書・資料の熟読 (30 分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60 分)
5	イモ類の食品栄養学的特性	いも類の種類、生産・消費と成分特性	予習 教科書・資料の熟読 (30 分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60 分)
6	豆類の食品栄養学的特性 (1)	豆類の種類、大豆の生産・消費と成分特性及び利用方法	予習 教科書・資料の熟読 (30 分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60 分)
7	豆類の食品栄養学的特性 (2)	大豆以外の豆類の生産・消費と成分特性及び利用方法	予習 教科書・資料の熟読 (30 分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60 分)
8	中間試験	第 1 回～第 7 回までのまとめ	予習
			復習
9	種実類の食品・栄養学的特性	種実類の種類、生産・消費と栄養	予習 教科書・資料の熟読 (30 分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60 分)
10	野菜類の食品・栄養学的特性 (1)	野菜類の種類、生産・消費と栄養	予習 教科書・資料の熟読 (30 分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60 分)
11	野菜類の食品・栄養学的特性 (2)	野菜類の種類、生産・消費と栄養	予習 教科書・資料の熟読 (30 分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60 分)
12	野菜類の食品・栄養学的特性 (3)	野菜類の種類、生産・消費と栄養	予習 教科書・資料の熟読 (30 分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60 分)

13	果実類の食品・栄養学的特性 (1)	果実類の分類と成分特性	予習 教科書・資料の熟読 (30 分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60 分)
14	果実類の食品・栄養学的特性 (2)	果実類の栄養 (糖質、ビタミン、ミネラル、有機酸)	予習 教科書・資料の熟読 (30 分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60 分)
15	きのこ、藻類の食品栄養学的特性	きのこ類、海藻類の種類と成分特性	予習 教科書・資料の熟読 (30 分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60 分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
食べ物と健康 食品の科学	太田、白土、古庄 編集	南江堂

◆参考書

書名	著者	発行所
日本食品成分表 2025		医歯薬出版

◆関連科目

食品学総論、食品学各論Ⅱ、調理学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験・中間試験	90	小テスト	
ノート	5	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	5		

(補足)

15回の授業すべてに遅刻をせず出席することを前提として「成績評価の方法・基準」により評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

中間試験の実施後に解答および解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

事前にアップデートされた講義資料をダウンロードしてのPCの持ち込み、または印刷して講義に出席すること。また、各回終了時に復習として手書きでノートを整理しておくこと。

定期試験の際にノートを提出する (評価対象)

◆オフィスアワー

受付時間： 講義開講日 16:10~17:00

受付場所： 1号館4階 研究室

上記で対応できない場合： 指定されたドメインを利用してのメール

食品学各論Ⅱ (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 2年・後期
 担当者氏名 古庄 律

◆授業概要

この講義では、食品学各論Ⅰと同様に健康にとってバランスのよい食品の摂り方を考えることを目標にし、動物性食品、油脂食品、調味食品および嗜好食品に含まれる個々の食品の名前、成分の特徴とその食品を摂取する栄養学的な意義、また、それらを材料とした加工食品の製造について解説する。

◆到達目標

1. 個々の動物性食品の産地、生産量、消費状況を説明できる。
2. 個々の動物性食品の食品学特徴、栄養学的特徴を説明できる。
3. 食用油脂について食品学特徴、栄養学的特徴を説明できる。
4. 調味食品について食品学特徴、栄養学的特徴を説明できる。
5. 香辛料について食品学特徴、栄養学的特徴を説明できる。
6. 嗜好食品について食品学特徴、栄養学的特徴を説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	食肉類 (1)	食肉類の生産・流通	予習 教科書・資料の熟読 (30分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60分)
2	食肉類 (1)	食肉類の食品・栄養学的特性	予習 教科書・資料の熟読 (30分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60分)
3	食肉類 (1)	食肉類の食品・栄養学的特性	予習 教科書・資料の熟読 (30分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60分)
4	魚介類 (1)	日本の漁業の現状	予習 教科書・資料の熟読 (30分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60分)
5	魚介類 (2)	魚介類の食品・栄養学的特性	予習 教科書・資料の熟読 (30分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60分)
6	魚介類 (3)	魚介類の食品・栄養学的特性	予習 教科書・資料の熟読 (30分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60分)
7	卵類	卵類の生産・流通と食品・栄養学的特性	予習 教科書・資料の熟読 (30分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60分)
8	中間試験	第1回～第7回のまとめ	予習
			復習
9	乳製品 (1)	乳製品の生産と流通	予習 教科書・資料の熟読 (30分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60分)
10	乳製品 (2)	乳製品の食品・栄養学的特性	予習 教科書・資料の熟読 (30分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60分)
11	油脂食品	油脂食品の食品・栄養学的特性	予習 教科書・資料の熟読 (30分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60分)
12	調味食品 (1)	甘味料・旨味・塩味調味料の種類と食品・栄養学的特性	予習 教科書・資料の熟読 (30分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60分)
13	調味食品 (2)	発酵調味料 味噌と醤油の食品・栄養学的特性	予習 教科書・資料の熟読 (30分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60分)

14	香辛料	香辛料の種類と食品・栄養学的特性	予習 教科書・資料の熟読 (30分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60分)
15	嗜好食品	嗜好食品の食品栄養学的特性 (チョコレート、茶、コーヒー、 アルコール飲料)	予習 教科書・資料の熟読 (30分)
			復習 配信資料を利用したノート整理 (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
食べ物と健康 食品の科学	太田、白土、古庄 編集	南江堂

◆参考書

書名	著者	発行所
日本食品成分表 2025		医歯薬出版

◆関連科目

食品学総論、食品学各論Ⅰ、調理学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験 (中間試験を含む)	90	小テスト	
ノート	5	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	5		

15回の授業すべてに遅刻をせずに出席することを前提として「成績評価の方法・基準」により評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

中間試験の実施後に解答および解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

事前にアップデートされた講義資料をダウンロードしてのPCの持ち込み、または印刷して講義に出席すること。また、各回終了時に復習として手書きでノートを整理しておくこと。
定期試験の際にノートを提出する (評価対象)

◆オフィスアワー

受付時間： 講義開講日 16:10~17:00

受付場所： 1号館4階 研究室 研究室

上記で対応できない場合：指定されたドメインを利用してのメールで受け付ける。

食品学実験 (1 単位) (管理栄養学科)

開講時期 3 年・前期
 担当者氏名 古庄 律

◆授業概要

食品に含まれる水分、たんぱく質、脂質、灰分の含有量を、食品成分表の公定法を用いて測定し、差し引き法によって炭水化物含有量を算出する。またアトウォーター係数を用いてエネルギーを求め、食品分析の基礎知識と技術を習得する。さらに食品成分の定性試験や脂質の特性試験、その他の成分についてについても定量実験を行い、食品成分の分析についても理解を深める。最終回には実験項目ごとに班の担当を決め、学生による発表を行う。

◆到達目標

1. 食品成分表に記載されている各成分値の公定法を理解し、算出方法が説明できる。
2. 食品成分の特性とその変化について説明できる。
3. 食品学実験の基本的操作を習得する。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	ガイダンス 食品の一般成分分析	食品学実験の概要 一般成分分析の概要	予習 教科書の熟読 (30 分)
			復習 レポートの作成 (60 分)
2	水分・灰分の定量 (1)	常圧加熱乾燥法による水分の定量 直接灰化法による水分定量	予習 教科書の熟読 (30 分)
			復習 レポートの作成 (60 分)
3	水分・灰分の定量 (2)	常圧加熱乾燥法による水分の定量 直接灰化法による水分定量	予習 教科書の熟読 (30 分)
			復習 レポートの作成 (60 分)
4	たんぱく質の定量 (1)	ケルダール法によるたんぱく質の定量 (分解)	予習 教科書の熟読 (30 分)
			復習 レポートの作成 (60 分)
5	たんぱく質の定量 (2)	ケルダール法によるたんぱく質の定量 (蒸留・中和滴定)	予習 教科書の熟読 (30 分)
			復習 レポートの作成 (60 分)
6	脂質の定量 (1)	フォルチ法による脂質の定量 (抽出)	予習 教科書の熟読 (30 分)
			復習 レポートの作成 (60 分)
7	脂質の定量 (2)	フォルチ法による脂質の定量 (濃縮・乾燥)	予習 教科書の熟読 (30 分)
			復習 レポートの作成 (60 分)
8	脂質の定性	薄層クロマトグラフィーによる脂質の定性	予習 教科書の熟読 (30 分)
			復習 レポートの作成 (60 分)
9	油脂のケン化価	油脂のケン化価を求める	予習 教科書の熟読 (30 分)
			復習 レポートの作成 (60 分)
10	油脂のヨウ素価	油脂のヨウ素価を求める	予習 教科書の熟読 (30 分)
			復習 レポートの作成 (60 分)
11	吸光度分析	BCA 法によるたんぱく質の比色定量	予習 教科書の熟読 (30 分)
			復習 レポートの作成 (60 分)
12	吸光度分析	フォーリンチオカルト法によるお茶に含まれるタンニンの定量	予習 教科書の熟読 (30 分)
			復習 レポートの作成 (60 分)

13	脂溶性色素の定性	ホウレンソウからのカロテノイドとクロロフィルの分離	予習 教科書の熟読 (30分)
			復習 レポートの作成 (60分)
14	水溶性色素の定性	アントシアン色素の抽出と色調変化	予習 教科書の熟読 (30分)
			復習 レポートの作成 (60分)
15	実験結果の発表	各班による発表と実験まとめ	予習 発表を担当する実験結果をまとめ、パワーポイントを作成する (90分)
			復習 各班の発表と実験のまとめから食品学実験で行った実験について理解を深める(90分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
基礎から学ぶ食品化学実験テキスト	谷口、古庄、松本編著	建帛社

◆参考書

書名	著者	発行所
日本食品標準成分表 2020年版 (八訂) 分析マニュアル・解説	文部科学省科学技術・学術政策局政策課資源室 (監修)	建帛社

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート	20	実技 (発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) レポートは、その記述内容から論理性、正確性などを考慮し、段階的に評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポートは添削、採点をして返却をする。

◆受講上の注意事項及び助言

食品成分の定量を主としているので、食品の一般成分についてよく理解しておくこと。

各自実験ノートを用意し、それをもとにレポートの作成に取り組むこと。

実験では様々な試薬を使用するので白衣・保護メガネを必ず着用し、マニキュアや付爪は厳禁。髪の毛を束ねるゴムなどを各自準備する。

◆オフィスアワー

受付時間：授業時間外の9:00～17:00

受付場所：1号館4階 研究室

上記で対応できない場合：大学から指定されたドメインからのメールにより対応する。

食品学実験実習 (1単位) (管理栄養学科)

開講時期 3年・後期
担当者氏名 片山佳子

◆授業概要

食品の鮮度を理解するための実験と各種食品素材を原料として加工食品を製造するとともに、その製造原理や加工技術を修得する。また、加工した食品の一部は、びん詰・缶詰等にするため包装の知識や技術も修得することができる。穀類、豆類、野菜、果実、乳類、魚類および畜肉類の代表的な加工食品をピックアップし、その成分特性と表示等についても理解する。さらに規格検査や加工の際に食品の品質変化に影響を与える因子を考察させる。

◆到達目標

1. 食品の成分と加工特性を理解し、実習で用いた技術を身につけることができる。
2. 各実習項目についての製造原理を理解することができる。
3. 加工食品の表示について理解することができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	ガイダンスと講義	食品学実験実習を学ぶ目的と授業を受ける際の諸注意ならびに食品加工の講義	予習 食品学で学んだ内容を確認しておく。また身近な加工食品を調べノートにまとめておく。(60分)
			復習 実験・実習項目と内容を確認しておく。(60分)
2	味噌の製造	麴の利用法として味噌の製造	予習 麴利用食品について調べておく。(20分)
			復習 各種味噌の製造原理、コウジカビについて調べ、レポートを作成する。(60分)
3	米の精白度および鮮度検定	色素結合法による米の精白度検定および酵素活性測定法による米の鮮度検定	予習 新しい食品学実験 p125～p127 参考に予習する。自宅の米の銘柄、産地、生産年度など調べておく。(20分)
			復習 実験内容を復習し、米の鮮度判定についてまとめ、レポートを作成する。(60分)
4	チーズの製造 酸乳飲料の製造①	カッテージチーズとストリングチーズの製造、乳酸菌を利用したヨーグルトの製造	予習 チーズの種類について調べておく。(20分)
			復習 カッテージチーズとストリングチーズの製造原理をまとめ、レポートを作成する。(60分)
5	酸乳飲料の製造② アイスクリームの製造	調製したヨーグルトから酸乳飲料の製造、アイスクリームの製造	予習 酸乳飲料およびアイスクリームの分類について調べておく。(20分)
			復習 酸乳飲料の製造方法と特徴、アイスクリームの製造について調べ、レポートを作成する。(60分)
6	果実缶詰の製造	缶詰の製造原理およびパインアップル缶詰の製造	予習 缶詰の材質と缶詰製品について調べておく。(20分)
			復習 缶詰の製造方法を理解し、脱気について調べ、レポートを作成する。(60分)
7	ジャムの製造 ピーナツクリーム製造	ペクチンによるゲル化食品の製造、種実加工品の製造	予習 果実のペクチンおよび種実類の加工品について調べておく。(20分)
			復習 ペクチンの特徴、ゲル化についてまとめ、レポートを作成する。(60分)
8	豆腐の製造	大豆たんぱく質のゲル化の原理および木綿豆腐、絹ごし豆腐の製造	予習 豆腐の種類について調べておく。(20分)
			復習 豆腐の製造原理、大豆たんぱく質を調べ、レポートを作成する。(60分)
9	ピクルスの製造 ソーセージの製造①(塩漬)	漬物の加工原理および野菜ピクルスの製造、ソーセージの塩漬法	予習 酢漬けと塩漬けについて調べておく。(20分)
			復習 食酢の機能について調べ、レポートを作成する。(60分)
10	ソーセージの製造②	燻煙製品の製造原理およびソーセージの製造	予習 ソーセージおよび燻煙の種類について調べておく。(20分)
			復習 ソーセージ、畜肉たんぱく質について調べ、レポートを作成する。(60分)
11	魚の鮮度判定 水産練り製品の製造	各種魚肉の鮮度を官能検査法での観察、魚肉たんぱく質のゲル化を利用したかまぼこの製造	予習 魚類の鮮度判定、水産練り製品を調べておく。(20分)
			復習 水産練り製品と魚肉たんぱく質について調べ、レポートを作成する。(60分)

12	パウンドケーキの製造	油脂のクリーミング性を利用したパウンドケーキの製造	予習	パウンドケーキについて調べておく。(20分)
			復習	油脂のクリーミング性について調べるとともにパウンドケーキの製造方法を理解し、レポートを作成する。(60分)
13	こんにゃくの製造	グルコマンナンゲルのゲル化(多糖類ゲル)の原理およびこんにゃくの製造	予習	こんにゃくの特徴について調べておく。(20分)
			復習	こんにゃくの製造原理、グルコマンナンの性質について調べ、レポートを作成する。(60分)
14	中華麺の製造	小麦粉にかん水を加え製麺性を利用した中華麺の製造	予習	小麦粉のグルテンとその利用法およびかん水について調べておく。(20分)
			復習	かん水の作用と麺の製造原理および種類と特徴をまとめ、レポートを作成する。(60分)
15	小麦饅頭の製造 まとめ	2種類の異なる膨張剤を利用した饅頭の製造および上記各項目のまとめの講義	予習	膨張剤の種類について調べるとともに、これまでに学んだ各実験・実習について製造原理などを復習しておく。(60分)
			復習	今まで学んだことを整理し、ノートにまとめる。(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
食品加工実習	福澤美喜男・筒井知己 編著	建帛社
新しい食品学実験 (第4版)	吉田勉、他	三共出版

*教科書に記載のない項目に関しては、適宜プリントを作成し、配布する。

◆参考書

書名	著者	発行所
新しい食品加工学 改訂第3版	高村仁知・森山達哉 編集	南江堂

◆関連科目

食品学総論Ⅰ・Ⅱ、食品学各論Ⅰ・Ⅱ、食品衛生学、食品衛生学実験

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート	40	実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)			

- ・15回の授業すべてに遅刻をせず出席することを「成績評価の方法・基準」により評価する。
- ・レポートは実習項目ごとの提出を必須とする(再提出も含む)。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

レポートは採点して返却する。内容不備のレポートについては修正後に再提出を求める。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・各自実習ノートを用意し項目別にまとめ、それを参考にしてレポートの作成に取り組むこと。
- ・不明な点は必ず質問し、積極的に実験・実習に参加すること。
- ・授業前に必ず予習し、実習内容を把握しておくこと。
- ・電卓を持参すること。

◆オフィスアワー

受付時間：月～木曜日、16:10～17:00

受付場所：食品加工学研究室(6号館3階)

上記で対応できない場合：第1回目の授業で質問用の電子メールアドレスを周知する。

食品衛生学 (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 3年・前期
 担当者氏名 星野浩子

◆授業概要

食の安全性への関心から食品衛生はますます重要視されており、食を取り巻く環境は日々変化し、多くの知識を習得することが求められている。食品衛生学は飲食物に起因する健康危害を未然に防止するための科学的論拠を学ぶことを目的としている。食品衛生法や食品衛生行政を学び、次いで、食中毒の原因物質である細菌、ウイルス、化学物質、自然毒、寄生虫、容器包装からの有害物質、残留農薬、食品添加物などについて解説する。

◆到達目標

1. 日本および世界の食品衛生政策とその仕組みを把握できる。
2. 食品の安全性を総合的にマネジメントできる。
3. 食品の安全性に影響する要因を分析・評価し、適切な改善点や対策方法を挙げることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	食品衛生と法規	食品の安全確保に関するわが国の行政制度と国際機関について解説する。	予習 教科書 P1~7 をよく読み、身近な衛生法規についての話題を探す (60分) 復習 食品安全行政の仕組み、食品衛生法規、コーデックス委員会について復習する (60分)
2	微生物の基礎	微生物は、食中毒や経口感染症と関わりがある。微生物の形態、増殖特性について解説する。	予習 教科書を p9~15 をよく読み、微生物学の形態、細菌の形態について知る (60分) 復習 細菌の増殖条件について復習する (60分)
3	食品の変質	食品の腐敗・変質について解説し、その予防法についても解説する。	予習 生活する中で体験した食品の腐敗現象を書き出してみる (60分) 復習 腐敗変敗の測定法や予防法を復習する (60分)
4	食中毒の発生と予防	食中毒の発生状況と予防法について解説する。	予習 最近発生した食中毒のニュースを調べておく。教科書39~45まで読んでおく。(60分) 復習 わが国での食中毒の発生状況を理解する (60分)
5	食中毒 微生物①	細菌性食中毒(感染型)の原因、症状、予防を解説する。	予習 感染型食中毒とはどんな食中毒か、教科書 p.46~55 を読んでおく (60分) 復習 感染型食中毒の種類と特徴について復習する (60分)
6	食中毒 微生物②	細菌性食中毒(毒素型)とウイルス性食中毒の原因、症状、予防を解説する。	予習 毒素型食中毒とウイルス性食中毒とはどんな食中毒か教科書p.55~60まで読んでおく(60分) 復習 毒素型食中毒とウイルス性食中毒の種類と特徴についてまとめる (60分)
7	自然毒による食中毒	動物性自然毒、植物性自然毒を含む食品と予防法を解説する。	予習 自然毒による食中毒の記事を集める。教科書 p.60~68 を読んでおく (60分) 復習 自然毒の種類と予防法について理解する (60分)
8	食品による感染症・寄生虫症	人畜共通感染症と食品から感染する寄生虫症の原因食品と予防法を解説する。	予習 寄生虫の写真や話題をインターネットで検索する (60分) 復習 寄生虫の原因食品と予防法についてノートにまとめる (60分)
9	食品中の有害物質	かび毒、放射性物質、変質した食品成分と有害物質、異物混入について解説する。これらの化学物質の人体への影響も解説する。	予習 過去に発生した化学物質による事故について調べておく (60分) 復習 化学物質によりどのような疾病が発生するか理解する (60分)
10	食品添加物の安全性と表示	食品添加物の指定条件を解説する。	予習 食品添加物に関する記事を集める。教科書 p.118~135 を読む (60分) 復習 食品添加物の安全性評価について復習する (60分)
11	食品添加物の種類と用途	食品添加物の長所、短所とその必要性を解説する。	予習 食品添加物にはどんな種類のものがあるか調べる (60分) 復習 食品添加物の分類法をノートにまとめる (60分)
12	食品衛生管理	衛生管理の基本と HACCP および残留農薬のポジティブリストについて解説する。	予習 集団調理での衛生管理や家庭で行っている衛生管理について記録してみる (60分) 復習 HACCP や食品工場による衛生管理、家庭における衛生管理を整理して理解する (60分)

13	器具と容器包装	器具・容器・包装の素材と特性について解説する。	予習 教科書 p.165～173 を読んでおく。いつも使用している調理器具や容器・包装剤の材質を調べておく (60分)
			復習 器具・容器・包装の素材とその特徴を理解する (60分)
14	食品の新しい安全性問題	遺伝子組み換え食品、放射性照射食品、アレルギー物質を含む食品について解説する。	予習 教科書 p.174～183 を読んでおく。アレルギー物質を含む食品、遺伝子組み換え食品について調べておく (60分)
			復習 遺伝子組み換え食品などの食品表示について理解する (60分)
15	まとめの講義	食品衛生学で学んだことを再度確認する。授業のまとめ	予習 今まで学んだことをノート、プリント、教科書で再度見直しておく (60分)
			復習 まとめ講義で学んだことを理解する (120分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
カレント食べ物と健康3 改訂 食品衛生学	川村 堅・斉藤守弘 編者	建帛社

◆参考書

書名	著者	発行所

◆関連科目

微生物学、食品学総論、公衆衛生学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	80	小テスト	10
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) 学習に取り組む姿勢・意欲は授業中の質問に対する積極的な発言や予習復習の取り組みなどを評価いたします。授業の進め方は、教科書、配布資料をもとに講義形式 (板書、パワーポイント、視聴覚媒体使用) で行います。食品安全に関する最新のトピックスは毎時、授業の最初に紹介します。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

小テストは採点し返却します。また授業中に解説・総評を述べます。

◆受講上の注意事項及び助言

1. 遅刻・欠席はしないこと。
2. 予習・復習をしっかりと行いましょう。
3. 毎回、食品の安全に関するニュースや事件を調べてきてください。発表してもらいます。

◆オフィスアワー

受付時間：授業日の放課後 17 時まで

受付場所：授業の教室または研究室

上記で対応できない場合：メールでの質問可能 hoshino@tsc-05.ac.jp

研究室前のメッセージボードも活用可能。

食品衛生学実験

(1単位) (管理栄養学科)

開講時期 3年・後期
担当者氏名 星野浩子

◆授業概要

実験を通して食品の安全性確保の重要性について学習する。微生物学実験として、一般生菌数の測定や大腸菌群、黄色ブドウ球菌の検査を行い、食中毒の予防や衛生管理について学ぶ。また、食品添加物(着色料、保存料、発色剤)、アレルギー様食中毒、化学物質による食中毒(スズ)の実験を行い、各種食品類の安全性や食品衛生法の規格、基準等について学習する。

基本的に授業は、板書・プリントを使用しながら実験講義をしたのち、実験を行う。実験終了後には結果についての総括を実施する。レポートを作成提出したのち、添削等を受けレポートを完成させ実験終了とする。

◆到達目標

1. 食品衛生学の講義で学んだ飲食に起因する衛生上の問題点について実験を通して理解することができる。
2. 微生物学実験の基本を理解し、その手法を用いて実験ができる。また規格基準と照合し判定することができる。食品の安全性についても総合的に考察できる。
3. 食品添加物実験の基本を理解し、その手法を用いて実験ができる。食品衛生法の規格基準に合致しているか判定することができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	食品衛生学実験のガイダンス・微生物実験の基本操作	食品衛生学実験の諸注意、食品衛生法の紹介、微生物学の基礎知識を解説する。器具の滅菌操作および滅菌準備	予習 教科書 P14~19 を読む。食品衛生学の教科書で微生物の特徴をまとめておく。(30分) 復習 講義内容をまとめておく。滅菌方法について復習しレポートを作成する(60分)
2	手指の細菌検査・空中落下細菌	手指の各種洗浄方法による除菌効果を調べる 空中落下細菌を測定する	予習 教科書 P15~19、P36 を読む。(30分) 復習 実験で学んだ、手指の洗浄方法とその効果について復習する。(90分)
3	グラム染色・鏡検	グラム染色法、鏡検法を学ぶ	予習 教科書 P21~26 を読む。細菌の特徴について学習しておく(30分) 復習 グラム染色法の操作について復習し、鏡検したスケッチを完成させる。(90分)
4	食品中の一般細菌数の測定	平板培養法で食品の生菌数を測定する	予習 教科書 P29~33 を読み予習する(30分) 復習 一般細菌数の実験方法についてよく理解できるように復習する。衛生規範と照合して総合的の判断できるようにする。(90分)
5	大腸菌群の検査	発酵管法により大腸菌群を調べる	予習 食品衛生学の教科書を用いて大腸菌について予習する。実験書 p38~60 を読む。(30分) 復習 大腸菌測定培地の特徴と大腸菌群について復習する。教科書を再度読んで復習する。(60分)
6	大腸菌群の検査 保存料の抗菌力試験	大腸菌の確定試験 ペーパーディスク法で抗菌力を調べる	予習 前週の実験の操作方法を確認しておく。保存料について食品衛生学の教科書を読む。(30分) 復習 大腸菌の確定試験の操作方法を理解する。保存料の抗菌力試験の操作を復習する。(90分)
7	黄色ブドウ球菌の検査	MSEY 培地を用いて黄色ブドウ球菌の検査を行う	予習 黄色ブドウ球菌の特徴を調べ、検査試料を収集する。黄色ブドウ球菌により食中毒の事例を調べる。P63~66 を読む。(30分) 復習 黄色ブドウ球菌の測定方法と培地の特徴を復習する。(60分)
8	食品添加物の分析法①	食品の着色料を毛糸染色法・ペーパークロマトグラフィーで検出する	予習 着色料にはどのような種類があるのか調べ、まとめておく p86~89 を読む。(30分) 復習 毛糸染色法の原理を理解する。(60分)
9	食品添加物の分析法②	保存料の検査(直接抽出法と吸光度測定法)	予習 食品衛生学の教科書で保存料の種類と特徴を学んでおく。P90~92 を読む。(30分) 復習 保存料の測定原理を理解する。食品への使用基準について理解する。(90分)
10	食品添加物の分析法③	発色剤の検査(ジアゾ化法と吸光度測定法)	予習 教科書 P96~99 を読み、発色剤の分析方法の原理を予習する。(30分) 復習 発色剤の検査方法を復習する。発色剤の使用基準について理解する。(90分)

11	果実缶詰中のスズの定量試験	SATP 法によるスズの定量 (試料の前処理) および検量線作成	予習 過去のスズ中毒例を調べる。(30分)
			復習 SATP 法の測定原理を理解する。(60分)
12	果実缶詰中のスズの定量試験	SATP 法によるスズの定量 (定量操作)	予習 缶詰の材質とスズの溶出について調べる(30分)
			復習 開缶後の時間経過とスズの溶出との関係を考察する。他の有害物質の健康被害についてまとめる。(90分)
13	食品の鮮度試験①	魚肉中のヒスタミンを測定し、鮮度を判定する (吸光度測定法)	予習 教科書p108~109を読みヒスタミン生成のメカニズムを調べておく(30分)
			復習 ヒスタミン検出の操作方法と魚の鮮度の関係を理解する。他の鮮度測定法についてまとめる。(90分)
14	食品の鮮度試験②	魚肉中の揮発性塩基窒素 (VBN) を測定し鮮度を判定する	予習 教科書P106~107を読み復習し、魚肉の鮮度判定法について調べる (30分)
			復習 揮発性塩基窒素 (VBN) の測定原理と操作方法を復習する。(90分)
15	まとめの講義	この授業で学んだことを再度確認する・授業のまとめ	予習 今まで学んだ実験項目をまとめておく。ノート、プリントとレポートの整理。(30分)
			復習 食品衛生学実験で学んだ内容を再度確認整理する。定期試験に向け学習する。国家試験の出題問題と実験内容との関連をまとめる。(120分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
図解食品衛生学実験 (第3版)	一戸正勝、他	講談社
カレント食べ物と健康3 食品衛生学	川村堅・斉藤守弘、他	建帛社

◆参考書

書名	著者	発行所
食品衛生検査指針 (理化学編)	厚生省生活衛生局 監修	日本食品衛生協会
食品衛生検査指針 (微生物編)	厚生省生活衛生局 監修	日本食品衛生協会

◆関連科目

食品衛生学・微生物学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足)

1. 実験には積極的に参加し、班員とコミュニケーションをとりながら実験に臨むこと。
2. レポートは14回提出する。期限を守り提出する。評価は4段階 (3点、2点、1点、0点) で評価した後、ノート提出と合わせ、30%の割合で調整し評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポートは提出後、速やかに見て採点、添削し返却する。レポートについての総括は次の授業で行う。

◆受講上の注意事項及び助言

1. 教科書・配布資料等は何回も読んで、実験内容を把握しておきましょう。
2. 実験結果は他の資料や文献等と照合し判定しましょう。
3. 食品衛生的な知識・技術は日常の食生活に反映させましょう。食の安全のニュース等に関心を持ちましょう。

◆オフィスアワー

受付時間：授業終了後、または授業開講日の放課後 17 時まで

受付場所：132 実験室または食品衛生学第二研究室 hoshino@tsc-05.ac.jp

上記で対応できない場合：不在の時はメモを残してください。メール対応も可能です。

大量調理基礎実習 (1 単位) (管理栄養学科)

開講時期 2年・後期
担当者氏名 柴田隆一

◆授業概要

大量調理基礎実習では給食経営管理実習に繋げる基とする大量調理の特性、衛生管理、経営管理及び協働作業を円滑に生産管理ができるように講義、演習、グループワーク、実習等一連の流れを通して理解する。

◆到達目標

1. 大量調理の特性を理解し、給食管理の立案から評価まで一連の作業管理を習得できる。
2. 大量調理における HACCP 管理を基礎とした衛生管理・作業工程表を習得し調理実習に活かすことができる。
3. 献立作成は、適切な材料・分量の把握、および調味%の標準化を理解し、多様な献立へ活用できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	オリエンテーション 大量調理の品質管理 大量調理の調理機器	授業の全体像と概要の進め方(演習・実習)、予習・復習、履修上の留意点などを説明する。グループ実習なので、協働作業の心得、コミュニケーション、身だしなみの諸注意。大量調理の特性と調理機器。HACCP に基づいた衛生管理。	予習 「大量調理」p1~25 を読み HACCP に基づいた衛生管理を理解しておく。また、給食経営管理論の教科書 p178 からの資料①と②を読み、衛生管理の相違点をまとめておく。(60分)
			復習 大量調理施設衛生管理マニュアルと大量調理機器の重要事項を理解する。(60分)
2	健康成人を対象とした給食献立の調理 ①	事業所給食施設の調理 50 食作成	予習 事業所給食献立の作業指示書、作業工程表の計画表を確認しておく。(60分)
3	健康成人を対象とした給食献立の調理 ②		復習 事業所給食献立の栄養管理、作業管理、衛生管理、残菜調査記録表を作成する。(60分)
4	健康成人を対象とした給食献立 まとめ	原価管理計算 廃棄重量・重量変化・出来上がり重量・盛り残し重量・残菜量・作業時間	予習 原価管理の資料を熟読しておく。(60分)
			復習 原価管理について理解する。(60分)
5	大量調理の帳票	作業指示書、作業工程表、食材発注日計表の作成	予習: 「大量調理」P121~247 を熟読し、献立表、作業指示書、作業工程表の関連を理解しておく (60分)
			復習: 作業指示書、作業工程表を理解する (60分)
6	大量調理の衛生管理	HACCP に基づいた衛生管理 大量調理施設衛生管理マニュアル	予習: 大量調理施設衛生管理マニュアルを熟読しておく (60分)
			復習: 大量調理施設衛生管理マニュアルを理解する (60分)
7	調理の実際 ①	洗浄、水切り、切碎、廃棄 大量調理に向く切碎方法	予習: 切碎の資料を熟読しておく (60分)
			復習: 少量調理と大量調理の切碎の違いを理解する (60分)
8	調理の実際 ②	大量調理機器 バリオクッキングセンターを使用した調理	予習: 「大量調理」p9~25 を熟読しておく (60分)
			復習: 大量調理機器について理解する (60分)
9	調理の実際 ③	ゲル化剤のデザート ゲル状食品の調理性	予習: 調理学で学んだゲル化剤 (寒天、ゼラチン、カラギーナン) の特性をまとめておく。「大量調理」p238~247 を熟読しておく (60分)
			復習: ゲル化剤の多様性のデザートを、料理本を参照してまとめておく (60分)
10	調理の実際 ④	乾物食品の戻し方・調理法	予習: 「調理のためのベーシックデータ」p136~141 を熟読しておく。(60分)
			復習: 乾物の戻し方・調理性を理解する。(60分)
11	調理の実際 ⑤	和え物の調理 (下処理、和え衣、調味)	予習: 「大量調理」p43~44 を熟読しておく (60分)
			復習: 和え物を調理する際のポイントを理解する (60分)
12	展開食の献立作成方法と考え方 ①	エネルギーコントロール食、たんぱく質コントロール食、	予習: 「給食施設のための献立作成マニュアル」第4章を熟読しておく (60分)

13	展開食の献立作成方法と 考え方 ②	高齢者食の展開食の 献立作成・発表	復習：特定給食施設（高齢者施設、病院）の献立作成時の注意点を理解する。（60分）
14	対象別の献立作成	対象者（小学校、高齢者施設、病院）の特性 に応じた献立の作成	予習：施設別（小学校、高齢者、病院）の資料を熟読し、対象者の特性を理解しておく（60分） 復習：施設別（小学校、高齢者、病院）の特性に応じた献立について理解する（60分）
15	まとめ	大量調理の基礎知識、技術のまとめ	予習：1～14回目の授業内容を振り返り、理解しておく（60分） 復習：教科書、配布資料を参照し、総復習を行う（60分）

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
①改訂新版 大量調理・品質管理と調理の実際	殿塚婦美子、他	学建書院
②給食施設のための献立作成マニュアル	赤羽正之、他	医歯薬出版
③調理のためのベーシックデータ	女子栄養大学	女子栄養大学出版部

◆参考書

書名	著者	発行所
①日本食品成分表 2025	香川 明夫 監修	女子栄養大学出版部
②日本人の食事摂取基準(2025年版)	佐々木 敏 監修	第一出版

◆関連科目

調理学、調理学実習Ⅰ・Ⅱ、給食計画論、給食経営管理論、給食経営管理実習Ⅰ・Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	30%	小テスト	10%
レポート	20%	実技（発表・コミュニケーション）	20%
学習に取り組む姿勢・意欲	20%		

（補足）小テストは、必要に応じて複数回実施する。各回の合計点を換算し評価する。レポートは、「必ず期日を厳守して提出すること」「学習内容が明確に記載されていること」を4段階で（3、2、1、0点）評価する。実技は、「グループワークにおいて協働作業を円滑に進めていること」「主体的に取り組んでいること」などについて評価する。

学習に取り組む姿勢・意欲は、「積極的に意見を述べる」「課題に積極的に取り組んでいる」の項目で評価する。

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

課題に関し、確認後必要に応じてコメントを記入し返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

グループでの演習、実習を行うので、遅刻・欠席をしない。

各自が授業を集中して聞き、役割に責任を持つこと。

調理実習時には、特に健康管理に十分留意し、10分前集合、手洗い、身支度の衛生管理を徹底すること。

◆オフィスアワー

受付時間：授業当日、授業終了後～18時

受付場所：教室または研究室

上記で対応できない場合：研究室前のメッセージボードを活用する。

基礎栄養学Ⅱ

(2 単位) (管理栄養学科)

開講時期 2年・前期
担当者氏名 大塚 静子

◆授業概要

基礎栄養学Ⅱでは、基礎栄養学Ⅰに引き続き生体においてビタミンやミネラルの欠乏症・過剰症、水・電解質の生理的役割および生体におけるエネルギー代謝の概念について学ぶ。また遺伝形質と栄養の相互作用について、生活習慣病の発症に影響を及ぼす遺伝子多型について学ぶ。個人のエネルギー消費量の算出や骨密度の測定などを取り入れ、自身の健康状態を知ることにより健康の保持・増進について学習する。

◆到達目標

1. 各栄養素が生体内で果たす役割と健康・疾患との関係について理解することができる。
2. 摂取栄養素が生体内でエネルギーを作り出す過程(エネルギー代謝)を理解することができる。
3. 管理栄養士国家試験の「基礎栄養学」分野の内容を理解することができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	ビタミンの栄養(1)	ビタミンの分類と機能 脂溶性ビタミン	予習 教科書 p.125～129 を読む (60分)
			復習 脂溶性ビタミンの欠乏症・過剰症をまとめる (60分)
2	ビタミンの栄養(2)	ビタミンの構造と機能 水溶性ビタミン	予習 教科書 p.135～137 を読む(60分)
			復習 水溶性ビタミンの欠乏症・過剰症をまとめる (60分)
3	ビタミンの栄養(3)	ビタミンの生物学的利用度	予習 教科書 p.138～140 を読む (60分)
			復習 腸内細菌叢とビタミンをまとめる (60分)
4	ミネラルの栄養(1)	ミネラルの分類と機能 多量ミネラル	予習 教科書 p.142～144 を読む (60分)
			復習 多量ミネラルの欠乏症・過剰症をまとめる (60分)
5	ミネラルの栄養(2)	ミネラルの分類と機能 微量ミネラル	予習 教科書 p.145～148 を読む (60分)
			復習 微量ミネラルの欠乏症・過剰症をまとめる (60分)
6	ミネラルの栄養(3)	ミネラルの生物学的利用度	予習 教科書 p.149～152 を読む (60分)
			復習 カルシウム、鉄の消化吸収率の変動要因をまとめる (60分)
7	骨密度(1)	「超音波骨密度測定装置」を用い 利き足の骨密度測定を行う	予習 「骨密度」について調べる (60分)
			復習 骨密度測定の分析結果から同年齢の人と比較し、食事や運動について検討する(60分)
8	中間試験	第7章～第8章までの小テスト	予習 まとめプリント・配布資料を読む (60分)
			復習 中間試験・間違いの確認をする (60分)
9	エネルギー代謝(1)	エネルギー代謝と概念 エネルギー消費量の測定	予習 教科書 p.169～173 を読む (60分)
			復習 基礎代謝量についてまとめる (60分)
10	エネルギー代謝(2)	臓器別エネルギー代謝 エネルギー消費量の計算	予習 教科書 p.175～181 を読む (60分)
			復習 エネルギー代謝の測定方法をまとめる (60分)
11	水・電解質(1)	生体内の水、水の出納	予習 教科書 p.154～156 を読む (60分)
			復習 水の出納をまとめる (60分)

12	水・電解質(2)	脱水・浮腫、電解質代謝と栄養	予習 教科書p.158～166を読む(60分)
			復習 脱水の種類をまとめる(60分)
13	遺伝形質と栄養の相互作用(1)	遺伝子多型	予習 教科書p.20～22を読む(60分)
			復習 遺伝子多型と遺伝子異常をまとめる(60分)
14	遺伝形質と栄養の相互作用(2)	生活習慣病と遺伝子多型	予習 教科書p.23～26を読む(60分)
			復習 生活習慣病の発症に影響を及ぼす遺伝子多型をまとめ(60分)
15	まとめ	栄養学Ⅰ～Ⅱの総まとめ	予習 プリント・ノートの確認をする(60分)
			復習 プリント・ノートの総復習をする(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 第4版	田辺陽一／編	羊土社

◆参考書

書名	著者	発行所
栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学ノート 第4版	田辺陽一／編	羊土社
栄養科学イラストレイテッド 生化学 改訂第3版		羊土社

◆関連科目

基礎栄養学Ⅰ、栄養生化学Ⅰ・Ⅱ、栄養学実験、応用栄養学、臨床栄養学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	小テスト	10
レポート		実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10	中間テスト	10

(補足) 各章のまとめのプリントを仕上げること。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

小テストは解答・解説を行い返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・栄養学は基礎の教科であり、「応用栄養学」や「臨床栄養学」の分野の科目の理解には不可欠である。
- ・各章のまとめプリントを仕上げることにより基礎学力の定着をはかる。
- ・生化学で学習した各栄養素について振り返っておくと理解が深まる。

◆オフィスアワー

受付時間：火～金 16:30～17:30

受付場所：基礎栄養学研究室(1号館2階)

上記で対応できない場合：E-mail(otsuka@tsc-05.ac.jp)にて対応する。

栄養学実験 (1単位) (管理栄養学科)

開講時期 2年・前期
 担当者氏名 大塚 静子

◆授業概要

栄養学実験では五大栄養素の構造と機能および代謝について実験を通して学習する。

- 1) 糖質、脂質、たんぱく質に関する定量実験、
- 2) ビタミン、ミネラルに関する定量実験、
- 3) 酵素に関する実験、
- 4) ヒトの栄養状態の評価・判定を行い栄養状態の良否を学ぶ。

1. 栄養学実験の基本的な測定方法を理解することができる。
2. 実験に必要な試薬調整ができる。
3. 実験を通して生体内での各栄養素の役割を理解することができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	栄養学実験および実験基礎知識について	栄養学の実験授業の進め方 (実験項目) 評価基準、諸注意	予習 教科書 (化学同人) P6～実験の基礎知識について読んでおく (30分)
			復習 実験に臨む心得を確認する (90分)
2	吸光度測定・試薬調製・検量線作成	吸光度測定の原理、分光光度計の操作法、検量線作成に用いる試薬調製法 (ゴモリー法)	予習 教科書 (化学同人) P21～比色定量について読んでおく (30分)
			復習 検量線をグラフ用紙に作成する 最小二乗法より求めるレポート作成(90分)
3	糖質に関する実験(1)	グリコーゲン代謝と肝臓グリコーゲンの抽出法	予習 教科書 (化学同人) P34～グリコーゲンについて読んでおく (30分)
			復習 グリコーゲンの抽出までをまとめる (90分)
4	糖質に関する実験(2)	肝臓グリコーゲンの定量 (フェノール硫酸法)	予習 教科書 (化学同人) P34～グリコーゲンについて読んでおく (30分)
			復習 グリコーゲンの定量までをまとめる レポート作成 (90分)
5	脂質に関する実験	中性脂肪の働きと定量法 (アセチルアセトン法)	予習 教科書(地人書館)P86～脂質について読んでおく (30分)
			復習 アセチルアセトン法についてまとめる レポート作成 (90分)
6	たんぱく質に関する実験(1)	たんぱく質の役割・代謝の理解 たんぱく質定量に必要な試薬調製	予習 教科書 (化学同人) P47～たんぱく質について読んでおく (30分)
			復習 試薬調製に伴う計算式の確認をする (90分)
7	たんぱく質に関する実験(2)	たんぱく質の定量 (ローリー法)	予習 教科書 (化学同人) P47～たんぱく質について読んでおく (30分)
			復習 ローリー法についてまとめる レポート作成 (90分)
8	中間テスト	小テスト (糖質・脂質・たんぱく質)・ 解説・質問	予習 配布資料を参考に糖質・脂質・たんぱく質についてまとめる (90分)
			復習 小テストの復習 (30分)
9	ビタミンに関する実験(1)	ビタミン定量用試薬の調製	予習 教科書(地人書館)P30～ビタミン C について読んでおく (30分)
			復習 試薬調製に伴う計算式の確認をする (90分)
10	ビタミンに関する実験(2)	ビタミン C 負荷試験 (ヒドラジン法)	予習 教科書(地人書館)P30～ビタミン C について読んでおく (30分)
			復習 ヒドラジン法についてまとめる レポート作成 (90分)
11	ミネラルの栄養	血清および糞・尿中のミネラル測定 (原子吸光法)	予習 教科書(地人書館)P33～無機質について読んでおく (30分)
			復習 原子吸光法についてまとめる (90分) レポート作成 (90分)

12	酵素に関する実験(1)	酵素の性質および特性について (講義)	予習 教科書(化学同人) P60～酵素について読んでおく (30分)
			復習 酵素の特異性についてまとめる (90分)
13	酵素に関する実験(2)	酵素反応と基質濃度の関係より Km 値を求める	予習 教科書(化学同人) P60～酸性フォスファターゼについて読んでおく (30分)
			復習 実験データを整理する (90分)
14	酵素に関する実験(3)	酵素反応と阻害作用	予習 教科書(化学同人) P60～酸性フォスファターゼについて読んでおく (30分)
			復習 実験データをグラフ化する (90分)
15	栄養判定・体力測定	身長・体重から自身の栄養指数を算出する (体脂肪率を測定)	予習 教科書(地人書館)p130～p138 を読んでおく (30分)
			復習 自身の栄養判定について検討する (90分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
生理・生化学実験 第4版	谷政八 他	地人書館
生化学実験	田代操 編	化学同人

◆参考書

書名	著者	発行所
栄養科学イラストレット 基礎栄養学	田地陽一	羊土社
栄養科学イラストレット 生化学	藺田勝	羊土社

◆関連科目

基礎栄養学Ⅰ・Ⅱ、栄養生化学Ⅰ・Ⅱ、栄養生化学実験Ⅰ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	30	実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10	中間テスト	10

(補足) 学習に取り組む姿勢・意欲の評価には、欠席回数・遅刻の回数、受講態度も加味する。

レポートは4段階(3点、2点、1点、0点)で評価する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

小テストは解答、解説を行い返却する。レポートは内容をチェックし添削して返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

- 各班員が共通の理解と認識を持って実験に臨むこと。
- 器具や試薬の扱いについての注意を良く聞き実験に臨むこと。
- 実験は出席することが大切であり、実験終了後レポートを提出する事により完結する。
レポート未提出の場合は、再履修となる。

◆オフィスアワー

受付時間：火～金 16:30～17:30

受付場所：基礎栄養学研究室(1号館2階)

上記で対応できない場合：E-mail(otsuka@tsc-05.ac.jp)にて対応する。

応用栄養学 I (2単位)

開講時期 2年・前期 (管理栄養学科)

担当者氏名 小林陽子

◆授業概要

本科目は、保健所及び保健センター等保健分野、子ども部保育分野に30年間行政栄養士として勤務した経験を持つ教員が担当する。それぞれの分野で遂行した乳幼児から高齢者までの実践的な栄養教育や地域の健康づくり・食育の推進のためのネットワークづくり、地域の様々な分野をつなぐコーディネーターとして得た知識や技術を管理栄養士養成に活用する。

応用栄養学 I では、対象の身体状況や栄養状態に応じた基本的な栄養ケア・マネジメントの概念について理解する。次いで、妊娠期から学童期に至るまでのライフステージ別人体の構造や機能の変化、生理的特徴、栄養と疾患・病態とそれに対応した栄養ケア・マネジメントの考え方について理解する。

栄養生化学、解剖生理学、病理学、基礎栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学との関連が深い科目であり、対象者を総合的に捉え、理解することを目指す。

◆到達目標

1. 栄養状態や身体機能に応じた栄養ケア・マネジメントの基本的な考え方について説明できる。
2. 食事摂取基準 (2020 版) 策定の考え方や基礎理論について説明できる。
3. 妊娠期から学童期における栄養状態や心身機能の特徴に基づいた基礎的な栄養ケア・マネジメントについて説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習
1	栄養ケア・マネジメントの概念	・栄養ケア・マネジメントの概要、栄養ケア・マネジメントの手順 ・小テスト	予習：栄養ケア・マネジメントの概要についてまとめておく。(30分) 復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(80分)
2	栄養ケア・マネジメント	・栄養スクリーニング、栄養アセスメントの種類と方法 ・小テスト	予習：栄養スクリーニング・アセスメント項目についてまとめておく。(30分) 復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)
3	栄養ケアプログラム	・栄養ケアプログラムの計画・実施・評価 ・小テスト	予習：栄養ケアプログラムの立て方・ポイントについてまとめておく。(30分) 復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)
4	日本人の食事摂取基準の基礎的理解 ①	・食事摂取基準 (2025 年版) 策定の目的、策定の基礎理論、活用の基礎理論 ・小テスト	予習：食事摂取基準の策定目的・理論・指標についてまとめておく。(30分) 復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)
5	日本人の食事摂取基準の基礎的理解 ②	・食事摂取基準 (2025 年版) 活用の基礎理論 ・小テスト	予習：食事摂取基準の策定目的・理論・指標についてまとめておく。(30分) 復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)
6	成長・発達・加齢の概念	・成長・発達、加齢に伴う身体的・精神的变化と栄養 ・小テスト	予習：成長・発達、加齢に伴う変化についてまとめておく。(30分) 復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)
7	妊娠期の栄養 1	・妊娠の生理、妊娠期の生理的特徴 ・小テスト	予習：妊娠期の整理・特徴についてまとめておく。(30分) 復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)

8	妊娠期の栄養 2	<ul style="list-style-type: none"> ・妊娠期の栄養アセスメント ・小テスト 	<p>予習：妊娠期の栄養アセスメントについてまとめておく。(30分)</p> <p>復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)</p>
9	妊娠期の栄養 3 授乳期の栄養	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養関連の疾患と栄養ケア ・授乳期の生理的変化と生理的特徴、授乳期の栄養アセスメント、栄養関連の疾患と栄養ケア ・小テスト 	<p>予習：妊娠期及び授乳婦の疾患と栄養ケアについてまとめておく。(30分)</p> <p>復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)</p>
10	乳児期の栄養 1	<ul style="list-style-type: none"> ・新生児期、乳児期の生理的特徴、新生児期、乳児期の栄養と代謝 ・小テスト 	<p>予習：新生児期・乳児期の生理的特徴についてまとめておく。(30分)</p> <p>復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)</p>
11	乳児期の栄養 2	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養補給法、離乳の意義と離乳の進め方 ・小テスト 	<p>予習：乳児期の栄養補給法、離乳の進め方についてまとめておく。(30分)</p> <p>復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)</p>
12	乳児期の栄養 3	<ul style="list-style-type: none"> ・乳児期の栄養アセスメント、栄養関連の疾患と栄養ケア ・小テスト 	<p>予習：乳児期の栄養アセスメント、疾患についてまとめておく。(30分)</p> <p>復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)</p>
13	幼児期の栄養 1	<ul style="list-style-type: none"> ・幼児期の生理的特徴、幼児期の成長・発達、栄養上の特徴 ・小テスト 	<p>予習：幼児期の生理的特徴、成長・発達についてまとめておく。(30分)</p> <p>復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)</p>
14	幼児期の栄養 2	<ul style="list-style-type: none"> ・幼児期の栄養アセスメント、栄養関連の問題点や疾患と栄養ケア、適切な食習慣の形成と食育の重要性 ・小テスト 	<p>予習：幼児期の栄養アセスメント、疾患、食育についてまとめておく。(30分)</p> <p>復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)</p>
15	まとめ及び食事摂取基準	<ul style="list-style-type: none"> ・まとめ ・食事摂取基準基礎的理解 ・小テスト 	<p>予習：各ライフステージ特徴と栄養ケアについてまとめておく(30分)</p> <p>復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テストの正文化、解説を作成する。(60分)</p>

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
ステップアップ応用栄養学 2版	北島幸枝編	化学同人

◆参考書

書名	著者	発行所
日本人の食事摂取基準(2025年版)	厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2025年版)」策定検討会報告書	第一出版
食事摂取基準 理論と活用	日本栄養改善学会 監修	医歯薬出版
応用栄養学 ライフステージ別・環境別	日本栄養改善学会 監修	医歯薬出版

◆関連科目

専門基礎分野（栄養生化学、解剖生理学、病理学）

専門分野（栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学）

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率（%）	評価項目	評価比率（%）
定期試験	60	小テスト	20
レポート		実技（発表・コミュニケーション）	
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

（補足）課題の提出については、必ず締め切り日までに提出すること。

学習に取り組む姿勢・意欲については、授業時の態度から総合的に評価する。

応用栄養学Ⅰは、臨地実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳの履修基準となっている。積極的に授業に臨んでください。

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

授業内で小テストを実施した後、答え合わせをする。課題として問題の正文化及び解説を作成する。

レポート等提出物は添削し、返却する。または、授業内で総評を述べる。

◆受講上の注意事項及び助言

○栄養士実力認定試験 A ランク取得に向けての知識と能力を身に付けることを目指す。

○小テストを行うので、必ず復習をする。

○欠席厳禁。遅刻・早退3回で1回欠席とする。

○授業に必要な資料（食品成分表、臨床検査の本、料理の本など）は、各自で用意しておく。

○管理栄養士にとって不可欠な科目であるため、興味を持って取り組んでください。事前に予習をしてくることで講義内容が理解できます。また、確認テストの結果を見直して、教科書の該当箇所にラインかマーカーを引いたり、授業時に配布された資料や教科書の該当箇所、参考書も利用してノート整理をしながらまとめるとより一層理解が深まります。My ノートを随時作成しておけば試験対策の時も役立ちます。

◆オフィスアワー

受付時間：新学期開始時に学務課からの掲示を確認すること。

受付場所：教室または研究室

上記で対応できない場合：研究室の前のメッセージボードを活用する。

応用栄養学Ⅱ (2単位)

開講時期 2年・後期 (管理栄養学科)

担当者氏名 小林陽子

◆授業概要

本科目は、保健所及び保健センター等保健分野、子ども部保育分野に30年間行政栄養士として勤務した経験を持つ教員が担当する。それぞれの分野で遂行した乳幼児から高齢者までの実践的な栄養教育や地域の健康づくり・食育の推進のためのネットワークづくり、地域の様々な分野をつなぐコーディネーターとして得た知識や技術を管理栄養士養成に活用する。

応用栄養学Ⅱでは、応用栄養学Ⅰに引き続き、思春期から高齢期に至るまでの各ライフステージ別に成長・発達、加齢に伴う身体の機能の変化、生理的特徴、栄養素の必要量等について、食事摂取基準の科学的根拠にもとづいて理解する。運動・スポーツと栄養、ストレスと栄養、生体リズムと栄養、特殊環境下での栄養代謝の変化等に対応した栄養ケア・マネジメントの考え方について理解する。

栄養生化学、解剖生理学、病理学、栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学との関連が深い科目であり、対象者を総合的に捉え、理解することを目指す。

◆到達目標

1. 学童期から高齢期における栄養状態や心身機能の特徴にもとづいた基礎的な栄養ケア・マネジメントについて、説明できる。
2. 運動・スポーツと特殊環境条件下における栄養状態や心身機能の特徴にもとづいた基礎的な栄養ケア・マネジメントについて説明できる。
3. 各ライフステージ別食事摂取基準策定の考え方や科学的根拠について説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習
1	学童期の栄養	・学童期の成長・発達、学童期の栄養上の特徴、栄養アセスメント、栄養関連の問題点や疾患と栄養ケア ・小テスト	予習：学童期の成長・発達、特徴についてまとめておく。(30分)
			復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)
2	思春期の栄養	・思春期の生理的特徴と課題、栄養アセスメント、栄養関連の問題点や疾患と栄養ケア ・小テスト	予習：思春期の生理的特徴、アセスメント項目についてまとめておく。(30分)
			復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)
3	成人期の栄養1	・成人期の生理的特徴と生活習慣の変化、生活習慣改善のための栄養アセスメント ・小テスト	予習：成人期の生理的特徴、生活習慣アセスメント項目についてまとめておく。(30分)
			復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)
4	成人期の栄養2	・栄養ケアプログラム、生活習慣病予防と栄養ケア ・小テスト	予習：成人期の栄養ケアプログラムと栄養ケアについてまとめておく。(30分)
			復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)
5	成人期の栄養3	・栄養ケアプログラム、生活習慣病予防と栄養ケア ・小テスト	予習：成人期の栄養ケアプログラムと栄養ケアについてまとめておく。(30分)
			復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)
6	更年期の栄養	・更年期の生理的変化、栄養アセスメント、更年期からの生活習慣病予防と栄養ケア ・小テスト	予習：更年期の生理的変化、栄養アセスメントについてまとめておく。(30分)
			復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)
7	高齢期の栄養1	・高齢期の生理的特徴、高齢期の食生活・日常生活指導 ・小テスト	予習：高齢期の生理的特徴についてまとめておく。(30分)
			復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)

8	高齢期の栄養2	・高齢期の栄養アセスメント、栄養ケアプログラム ・小テスト	予習：高齢期の栄養アセスメントについてまとめておく。(30分) 復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)
9	高齢期の栄養3	・高齢期の栄養障害とそのケア、生活の質(QOL)の向上	予習：高齢期の栄養障害についてまとめておく。(30分) 復習：
10	運動と栄養	・運動時のエネルギー生理的特徴、運動のエネルギー代謝 ・小テスト	予習：運動時のエネルギー代謝についてまとめておく。(30分) 復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)
11	健康増進と運動	・身体活動・運動基準 2023、運動の効果と健康増進 ・小テスト	予習：身体活動基準 2013 の概要についてまとめておく。(30分) 復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)
12	スポーツと栄養	・エネルギー供給とスポーツ種目、トレーニングと栄養補給 ・小テスト	予習：スポーツ選手の運動時のエネルギー代謝についてまとめておく。(30分) 復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)
13	ストレスと栄養	・ストレスについての基礎知識、ストレスと栄養 ・小テスト	予習：ストレスの特徴についてまとめておく。(30分) 復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)
14	特殊環境と栄養	・特殊環境下における代謝変化、高温・低温環境と栄養、高圧・低圧環境下と栄養、無重力環境と栄養、騒音環境下と栄養 ・小テスト	予習：特殊環境下における生体的変化についてまとめておく。(30分) 復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)
15	食事摂取基準2	・ライフステージ別食事摂取基準と活用、食事摂取基準の科学的根拠と活用 ・小テスト	予習：ライフステージ別食事摂取基準のポイントについてまとめておく。(30分) 復習：授業中に配布した資料及び教科書の該当箇所を良く読んで理解し、小テスト問題の正文化、解説を作成する。(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
ステップアップ応用栄養学2版	北島幸枝編	化学同人

◆参考書

書名	著者	発行所
日本人の食事摂取基準(2025年版)	厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2025年版)」策定検討会報告書	第一出版
食事摂取基準 理論と活用	日本栄養改善学会 監修	医歯薬出版
応用栄養学 ライフステージ別・環境別	日本栄養改善学会 監修	医歯薬出版

◆関連科目

専門基礎分野(栄養生化学、解剖生理学、病理学・基礎栄養学)

専門分野(栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学)

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	20
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足) 課題の提出については、必ず締め切り日までに提出すること。

学習に取り組む姿勢・意欲については、授業時の発言、質問等態度から総合的に評価する。

応用栄養学Ⅱは、臨地実習Ⅲ・Ⅳの履修基準となっている。積極的に授業に臨んでください。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

授業内で小テストを実施した後、答え合わせをする。課題として問題の正文化及び解説を作成する。

レポート等提出物は添削し、返却する。または、授業内で総評を述べる。

◆受講上の注意事項及び助言

○栄養士実力認定試験 A ランク取得に向けての知識と能力を身に付けることができる。

○小テストを行うので、必ず復習をする。

○欠席厳禁。遅刻・早退3回で1回欠席とする。

○授業に必要な資料 (食品成分表、臨床検査の本、料理の本など) は、各自で用意しておく。

○管理栄養士にとって不可欠な科目であるため、興味を持って取り組んでください。事前に予習をしてくることで講義内容が理解できます。また、確認テストの結果を見直して、教科書の該当箇所にラインかマーカーを引いたり、授業時に配布された資料や教科書の該当箇所、参考書も利用してノート整理をしながらまとめるとより一層理解が深まります。My ノートを随時作成しておけば試験対策の時も役立ちます。

◆オフィスアワー

受付時間：新学期開始時に学務課からの掲示を確認すること。

受付場所：教室または研究室

上記で対応できない場合：研究室の前のメッセージボードを活用する。

応用栄養学Ⅲ (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 3年・前期

担当者氏名 佐藤ひろ子

◆授業概要

本科目は、保健所等保健分野、教育・保育分野に37年間行政栄養士として勤務した経験を持つ教員が担当する。乳幼児から高齢者までの実践的な栄養相談・栄養教育を行った経験を生かし、各ライフステージや様々な栄養状態の演習（ケーススタディー）を通して学修する。

応用栄養学Ⅲでは、応用栄養学Ⅰ、Ⅱで学んだ妊娠や発育、加齢、運動・スポーツ、特殊環境条件下など各ライフステージでの生理的・機能の変化に伴う栄養状態を理解することにより、栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）を行い、演習を通して、身体状況や栄養状態に応じた栄養ケア・マネジメントの実際について考え、修得する。また、食事摂取基準等の科学的根拠に基づいた評価を理解し、栄養アセスメントの判定基準を理解し、測定や生化学的検査データ等から得られた情報を活用し、栄養ケア・マネジメントを理解し栄養ケア・プランの立案の実際について、修得する。

授業は、パワーポイントとプリントを用いた形式をとる。

栄養生化学、解剖生理学、病理学、栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学との関連が深い科目であり、対象者を総合的に捉え、理解し栄養ケア・プランの立案作成、活用できることを目指す。

また、さらにアクティブラーニングとして、地域等連携事業に使用する媒体を学生が主体的に作成し、媒体の配布を通して地域における食育の実践を体験する。

◆到達目標

1. 各ライフステージ別における生活環境、食生活や栄養素等摂取の特徴を理解し、それに基づいた栄養ケア・ケアプランを作成し活用できる。
2. 運動・スポーツおよび特殊環境条件下における生体機能の変化を理解し、それに基づいた栄養ケア・プランを作成し活用できる。
3. 食事摂取基準（2025版）策定の考え方や科学的根拠について理解し、具体的に活用できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習
1	授業の概要及び栄養ケア・マネジメントⅠ 地域等連携の実践1	応用栄養学の基礎的理解 栄養ケア・マネジメントの概要、日本人の食事摂取基準（2020年版）の概要、栄養適正量の算定と献立作成および評価 かつしか元気な食応援店事業の説明 ・小テスト	予習：教科書の重要用語についてまとめる。（30分）
			復習：・栄養ケア・マネジメントを中心に、その特徴を復習し理解する。 ・過去の「元気な食応援店事業」の活動内容を調べる（60分）
2	地域等連携の実践2 (演習)	食育サポーター事業使用媒体「知っとくメモ」作成要領説明・作成	予習 担当テーマの資料を収集し、紙面構成を検討する。（60分）
			復習：媒体作成を行う。（60分）
3	妊娠期、授乳期の栄養	妊娠期、授乳期の食事摂取基準	予習：2年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。（40分）
			復習：妊娠期・授乳期の特徴と栄養ケアのポイントを復習し、まとめておく。（60分）
4	栄養ケア・マネジメントⅡ (演習)	授乳期の栄養ケア・プログラムの立案、具現化 知っ得メモ第1回提出日	予習：2年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。（40分）
			復習：授乳期の栄養ケア・プログラムを仕上げる。授乳期の特徴と栄養ケアのポイントを復習し、まとめる。（60分）
5	新生児期、乳児期の栄養	新生児期、乳児期の食事摂取基準	予習：2年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。（40分）
			復習：新生児期、乳児期の特徴と栄養ケアのポイントを復習し、まとめておく。（60分）

6	栄養ケア・マネジメントⅢ (演習)	乳児期の栄養ケア・プログラムの立案、 具現化 知っ得メモ第2回修正版提出日	予習：2年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめておく。(40分)
			復習：乳児期の栄養ケア・プログラムを仕上げる。乳児期の特徴と栄養ケアのポイントを復習し、まとめておく。(60分)
7	幼児期、学童期、思春期の 栄養	幼児期、学童期、思春期の食事摂取基準	予習：2年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(40分)
			復習：幼児期、学童期、思春期の特徴と栄養ケアのポイントを復習しまとめる。(60分)
8	栄養ケア・マネジメントⅣ (演習)	幼児期の栄養ケア・プログラムの立案、 具現化	予習：2年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(40分)
			復習：授乳期の栄養ケア・プログラムを仕上げる。 ・幼児期の特徴と栄養ケアのポイントを復習し、まとめる。(60分)
9	成人期、更年期の栄養	成人期、更年期の食事摂取基準	予習：2年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(40分)
			復習：更年期の特徴と栄養ケアのポイントを復習しまとめる。(60分)
10	栄養ケア・マネジメントⅤ (演習)	成人期の栄養ケア・プログラムの立案、 具現化 知っ得メモ第3回最終版提出日	予習：2年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(40分)
			復習：更年期の栄養ケア・プログラムを仕上げる。・更年期の特徴と栄養ケアのポイントを復習し、まとめる。(60分)
11	高齢期の栄養	高齢期の食事摂取基準	予習：2年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(40分)
			復習：高齢期の特徴と栄養ケアのポイントを復習しまとめる。(60分)
12	栄養ケア・マネジメント Ⅵ (演習)	高齢期の栄養ケア・プログラムの立案、 具現化	予習：2年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(40分)
			復習：高齢期の栄養ケア・プログラムを仕上げる。・高齢期の特徴と栄養ケアのポイントを復習し、まとめる。(60分)
13	運動・スポーツと栄養	健康づくりのための身体活動基準の基本的概念・科学的根拠	予習：2年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(40分)
			復習：運動・スポーツの特徴と栄養ケアのポイントを復習しまとめる。(60分)
14	栄養ケア・マネジメント Ⅶ (演習)	スポーツ選手の栄養ケア・プログラムの 立案、具現化	予習：2年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(40分)
			復習：スポーツ選手の栄養ケア・プログラムを仕上げる。・運動・スポーツの特徴と栄養ケアのポイントを復習し、まとめる。(60分)
15	栄養ケア・マネジメント Ⅶの実際 (演習) 環境と栄養	スポーツ選手の栄養ケア・プログラムの 実際	予習：資料や教科書の重要用語についてまとめる。(60分)
		熱中症予防の栄養ケア・プログラムの 立案、具現化 小テスト	復習：特殊環境の特徴と栄養ケアのポイントを復習し、まとめる。

※ 元気な食応援店事業使用媒体「知っとくメモ」は、情報収集し、作成、修正し、完成させる。(1520分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
応用栄養学実習 —ケーススタディーで学ぶ栄養 マネジメント—	五関正江・小林三智子 他	建帛社

◆参考書

書名	著者	発行所
日本人の食事摂取基準 (2025 年 版)	厚生労働省「日本人の食事摂取基 準 (2025 年版)」策定検討会報告 書	第一出版
食事摂取基準(2025 版) 理論と 活用	日本栄養改善学会 監修	医歯薬出版
応用栄養学 ライフステージ別・ 環境別	日本栄養改善学会 監修	医歯薬出版

◆関連科目

専門基礎分野 (栄養生化学、解剖生理学、病理学)
専門分野 (栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学)

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	10
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) 課題の提出については、必ず締め切り日までに提出すること。

演習における学習に取り組む姿勢・意欲については、「グループディスカッションに積極的に参加している」「班内をリードして進めるように努力している」「主体的に取り組んでいる」等の項目について評価する。
応用栄養学Ⅲは、臨地実習Ⅲ・Ⅳの履修基準となっている。積極的に授業に臨んでください。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポート等提出物は添削し、コメントをつけて返却する。または、授業内で総評を述べる。
不足・不備があった場合は、再提出を求めることがある。
提出期限は厳守する。

◆受講上の注意事項及び助言

- 欠席厳禁。遅刻・早退3回で1回欠席とする。
- 管理栄養士にとって不可欠な科目であるため、興味を持って取り組んでください。事前に予習をしておくことで演習内容が理解できます。また、授業後、授業時に配布された資料や教科書の該当箇所を中心に、参考書も利用してノート整理をしながらまとめるとより一層理解が深まります。My ノートを随時作成しておけば試験対策の時も役立ちます。

◆オフィスアワー

受付時間： 新学期開始時に学務課からの掲示を確認すること。
受付場所： 研究室
上記で対応できない場合：研究室の前のメッセージボードを活用する。

応用栄養学実習

(1 単位)

開講時期 3年・後期 (管理栄養学科)

担当者氏名 小林陽子

◆授業概要

本科目は、保健所及び保健センター等保健分野、子ども部保育分野に 30 年間行政栄養士として勤務した経験を持つ教員が担当する。それぞれの分野で遂行した乳幼児から高齢者までの実践的な栄養教育や地域の健康づくり・食育の推進のためのネットワークづくり、地域の様々な分野をつなぐコーディネーターとして得た知識や技術を管理栄養士養成に活用する。

応用栄養学実習は、応用栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲの講義・演習内容を踏まえ、乳幼児から高齢者までの各ライフステージ、また、運動・スポーツ、特殊環境条件下における対象者に応じた栄養アセスメントから栄養ケア計画、献立作成及び実習、具体的指導案作成等に至るまでの一連の流れについて実践事例を通した実習を行う。実習を通してより理解を深めるとともに、活用・実践できる力を養う。

◆到達目標

1. 各ライフステージにおける栄養状態や心身機能の特徴に基づいた食事の調整法を理解し実践できる。
2. 運動・スポーツ、特殊環境条件下に対応した食事の調整法を理解し実践できる。
3. 各ライフステージ別の対象者に対しての適正な栄養ケア・マネジメントが実践できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習
1	授業概要の説明、実習の諸注意 栄養ケア・マネジメントの概要	・授業の概要説明 (演習、実習) および諸注意。ライフステージにおける栄養ケア・マネジメントに適した献立作成の基本的な考え方を理解するための演習 ・栄養計算ソフト「栄養プラス」使用説明	予習：2 年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30 分) 復習：エネルギー・栄養素等摂取量の算出について理解する。栄養適正量の算定と献立作成を復習し理解する。(100 分)
2	妊産婦、授乳婦期の食事	・つわり、授乳期の栄養アセスメント、献立作成	予習：2 年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30 分) 復習：授乳期における栄養マネジメントの流れ、ポイントを復習し、理解を深める。(100 分)
3	乳児期の食事の実習Ⅰ (乳汁栄養)	・各種調乳法の実習、調乳の実際	予習：2 年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30 分) 復習：乳児期における調乳の実際についてポイントを復習し、理解を深める。(100 分)
4	乳児期の食事の実習Ⅱ (離乳栄養)	・各時期の離乳食の実習、市販のベビーフードを使用した離乳食の実習	予習：2 年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30 分) 復習：離乳食の進め方、調理法、ポイントを復習し、理解を深める。(100 分)
5	幼児期の食事Ⅰ	・幼児期 (野菜嫌いなど) のアセスメント ・保育園給食の献立作成	予習：2 年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30 分) 復習：幼児期のアセスメントから見つけた課題を解決するための献立、調理の工夫例、保育園給食の進め方を復習し、理解を深める。(100 分)
6	幼児期の食事Ⅱ	・幼児期の (食物アレルギー児) のアセスメント ・食物アレルギー対応の献立	予習：2 年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30 分) 復習：幼児期のアセスメントから見つけた課題を解決するための献立、調理の工夫例、保育園給食の進め方を復習し、理解を深める。(100 分)
7	妊産婦、授乳婦期の実習	・妊産婦、授乳婦食の実習	予習：2 年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30 分) 復習：授乳期の献立、調理の工夫例、ポイントを復習し、理解を深める。(100 分)
8	学童期、思春期、青年期の食事	・学童期の栄養アセスメント、献立作成 ・肥満児対応食	予習：2 年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(340 分) 復習：学童期栄養マネジメントの流れ、ポイントを復習し、理解を深める。(100 分)

9	幼児期食の実習	幼児食の実習	予習：2年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30分)
			復習：幼児期の栄養アセスメントから見つけた課題を踏まえ、適正な献立作成のポイントを復習し、理解を深める。食物アレルギー児の具体的対応を学ぶ。(100分)
10	成人期・更年期の食事	・生活習慣病予防のための栄養アセスメント、献立作成	予習：2年次の応用栄養学Ⅱで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30分)
			復習：成人期・更年期における栄養マネジメントの流れ、ポイント、献立作成を復習し、理解を深める。(100分)
11	高齢期の食事	前期高齢者(低栄養予防食)および後期高齢者(フレイル改善の食事)の栄養アセスメント、献立作成	予習：2年次の応用栄養学Ⅱで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30分)
			復習：高齢期の栄養アセスメントから見つけた課題を踏まえ、適正な献立作成のポイントを復習し、理解を深める。(100分)
12	特殊環境時の食事	特殊環境下における食事の実践 災害食の実習	予習：2年次の応用栄養学Ⅱで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30分)
			復習：特殊環境下及び災害時の食傾向と対応策について資料等からまとめる。避難時の食事について実習を通して理解を深める。(100分)
13	運動・スポーツ選手の食事	体重コントロール期およびトレーニング期の食事	予習：2年次の応用栄養学Ⅱで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30分)
			復習：運動・スポーツ選手における栄養マネジメントの流れ、献立作成のポイントを復習し、理解を深める。(100分)
14	成人期(更年期)食の実習	・生活習慣病予防食の実習 ・骨粗鬆症予防の食	予習：2年次の応用栄養学Ⅱで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30分)
			復習：成人期(更年期)期の栄養アセスメントから課題を見つけ適正な献立作成のポイントを実習により理解を深める。(100分)
15	高齢期食の実習	・低栄養予防食の実習 ・フレイル予防の食事の実習	予習：2年次の応用栄養学Ⅱで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30分)
			復習：高齢期における栄養マネジメントの流れ、今献立作成のポイントを実習により理解を深める。フレイル予防の具体的対応を実習する。(100分)

※ 課題は、配布資料や教科書だけでなく、専門書等も参考にしながら作成にあたる。特に、献立作成においては、献立作成の手引き、料理本等幅広く調べて完成させる。

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
応用栄養学実習 —ケーススタディーで学ぶ栄養マネジメント—	五関正江・小林三智子 他	建帛社

◆参考書

書名	著者	発行所
日本食品標準成分表 2025	香川芳子 監修	女子栄養大学出版部
日本人の食事摂取基準 2025 年版	厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定 検討会報告書	第一出版
応用栄養学 ライフステージ別・環境別	日本栄養改善学会 監修	医歯薬出版

◆関連科目

応用栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ、栄養教育論Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ、栄養教育実習、臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ、臨床栄養学実習、給食経営管理論、公衆栄養学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	40	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足)

○課題は、指定された全てを期日に遅れないように提出すること。特にアセスメントシート・献立作成・実習記録等の提出の有無は重視し、遅れたり、未提出の場合は減点対象とする。本科目は臨地実習の前提科目であるため、臨地実習参加可否の判断材料となる。

○課題に対する演習及び調理実習は、班単位で行うため、班内で意思疎通を図り、すべての班員が主体的に取り組む。

○各自が責任を持って、役割分担された作業を行う。

○遅刻・欠席は班員に迷惑をかけるので、しないこと。

○管理栄養士にとって不可欠な科目であり、臨地実習で役立つ科目です。興味を持って取り組んでください。事前に教科書を読んで予習をしてくることで演習や実習がスムーズに進み、内容が理解できる。また、授業後、授業時に行った実習内容を早めにまとめ、返却されたワークシートはファイルしておくで見直しもしやすく、より一層理解が深まる。

○国家試験で頻出問題である「食事摂取基準 (2025 版)」について理解し、各演習で活用できるようにしましょう。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポート等提出物は添削し、返却する。または、授業内で総評を述べる。

◆受講上の注意事項及び助言

授業に必要な資料 (食品成分表、臨床検査の本、料理の本など) は、各自で用意しておくこと。

◆オフィスアワー

受付時間: 新学期開始時に学務課からの掲示を確認すること。

受付場所: 教室または研究室 上記で対応できない場合: 研究室の前のメッセージボードを活用する。

栄養教育論Ⅱ

(2 単位) (管理栄養学科)

開講時期 2 年前期

担当者氏名 高橋 美恵子

◆授業概要

本科目は国立病院機構に 37 年勤務し、患者の栄養食事指導に携わった教員が担当する。授業では栄養教育のマネジメントの概略と一連の流れを理解することを目的とする。

マネジメントサイクルに沿った栄養教育を行うために必要な栄養食生活情報の入手方法、情報の分析・評価法、対象者に応じた栄養教育のカリキュラムの立案、教育方法の選択、指導形態、教材の種類・特徴について学ぶ。また、コミュニケーション技法、栄養教育の実施と評価、評価結果をフィードバックする方法を学習し、栄養教育プログラムを作成するための知識を身につける。

◆到達目標

1. 栄養教育のマネジメントサイクルを理解し、説明ができる。
2. 対象者にあったアセスメント方法を理解し、実践できる。
3. さまざまな目標の定義を理解し、説明できる。
4. 評価の種類とその方法について理解し、説明できる。
5. 栄養教育プログラムを作成できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	栄養教育マネジメント	ガイダンス 栄養教育マネジメント	予習：シラバスを読む。マネジメントサイクルについて調べる。(60分)
			復習：マネジメントサイクルについて理解する。(60分)
2	栄養教育の対象と機会	ライフステージ・ライフスタイル・健康状態からみた対象者と機会	予習：栄養教育の対象と機会をまとめる。(60分)
			復習：栄養教育の対象と機会について理解する。(60分)
3	栄養教育のためのアセスメント	栄養教育におけるアセスメントの意義と目的、情報収集の方法	予習：情報収集の方法について調べる。(60分)
			復習：情報収集の方法についてまとめ覚える。(60分)
4	栄養教育の目標設定と計画立案①	栄養教育プログラムの基本、教育の目標設定	予習：栄養教育プログラムについて調べる。(60分)
			復習：栄養教育の目標設定についてまとめて覚える。(60分)
5	栄養教育の目標設定と計画立案②	栄養教育方法の選択	予習：栄養教育方法の種類について調べる。(60分)
			復習：栄養教育方法の種類と特徴についてまとめる。(60分)
6	栄養教育の目標設定と計画立案③	学習形態の種類と方法	予習：学習形態の種類について調べる。(60分)
			復習：レポート課題について調べる。(60分)
7	栄養教育の目標設定と計画立案④	教材の種類と選択 教材利用の目的、掲示方法	予習：教材の種類について調べる。(60分)
			復習：レポート課題についてまとめる。(60分)
8	栄養教育の目標設定と計画立案⑤	栄養教育教材の種類 食生活指針、食事バランスガイド他	予習：食生活指針、食事バランスガイドについて調べる。(60分)
			復習：発表スライドの作成。(60分)
9	栄養教育の目標設定と計画立案⑥	健康教育に関する指針 学習者の決定、全体計画	予習：その他の健康教育に関する指針について調べる。(60分)
			復習：発表スライドの作成。(60分)
10	栄養教育の目標設定と計画立案⑦	パンフレット・アプリの紹介 (学生発表)	予習：スライドの最終確認と発表にむけての練習(60分)
			復習：発表内容をまとめる。(60分)
11	栄養教育計画の実施	施実施者の技術、プレゼンテーション、コミュニケーション技法 実施に向けた準備	予習：栄養教育の実施の事前準備について調べる。(60分)
			復習：グループ発表に向けた準備。(60分)
12	栄養教育の評価①	評価の意義と種類、評価の手順 グループワーク (発表に向けた準備)	予習：評価の種類について調べる。(60分)
			復習：評価の種類。(60分)
13	栄養教育の評価②	評価デザインの選択 評価結果のフィードバック グループワーク (発表に向けた準備)	予習：評価のデザインについて調べる。(60分)
			復習：評価のデザインについてまとめる。(60分)

14	グループ発表	栄養教育プログラムに関するグループ発表	予習：グループ発表練習。(60分)
			復習：他班の発表内容からの学習(60分)
15	まとめ	1回目～14回目のまとめ	予習：今までに学んだ授業内容をまとめる。(60分)
			復習：授業で学んだことを再確認し、定期試験に向けて学習する。(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
栄養教育論(改訂第5版)	武見ゆかり、足立淑子 他	南江堂
配布プリント(授業内、及び栄養教育論Iで配布したプリント)		

◆参考書

書名	著者	発行所
栄養教育論—栄養の指導—第22版	石井幸江他	学建書院

◆関連科目

栄養教育論I、応用栄養学、公衆栄養学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)
定期試験	65	小テスト	10
レポート	10	実技(発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	5		

(補足)

- ・授業の復習、理解度の確認として、授業の最後に小テストを実施して評価する。
- ・レポートは2回課し、課題の提出日時を守り、誤字・脱字がなく、適切にまとめられているかを6段階(5点、4点、3点、2点、1点、0点)で評価する。
発表時の感想文や評価表についても4段階(3点、2点、1点、0点)で評価する。
- ・実技は、個人とグループ、各6段階(5点、4点、3点、2点、1点、0点)で評価する。
- ・学習に取り組む姿勢・意欲は、授業内での発言、グループ作業に意欲的に取り組んでいるかを評価する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

小テストは授業内に答え合わせと解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

遅刻・欠席をせず、積極的に参加をする。授業に必要なテキスト及び資料は各自で調べて用意する。
授業内に配布したプリントおよびノートを整理しファイリングする。
欠席した場合は、欠席課題を提出。

◆オフィスアワー

受付時間：授業日 授業終了後～17時30分

受付場所：栄養教育研究室(1号館3F)

上記で対応できない場合：研究室前のメッセージボードの活用及び電子メール(takahashi-mie@tsc-05.ac.jp)

栄養教育論Ⅲ

(2単位) (管理栄養学科)

開講時期 2年・後期

担当者氏名 高橋美恵子 田中 広美

◆授業概要

栄養教育論Ⅲでは、栄養教育論Ⅰ・Ⅱで学修したことを踏まえ、ライフステージ別、ライフスタイル別障害者の栄養教育を行う場合の栄養管理の特性、栄養教育の課題、栄養教育方法についての知識・技能の修得を目指す。また、対象者の背景を把握し栄養教育に応用する。各ライフステージ別に、栄養カウンセリングを実施する際に重要となる心構えや具体的留意点についても学ぶ。学童期の指導に関しては、栄養教諭としての勤務経験者が、実際に全国各地の学校で使用されている食に関する指導や指導資料を活用しながら実践力につなげる授業を行う。また成人期以降の指導に関しては病院管理栄養士の勤務経験者が医療現場における指導や指導媒体を活用しながら実践力につなげる授業を行う。

◆到達目標

1. ライフステージ別に栄養教育の場に応じた栄養教育の方法について説明できる。
2. 対象者のライフスタイル・食生活の特徴および栄養教育のポイントを説明できる。
3. 栄養教育を行う上で、栄養カウンセリングの必要性を理解し、ライフステージ別に应用することができる。
4. グループカウンセリングの意義と特性、技法について理解し説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	オリエンテーション 妊娠・授乳期の栄養教育 (高橋 田中)	オリエンテーション 妊娠期・授乳期栄養の特徴と栄養教育	予習 応用栄養で学んだ身体的な特徴を読む(30分)
			復習 授業の内容をプリントにまとめる(60分)
2	乳幼児期の栄養教育 (田中)	乳幼児期のライフスタイルと食生活の特徴 保育所、幼稚園を拠点とした食育	予習 乳児期・幼児期の身体的特徴を読む(30分)
			復習 授業の内容をプリントにまとめる(60分)
3	学童期の栄養教育 (田中)	学童期のライフスタイルと食生活の特徴 学童期の食育の特徴 学校を拠点とした食育	予習 食育・発達過程に係る主な特徴を読む(30分)
			復習 学習指導案を作成する(120分)
4	学童期の栄養教育 (田中)	小学校の食育の実践と課題	予習 食育事例を読む。(30分)
			復習 授業の内容をプリントにまとめる(60分)
5	思春期の栄養教育 (田中)	思春期にみられる生活習慣の問題と栄養教育のポイント	予習 思春期の身体的特徴を読む(30分)
			復習 授業の内容のプリントをまとめる(60分)
6	成人期の栄養教育 (田中)	成人期のライフスタイルと食生活の特徴 と問題点 健康・栄養教育のポイント	予習 成人期の特徴を読んでおく(30分)
			復習 授業の内容のプリントをまとめる(60分)
7	成人期の栄養教育 (高橋)	生活習慣病の一次、二次予防のための栄養教育と傷病者の栄養教育のポイント	予習 特定保健指導の流れを読んでおく(30分)
			復習 授業の内容をプリントにまとめる。(60分)
8	更年期の栄養教育 (高橋)	更年期の特徴と健康・栄養教育のポイント と支援	予習 更年期の特徴と支援の必要性を読む(30分)
			復習 授業の内容をプリントにまとめる(60分)
9	高齢期の栄養教育 (高橋)	高齢者のライフスタイルと食生活の特徴 介護予防の健康・栄養教育のポイント	予習 高齢者の食生活、栄養の特徴を読む(30分)
			復習 授業の内容をプリントにまとめる(60分)
10	栄養カウンセリングとは (高橋)	栄養カウンセリングの基本と流れ 栄養カウンセリングの演習 グループカウンセリングのポイント	予習 栄養カウンセリングの基本を読む(30分)
			復習 授業の内容をプリントにまとめる(60分)
11	グループディスカッション (高橋)	課題について討議・資料作成	予習 課題について自分の考えをまとめる(60分)
			復習 資料作成(120分)
12	グループディスカッション (田中)	課題について討議・資料作成	予習 実践例を個人で調べる(60分)
			復習 資料作成(120分)
13	ライフステージ別の特徴と留意点、事例等発表① (高橋 田中)	ライフステージ別栄養教育の実施と留意点、ディスカッション内容等をグループ毎に発表①	予習 発表準備(60分)
			復習 発表内容をまとめる(60分)

14	ライフステージ別の特徴と留意点、事例等発表② (高橋 田中)	ライフステージ別栄養教育の実施と留意点、ディスカッション内容等をグループ毎に発表②	予習 発表準備、終了者は修正改善点の確認 (60分)
			復習 発表内容をまとめる (60分)
15	まとめ (高橋 田中)	授業のまとめ	予習 配布プリントを読む (20分)
			復習 授業の内容をプリントにまとめる (60分) 定期試験に向けて

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
栄養教育論 改定第5版	武見ゆかり、足立淑子、木村典代、林芙美	南江堂

◆参考書

書名	著者	発行所
栄養カウンセリング論	赤松利恵、永井成美	化学同人

◆関連科目

栄養教育論Ⅰ・Ⅱ、栄養教育論実習、応用栄養学Ⅰ・Ⅱ、

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト (中間テスト)	
レポート	15	実技 (発表・コミュニケーション)	20
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	5		

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

- ・グループワークとして各ライフステージ別に栄養教育の留意点と実施例、ディスカッションテーマに沿ったディスカッションを行い、スライドにまとめてグループ毎に発表。発表は1回課し、提出日時を守り、適切にまとめられているかを6段階 (20点、16点、12点、8点、4点、0点) で評価する。
- ・レポートは、授業内でライフステージ・健康状態別の特徴と栄養教育のポイント等についてまとめる。提出日時を守り、誤字・脱字がなく、適切にまとめられているかを4段階 (15点、10点、5点、0点) で評価する。
- ・発表時の感想等をまとめる。後日返却する。
- ・学習に取り組む姿勢・意欲は、授業内での発言、意欲的に取り組んでいるかを評価する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・予習復習を十分に行うこと。授業内で予習復習について詳しく指示する。
- ・国家試験でも出題される科目なので、授業の内容はまとめておくこと。
- ・各ステージの生活背景や今の社会で問題となっていることや健康・栄養教育について実際に実施されていることについても、常に情報を得ておくこと。

◆オフィスアワー

受付時間： 授業当日、授業終了後～17時まで

受付場所： 授業担当者研究室

上記で対応できない場合：研究室入口掲示板に要件を記入のこと。メールでも対応する。

高橋美恵子 (takahashi-mie@tsc-05.ac.jp)

田中 広美 (tanaka-h@tsc-05.ac.jp)

栄養教育論実習

(1 単位) (管理栄養学科)

開講時期 2 年後期

担当者氏名 高橋 美恵子

◆授業概要

本科目は国立病院機構に 37 年勤務し、患者の栄養食事指導を行ってきた経験を持つ教員が担当する。授業では、栄養教育論Ⅰ、Ⅱ、Ⅲで学修した専門的知識の基本を用いて、栄養教育の実践活動において必要とされることがらについて実習を通して学ぶ。自身の食生活調査を実施し、その結果から PDCA サイクルを活用した栄養教育マネジメントの実際や行動変容技法の応用、対象者の気持ちを体験的に学ぶ。また、ライフステージの対象集団に合わせて、グループワークでライフステージ別の特徴、問題点、指導ポイントを話し合い、栄養教育計画の立案、教材作成、ロールプレイング等を行い、栄養教育のスキルや実践力を養う。

◆到達目標

1. 食や健康に関する知識、態度を身につけることができる。
2. 食生活の実態を把握し問題点を抽出できる。
3. 学習目標を定め、対象者にあった学習内容および方法を選択できる。
4. 学習指導案を立案できる。
5. 対象者にあった教材を作成できる。
6. プレゼンテーション能力を身につけ栄養教育を実施できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	オリエンテーション	授業の目的、進め方、評価についての説明。 食生活調査の実施方法の説明。	予習：シラバスを読み、栄養教育論Ⅰ・Ⅱの復習をする。(60分) 復習：3日間の食生活調査を行う。(60分)
2	個人を対象とした栄養アセスメント①	3日間の食生活調査から消費エネルギー量、栄養価の算出。自覚症状、ロコモ度テストの実施。	予習：食生活調査のデータ整理(30分) 復習：食生活調査データのまとめ(60分)
3	個人を対象とした栄養アセスメント②	食生活調査のまとめとアセスメント、問題点の把握。自己診断疲労度チェック等調査。目標設定とセルフモニタリングシートの作成。	予習：食生活を振り返り、問題点を抽出する。(60分) 復習：次回の発表原稿を作成(60分)
4	個人を対象とした栄養教育計画	行動変容目標の発表と個人レポート提出。 集団栄養教育のためのグループ分けと対象者の決定、特徴のまとめ。	予習：発表の予行練習。(20分) 復習：ライフステージ別特徴、問題点のまとめを行う。(30分)
5	集団を対象とした栄養教育計画①	対象者の特徴・問題点、指導ポイント、テーマ設定、目標をグループ討議法にて話し合う。内容はクラス全体に発表する。	予習：ライフステージ別指導ポイント、テーマ設定をまとめる(30分) 復習：栄養教育計画書の作成。(60分)
6	集団を対象とした栄養教育計画②	各自で考えた栄養教育計画書を用いて、班員で話し合い、栄養教育計画書、シナリオを作成する。	予習：授業展開の方法や対象者にあった教材の選び方を調べる。(30分) 復習：シナリオを完成させる(60分)
7	集団を対象とした栄養教育計画③	栄養計画書に沿った、指導案の作成及び教材を各班で作成する。	予習：各自で指導案を考える。(60分) 復習：教材の作成を行う。(60分)
8	集団を対象とした栄養教育計画④	栄養教育の教材作成とロールプレイングのリハーサルを各班で行い、教材等の最終修正を行う。	予習：教材の作成を行う。(60分) 復習：指導案等の修正を完成させる。(60分)
9	ロールプレイング①	集団教育の実施(幼児・学童・思春期)教育班、対象班、評価者に分かれ実施する。	予習：ロールプレイングの練習を行う。(60分) 復習：ロールプレイングの反省点・改善点をまとめる(30分)
10	ロールプレイング②	集団教育の実施(青年期・成人期・高齢期)教育班、対象班、評価班に分かれ実施する。	予習：ロールプレイングの練習を行う。(30分) 復習：ロールプレイングの反省点・改善点をまとめる。(60分)
11	栄養教育の評価と改善	対象者や評価班からの評価の集計、ビデオを視聴し、集団教育プログラム等の改善点を整理する。発表用パワーポイントの作成。	予習：栄養教育計画書の改善案を考える。(30分) 復習：発表用のパワーポイントを仕上げる。(30分)
12	発表とグループレポート作成	実施したプログラムの評価、改善点を発表する。個人レポートの作成。	予習：発表の練習を行う。(30分) 復習：他の班の発表から学んだことをまとめる。(30分)
13	個人を対象とした栄養教育の評価	各種チェックシート、セルフモニタリングの結果をまとめ評価をする。発表用パワーポイントの作成。	予習：セルフモニタリング用紙の結果をまとめる。(30分) 復習：発表用のパワーポイントを完成させる。(60分)

14	個人を対象とした栄養教育のまとめ発表	セルフモニタリングの評価の発表 個人レポートのまとめと提出	予習：発表の練習を行う。(10分)
			復習：セルフモニタリングを行って学んだことをまとめる。(30分)
15	まとめ	栄養士実力認定試験の過去問の正文化、 担当問題をスライドで発表する。 授業のまとめ	予習：担当過去問の解答をパワーポイントにまとめる。(20分)
			復習：授業で学んだことを再確認し、定期試験に向けて学習する。(120分)

*セルフモニタリングシートは8週間実施(280分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
栄養教育論 (改訂第5版)	武見ゆかり、足立淑子、木村典代	南江堂
応用栄養学 第2班	北島幸枝 編	化学同人

◆参考書

書名	著者	発行所
栄養科学シリーズ栄養教育論実習 (第2版)	片井加奈子、川上貴代、久保田恵	講談社

◆関連科目

栄養教育論Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ、応用栄養学、公衆栄養学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	0
レポート	20	実技 (発表・コミュニケーション)	15
学習に取り組む姿勢・意欲	15		

(補足)

・レポートの提出については、個人と集団を課し、評価する。所定の書式や指示に従い、各自の考えをしっかりと記載したうえで、誤字・脱字がなく必ず締め切り日までに提出すること。個人12点、集団8点の配点とし、それぞれ5段階(4点、3点、2点、1点、0点)で評価する。

・実技は、個人及び集団での発表に向けての準備、内容を評価する。またロールプレイングの際は、班員同士でのコミュニケーションも評価の対象とする。個人5点、集団10点の配点とし、6段階(5点、4点、3点、2点、1点、0点)で評価する。

・学習に取り組む姿勢は、授業に向けての事前学習に取り組んでいる姿勢、個人及び班での作業に積極的に取り組んでいるか、また班作業においては、各自の意見を積極的に出し合い、他者の意見にも耳を傾け、全員で協力して取り組んでいるかも評価の対象とする。

◆課題 (レポート、実技等) のフィードバックの方法

課題は、内容をチェックし授業内で総評を述べる。

◆受講上の注意事項及び助言

遅刻・欠席はせず、積極的に参加をする。班での作業では、積極的に意見を出し合い、班員全員で協力して取り組むこと。他の授業で学んだ事を応用しての授業であるため、各自で事前学習をしっかりと臨むこと。

欠席した場合は、必ずプリントを取りに来ること。

◆オフィスアワー

受付時間：授業日 授業終了後～17時30分

受付場所：栄養教育研究室 (1号館3F)

上記で対応できない場合：研究室前のメッセージボードの活用及び電子メール(takahashi-mie@tsc-05.ac.jp)

臨床栄養学 I

(2 単位) (管理栄養学科)

開講時期 2 年・後期
担当者氏名 宮内 眞弓

◆授業概要

本科目は、国立病院機構に 34 年勤務し、患者の栄養管理に携わり、病院における栄養管理について経験を生かした授業を行う。15 回の授業全体を通して、病院栄養士として必要とされる献立作成、患者の栄養管理、多職種との協働活動、症例検討について学修する。

臨床栄養学 I では、傷病者及び要支援者・要介護者の病態や栄養状態に基づいた栄養管理、つまり栄養ケアのプラン、実施、そして評価とする総合的なマネジメントについて学修する。内容としては、栄養状態の評価・判定、栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用について具体的に理解したうえで、栄養管理の技術を修得する。各種計測による評価・判定やベッドサイドでの栄養指導の実習、医療・介護制度や医療チームにおける管理栄養士の役割を理解できるように授業をすすめる。授業はパワーポイントとプリントを用いた形式をとる。

◆到達目標

1. 学生が、臨床栄養学の意義、目的を理解し、医療チームの一員として管理栄養士のあり方を説明できる。
2. 学生が、傷病者に対する栄養アセスメント指標（臨床検査・臨床診査・身体計測・食事調査等）を修得し適切に活用できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習
1	オリエンテーション 臨床栄養学の基礎	医療分野における管理栄養士の役割について。必要な知識と資質について確認する。	予習:第1章 臨床栄養の基礎について学習しておく。(30分) 復習:臨床栄養学の基礎である基本的な用語を説明できる様にする。(30分)
2	チーム医療、在宅医療	チーム医療、在宅医療の意義と目的、栄養支援、QOL 向上と栄養管理等について学ぶ。	予習:第2章 チーム医療、在宅医療について学習しておく。(20分) 復習:医療制度について自分でノートをまとめ参照し確認する。チーム医療について説明できるようにする。国家試験でも重要なところでありしっかりまとめておく。(30分)
3	栄養ケアマネジメントの概要	栄養ケアマネジメントの定義・構造について学ぶ。	予習:第3章 栄養ケアマネジメントの概要について学習しておく。(30分) 復習:ケアマネジメントについて理解する。特にスクリーニング方法を実施できるように理解しておく。(30分)
4	栄養アセスメント 1	栄養アセスメントの意義、目的および栄養アセスメントの特徴を学ぶ。	予習:第4章 栄養アセスメントについて学習しておく。(30分) 復習:必要量、たんぱく質、水分のアセスメントを、栄養状態の評価指標を整理し説明できるよう復習する。(30分)
5	栄養アセスメント 2	食事摂取量調査を学ぶ。	予習:第4章 栄養アセスメントについて学習しておく。(30分) 復習:食事摂取量調査方法を理解する。自分の食生活の食事記録をつけてみる。(30分)
6	栄養ケア計画のプロセス	栄養ケアの目標設定と計画作成、モニタリングと評価について学ぶ。	予習:第5章 必要栄養量の算出方法をまとめる。各栄養素の評価を理解する。(20分) 復習:自分でまとめたノートを参照し確認する。(20分)
7	食事療法、栄養補給方法	食事療法と栄養補給法（歴史、特徴、活用）について学ぶ。確認テスト	予習:第6章 食事療法、栄養補給方法について学習しておく。(40分) 復習:経口摂取、経腸栄養、静脈栄養について理解する。(60分)
8	食事療法、栄養補給方法	目的、適応疾患、投与ルート、経腸栄養剤、輸液について学ぶ。	予習:第6章 食事療法、栄養補給方法について学習しておく。(60分) 復習:各栄養ルートの特徴をノートに整理し、説明できるように復習する。(60分)
9	薬と栄養・食物相互作用	栄養・食物が医薬品に及ぼす影響、医薬品が栄養・食事に及ぼす影響など学ぶ。 確認テスト	予習:第7章 薬と栄養・食物相互作用について学習しておく。(20分) 復習:薬と栄養・食事の相互作用を理解し、薬と食事の関係を自分でノートにまとめる。国家試験で必ず出題されるところですのでしっかりまとめておくこと。(20分)
10	栄養ケアの記録	栄養ケア記録の必要性、記録の意義を学ぶ。	予習:第8章 栄養ケアの記録について学習しておく。(20分) 復習:SOAP での記録のかき方を理解する。症例で練習をしてみる。(30分)
11	栄養教育の実際	栄養指導の技法について学ぶ。	予習:第9章 栄養教育の実際について学習しておく。(20分) 復習:栄養指導の技法を理解する。臨床栄養実習 I で実践するので必要事項を整理しておく。(20分)

12	栄養ケアのアセスメント	栄養ケアにおけるモニタリングと栄養評価の必要性、方法について学ぶ。	予習：第10章 栄養ケアのアセスメントについて学習しておく。(20分) 復習：モニタリングの必要性と方法を理解する。(60分)
13	糖尿病疾患について	症例検討するための糖尿疾患を学ぶ	予習：糖尿病について調べる (30分) 復習：糖尿病疾患患者のアセスメントを理解する。(60分)
14	栄養アセスメント	症例検討について学ぶ	予習：第4章栄養アセスメントについて復習しておく (20分) 復習：栄養アセスメントの方法を理解する (60分)
15	まとめ	臨床栄養学基礎について復習する。	予習：第1～10章 ポイントを復習しておく。(20分) 復習：自分でまとめたノートを参照し確認する。(20分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
臨床栄養学 基礎編	本田佳子 土江節子 曾根博仁	羊土社

◆参考書

書名	著者	発行所

◆関連科目

専門基礎分野 (栄養生化学、解剖生理学、病理学、食品学、調理学)

専門分野 (基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、公衆栄養学、給食経営管理論)

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	80	小テスト	10
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足)

- ・学修に取り組む姿勢・意欲 10%については、授業内の発言、積極的な提案などを3段階評価 (10、5、0点) で評価を行う。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

- ・確認テストは、SharePointで行います。解答解説を行う。発表等については発表後コメントする。提出物がある場合はコメントをつけ返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・管理栄養士として、また社会人として求められる資質を身につけ磨くことをサポートする。
- ・欠席の場合課題があります。未提出の場合は減点対象となります。

◆オフィスアワー

受付時間：授業終了後 随時

受付場所：教室又は研究室

上記で対応できない場合：研究室ドアのメールアドレス及びメール(miyauchi-m@tsc-05.ac.jp)で対応します。

臨床栄養学Ⅱ

(2 単位) (管理栄養学科)

開講時期 3 年・前期
担当者氏名 宮内 眞弓

◆授業概要

本科目は、国立病院機構に 34 年勤務し、患者の栄養管理に携わり、病院における栄養管理について経験を生かした授業を行う。15 回の授業全体を通して、病院栄養士として必要とされる患者の栄養管理について学修する。臨床栄養学Ⅱでは、各種疾患、病態別に栄養ケア・マネジメントを学ぶ。診断基準及び治療効果の指標となる臨床検査値について理解し、治療の一助となる「栄養管理・栄養補給法の知識や技能」の習得を目指す。また、チーム医療の一員として、他職種とのコミュニケーションを保ちながら、治療全般にかかわっていくために、広い知識を身に着けることを目的とする。授業はパワーポイントとプリントを用いた形式をとる。

◆到達目標

1. 各疾患の特徴、症状を説明できる。
2. 病態別の栄養管理・栄養補給法・栄養ケア・マネジメントが説明できる。
3. 病態別の臨床検査値、薬物療法等、治療全般について説明ができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習
1	代謝系疾患	糖尿病(妊娠糖尿病含む)・肥満症(小児肥満症含む)など生活習慣病の病態と臨床検査値の理解および栄養ケア・マネジメントを学ぶ。	予習:第1、19章 代謝疾患について学習しておく。第18章 小児肥満、第19章 妊娠糖尿病について学習しておく。(30分) 復習:糖尿病・肥満・脂質異常症など生活習慣病の病態と臨床検査値の理解および栄養ケア・マネジメントを理解する。(60分)
2	消化管疾患Ⅰ	周術期の消化管疾患の病態と臨床検査値の理解および栄養ケア・マネジメントを学ぶ。	予習:第2章 消化管疾患について学習しておく。(30分) 復習:消化管疾患の病態と臨床検査値の理解および栄養ケア・マネジメントを理解する。(30分)
3	消化管疾患Ⅱ 周術期の管理	消化管疾患(口腔から大腸まで)の病態と臨床検査値の理解および栄養ケア・マネジメントを学ぶ。確認テスト	予習:第2、14章 消化器疾患と周術期の管理について学習しておく。(20分) 復習:復習:消化器疾患と周術期の管理・クリティカルケアの病態と臨床検査値の理解および栄養ケア・マネジメントを理解する。(30分)
4	肝・胆・膵疾患	栄養代謝の中心である肝臓・膵臓・胆道系臓器の病態と臨床検査値の理解および栄養ケア・マネジメントを学ぶ。確認テスト	予習:第3章 肝・胆・膵疾患について学習しておく。(30分) 復習:肝・胆・膵疾患の病態と臨床検査値の理解および栄養ケア・マネジメントを理解する。(40分)
5	循環器疾患	高血圧、心疾患、心不全、脳血管障害の病態と臨床検査値の理解および栄養ケア・マネジメントを学ぶ。確認テスト	予習:第4章 循環器疾患について学習しておく。第19章 妊娠高血圧について学習しておく。(20分) 復習:循環器疾患の病態と臨床検査値の理解および栄養ケア・マネジメントを理解する。(30分)
6	腎・尿路疾患	腎臓病・糖尿病性腎症・透析など腎疾患の病態と臨床検査値の理解および栄養ケア・マネジメントを学ぶ。	予習:第5章 腎・尿路疾患について学習しておく。(30分) 復習:腎・尿路疾患の病態と臨床検査値の理解および栄養ケア・マネジメントを理解する。(40分)
7	内分泌系疾患	内分泌疾患の病態と臨床検査値の理解および栄養ケア・マネジメントを学ぶ。 ホルモンの過剰や欠乏の疾患について理解する。	予習:第6章 内分泌系疾患について学習しておく。(30分) 復習:内分泌疾患の病態と臨床検査値の理解および栄養ケア・マネジメントを理解する。(60分)
8	神経・精神疾患	認知症、摂食障害、アルコール依存などの神経・精神疾患の病態と臨床検査値の理解および栄養ケア・マネジメントを学ぶ。	予習:第7章 神経・精神疾患について学習しておく。(20分) 復習:神経疾患の病態と臨床検査値の理解および栄養ケア・マネジメントを理解する。(20分)
9	呼吸器系疾患	肺疾患を中心とした呼吸器の病態と臨床検査値の理解および栄養ケア・マネジメントを学ぶ。	予習:第8章呼吸器系疾患について学習しておく。(20分) 復習:呼吸器系疾患の病態と臨床検査値の理解および栄養ケア・マネジメントを理解する。(20分)
10	血液・造血器系疾患	貧血や造血器系疾患の病態と臨床検査値の理解および栄養ケア・マネジメントを学ぶ。	予習:第9章 血液・造血器系疾患について学習しておく。(20分) 復習:血液・造血器系疾患の病態と臨床検査値の理解および栄養ケア・マネジメントを理解する(20分)。

11	運動器系疾患	骨粗鬆を中心とした骨格系疾患の病態と臨床検査値の理解および栄養ケア・マネジメントを学ぶ。確認テスト	予習：第10、20章 運動器系疾患、高齢者疾患について学習しておく。(20分) 復習：運動器系疾患の病態と臨床検査値の理解および栄養ケア・マネジメントを理解する。(30分)
12	免疫・アレルギー系疾患・感染症	食物アレルギーを中心とした免疫系疾患の病態と臨床検査値の理解および栄養ケア・マネジメントを学ぶ。 感染症、感染症対策について学ぶ。	予習：第11、12章 免疫・アレルギー系疾患・感染症について学習しておく。(20分) 復習：免疫・アレルギー系疾患・感染症の病態と臨床検査値の理解および栄養ケア・マネジメントを理解する。(40分)
13	がんとターミナルケア	がんの予防、治療、がんの栄養管理について理解と栄養ケア・マネジメントを学ぶ。確認テスト	予習：第13章 がんとターミナルケアについて学習しておく。(30分) 復習：がんとターミナルケアの病態の理解および栄養ケア・マネジメントを理解する。(40分)
14	クリティカルケア 摂食機能障害	重篤な外傷や広範囲の熱傷・手術の感染等侵襲を負った重症患者の栄養アセスメントを学ぶ。	予習：第15、16、17章 重症患者、摂食障害、障害者に対する栄養管理について学修しておく。(30分) 復習：重症患者、摂食障害、障害者に対するの栄養管理について理解する。(30分)
15	まとめ	すべての疾患について復習をする	予習：すべての疾患を整理しておく。(40分) 復習：すべての疾患の栄養管理について理解する。(20分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
臨床栄養学 疾病別編	本田佳子 土江節子 曾根博仁	羊土社

◆参考書

書名	著者	発行所

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	80	小テスト	10
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足)

- ・授業に取り組む姿勢・意欲10%については、授業中「積極的に意見を述べる」「質問に的確に回答する」の2点について3段階で評価する。(10、5、0点)。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

- ・確認テストは、SharePointで行います。授業で解答解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・教科書、ノートを必ず持参し受講すること。
- ・欠席の場合課題があります。未提出の場合は減点対象となります。課題は学生SharePointに入っている。

◆オフィスアワー

受付時間：授業終了後随時

受付場所：教室または研究室

上記で対応できない場合：研究室ドアのメールアドレス及びメール(miyauchi-m@tsc-05.ac.jp)で対応します。

臨床栄養学実習 I

(1 単位) (管理栄養学科)

開講時期 3 年・前期
担当者氏名 宮内 真弓

◆授業概要

本科目は、国立病院機構に 34 年勤務し、患者の栄養管理に携わり、病院における栄養管理について経験を生かした授業を行う。15 回の授業全体を通して、傷病者の栄養管理、多職種との協働活動、症例検討について学修する。病院での体験とおし実際の栄養管理、他職種とのかかわりについて学ぶ。栄養指導の実習は、患者からどのように食事生活を聞き出すか、聞き出した食生活から患者の問題点を探り、どのような解決策があるかなどロールプレイで体験を行いグループごとに評価を行うことを体験する。症例検討の授業では、班ごとに症例を選びどのように症例を解釈し、栄養診断するかをディスカッションし、班ごとに発表、その後クラス全体でディスカッションを行う。

◆到達目標

1. 傷病者に対して適切な栄養評価を行うための知識と方法を実践できる。
2. 傷病者に対して適切な栄養ケアとマネジメントを企画、実践し、説明できる。
3. 医療チームの一員としての管理栄養士のあり方について説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習
1	臨床栄養学実習の意義 授業計画 栄養ケア・マネジメントについて①	授業の概要説明(演習、実習)および諸注意臨床栄養学に際して基本的な考え方、栄養ケア・マネジメントについての意義、その指標、スクリーニングの演習を行う。	予習:教科書第 1~3 章を読み臨床栄養学の意義と目的について理解する。語句について調べる。(10 分) 復習:配布資料を基に内容を復習し、SGA 等スクリーニングについて理解する。(20 分)
2	栄養ケア・マネジメント② 栄養管理計画書	栄養ケア・マネジメントの過程 栄養アセスメント、栄養ケア計画について。 栄養アセスメント、栄養計画書の作成。	予習:教科書第 1~3 章を読み、理解する。(10 分) 復習:教科書、まとめたノート等で復習する。栄養計画書の提出。アセスメントシート作成、提出する。(30 分)
3	栄養アセスメント① 身体測定	身体測定、In Body 測定、臨床生理学検査について理解し、アセスメントシートを作成する。	予習:教科書第 4 章を読み、測定方法を理解しておく。(20 分) 復習:まとめたプリントで復習する。アセスメントシート作成、提出する。(30 分)
4	栄養アセスメント② 食事摂取量聞き取り計算	栄養補給方法と食事摂取量計算方法について。 糖尿病の食品交換表の使用方法をもちいて、摂取量の計算方法を学ぶ。	予習:糖尿病の交換表の使い方を復習する。教科書 4 章の食事聞き取り方法を復習しておく。(30 分) 復習:聞き取った食事の計算ができるようにする。計算の復習を繰り返す。『糖尿病食品交換表 演習』課題作成、提出。(20 分)
5	栄養ケアプロセスについて ①	栄養管理計画書の作成方法を学び、症例検討を通し栄養評価・栄養診断を行う。	予習:教科書第 3~5 章を読み、栄養管理計画書及び、検査データを理解しておく。教科書臨床栄養学疾病編肝疾患について復習しておく。(20 分) 復習:栄養管理計画書・栄養診断について復習する。(30 分)
6	栄養ケアプロセスについて ②	栄養診断に基づき、栄養管理記録票(SOAP 形式・PES 報告)の作成。 栄養介入計画(目標設定、行動計画に決定方法について)経腸栄養試飲。	予習:教科書第 3~5 章を理解しておく。臨床実習マニュアル栄養アセスメントについて理解しておく。(20 分) 復習:栄養診断に基づいた管理計画書を作成する。(60 分)
7	栄養補給法①経腸栄養・経管栄養	経静脈栄養法栄養療法の分類、選択基準について学ぶ。経管栄養法の管理及び経腸栄養剤の分類・特徴、適応疾患を学ぶ。 経腸栄養法(経腸栄養剤)試食・試飲・レポート作成。各班症例発表を行う。	予習:教科書第 6 章を読み、栄養補給法について理解する。(20 分) 復習:試食、試食体験について、資料、ノートを基に復習する。レポートを作成し提出する(30 分)
8	栄養補給法②献立作成	食事摂取基準に基づく献立作成食糧構成について学ぶ。各班で作成した献立評価を行う。	予習:病院・福祉施設の献立作成の本などの資料を準備する。(20 分) 復習:献立を完成させ、提出する。(20 分)
9	栄養ケアプロセスについて ③	症例を通し、栄養評価データの収集、整理、栄養評価の作成。	予習:各疾病の特徴を理解しておく。教科書第 8 章を読み、栄養ケアの記録法について理解する。(20 分) 復習:栄養診断・栄養管理記録表完成させ提出(20 分)
10	栄養ケアプロセスについて ④	症例を通し、栄養評価データの収集、整理、栄養評価の作成。	予習:各疾病の特徴を理解しておく。教科書第 8 章を読み、栄養ケアの記録法について理解する。(20 分) 復習:栄養診断・栄養管理記録表完成させ提出する。(20 分)
11	栄養ケアプロセスについて ⑤	症例を通し、栄養評価データの収集、整理、栄養評価データの情報収集を行う。 食事摂取調査、調査票に基づき聞き取りの演習、摂取量の算出方法を学ぶ。	予習:教科書第 8 章を読み栄養ケアについての記録について理解しておく。(20 分) 復習:食事摂取量調査票を完成させ、栄養ケア記録と合わせて提出する。(30 分)。

12	栄養ケアプロセスについて ⑥	栄養診断を行い、栄養指導の記録 (POS・POMR による指導記録を SOAP 形式で作成する)。	予習:教科書8章を読み記録について理解しておく。(20分) 復習:作成した栄養食事指導記録を提出する。(30分)
13	食事介助・聴診器の使い方	食事介助実習(ベッド、自助具使用) 介護食試食、高齢者体験グッズ体験。	予習:嚥下に関する項目を予習する。食事介助について予習し理解しておく。(20分) 復習:体験したことを資料、ノート等を基にまとめレポートを作成、提出する。(20分)
14	一般食の献立作成	第8回目作成の献立の栄養価計算・完成。	予習:病院・福祉施設の嚥下に関する項目を予習する。食事介助について予習し理解しておく。(20分) 復習:献立完成させ提出する。(20分)
15	臨床栄養学実習まとめ	臨床栄養学実習まとめ。	予習:臨床栄養学の基礎と手技、流れについて理解する。(20分) 復習:提出書類の確認をし、栄養管理の一連の流れを復習する。(30分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
臨地実習マニュアル 臨床栄養学	寺本房子 渡邊早苗 松崎政三	建帛社
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	文光堂

◆参考書

書名	著者	発行所
日本食品成分表	香川芳子監修	女子栄養大学出版部
臨床栄養学 基礎編、疾病編 改定第3版	本田佳子 土江節子 編著	羊土社
調理のためのベーシックデータ第5版		女子栄養大学出版部

◆関連科目

専門基礎分野(栄養生化学、解剖学、病理学、食品学、調理学)

専門分野(基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、公衆栄養学、給食経営管理論)

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	30	実技(発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足)

- ・レポート、課題は期日に遅れないで提出すること。レポートは誤字脱字がなく、体裁が整っており、実習内容が明確に記載されていること。自分で感じた感想が的確に記入されているかを4段階で評価する。レポートは10回課し、それぞれの達成度は4段階(3、2、1、0点)で評価する。実技の評価は班単位で内容が論理的に明確にまとまっているかを3段階(3、2、1)評価する。
- ・期限までに提出がない場合減点となります。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

- ・レポートは評価しコメントを入れ返却する。献立提出については訂正コメント記入するので次回までに新しく訂正しておくこと。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・班単位での実習になるので、各自が責任を持って実習すること。
- ・臨地実習をひかえ、関連する授業であるので特に受講態度、レポートを重視する。挨拶、服装(白衣)、時間等については授業開始時に約束事として確認する。
- ・授業に必要な資料(食品成分表、臨床検査の本、料理の本など)は、各自で用意しておくこと。出来るだけ図書館等で病院給食、福祉施設で参考となる献立等の資料を用意すること。

◆オフィスアワー

受付時間:授業終了後 随時

受付場所:教室 または研究室

上記で対応できない場合:研究室ドアのメールボックス及びメール(miyauchi-m@tsc-05.ac.jp)で対応します。

臨床栄養学実習Ⅱ

(1単位) (管理栄養学科)

開講時期 3年・後期
担当者氏名 宮内 眞弓

◆授業概要

本科目は、国立病院機構に34年勤務し、患者の栄養管理に携わり、病院における栄養管理について経験を生かした授業を行う。15回の授業全体を通して、病院栄養士として必要とされる傷病者の栄養管理について学修する。臨床栄養学実習Ⅱでは、疾病別の献立作成について学修する。病院食の基本となる献立作成から各疾病の献立に展開することを学ぶ。また、作成した献立を調理することで献立の検証を行う。献立作成は個人個人が作成できることを目標としているため全員が献立を作成する。作成した献立を班員で評価・検討を行うことで自分の献立との違い、料理への考え方の幅を広げることを目標とする。献立作成は、数字合わせではなく実際の病院給食での課題を学び実際に調理実習を行い病院給食のポイントを理解する。調理を通し、作業人数、作業時間、誤配膳の防止対策を考慮した献立であるかを確認する。

◆到達目標

1. 各種疾患・病態別の治療食の基本方針の理解を深め、体現化する調理法や献立作成することができる。
2. 一般食から各種治療食への献立を展開する理論を理解し、方法・技術が習得できる。
3. 対象者の気持ちに寄り添った治療食の立案・実践ができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習
1	栄養管理の概要 授業計画 献立作成	栄養補給法とその種類、特徴および適応、病院における栄養基準、約束食事箋、食糧構成及び食品群別加重平均成分値などからなる供食の手順、治療食の種類について学ぶ。各疾患についての解説。術後・分粥について基本献立作、提出。	予習：臨床栄養学実習Ⅰで作成した献立を使用するので完成させておく。大量調理基礎実習(給食における献立作成の基本ポイントを理解する。(20分) 復習：治療食献立作成にあたり基礎知識として、栄養基準、食品構成の必要性とその使い方について実践できるようにする。(20分)
2	流動食・軟食調理実習	重湯、くず湯等の流動食、全粥・五分粥・三分粥食に対応した調理実習。	予習：軟菜食のための調理について理解する。(100分)。 復習：流動食、軟食、栄養基準と食品構成、各種治療食に適した料理と調理法の工夫を理解する。調理した項目のレポートを完成させ提出する。(20分)
3	全粥食の献立作成	一般食から全粥食への展開食の作成 軟菜食の食品の選択方法、調理法について学ぶ。	予習：軟菜食の食形態を確認しておく。(10分) 復習：軟菜食に使える食品について理解する。献立を完成させ次週提出 (30分)
4	糖尿病食・肥満症食の献立作成① 治療食特殊食品の試食	「糖尿病食事療法のための食品交換表」の復習。エネルギーコントロール食を実施するための食品選択及び調理上の工夫について、基本献立からの展開について学ぶ。 治療用特殊食品の紹介・試食。 一般食から展開した献立を作成。	予習：臨床調理エネルギーコントロールのための調理および糖尿病の病態について復習する。 「糖尿病の食品交換表」の食品分類と1単位重量、単位計算の修得。献立作成の準備をする。(40分) 復習：エネルギーコントロール食の食品の配分や調理上の工夫を修得し、献立作成に反映出来るようにする。(治療食試食の課題レポート作成 (30分)
5	糖尿病食・肥満食の献立 絵作成②	エネルギーコントロール食献立作成及び発注書作成。(献立作成提出)	予習：臨床栄養学Ⅱ糖尿病についての栄養管理の考え方を復習する。(30分) 復習：糖尿病の献立が展開できるようにする。献立を完成させ提出。(430分)
6	各種栄養素を強化するための調理実習	カルシウム、鉄、食物繊維等の栄養素を強化する調理実習を行う。	予習：臨床調理その他の栄養素と調理および栄養素について理解する。(10分) 復習：カルシウム、鉄の摂取量を増やし、吸収率を高めるための献立に基づいた調理上のテクニックを理解する。(20分)
7	脂質コントロール食の調理実習のポイントおよび献立作成 糖尿病・肥満症の献立・発注書作成提出	コレステロール、飽和脂肪酸、一価・多価不飽和脂肪酸およびn-3系脂肪酸などの脂肪酸組成を考慮した献立とするための調理上の工夫。膵臓病・胆石等の脂質制限についての献立作成に注意点について理解する。	予習：脂質の質のコントロールおよび脂肪酸について復習しておく。脂質の量の制限、量の制限の違いについて理解しておく。(20分) 復習：脂肪酸組成を考慮した献立にするための調理上の工夫を理解する。(20分)
8	糖尿病の調理実習	第7回までに作成した献立に基づき一般食及び糖尿病食の調理実習を行う	予習：糖尿病の病態について復習する。実習献立の調理工程等確認をしておく(20分) 復習：エネルギーコントロール食の食品の配分や調理上の工夫を修得し、調理に反映出来るようにする。(10分)
9	腎臓病食の演習	「腎臓病の食品交換表」の解説 単位計算の演習	予習：腎臓病交換表P7～22 (20分) 復習：「腎臓病の食品交換表」の食品分類およびエネルギー算出方法の修得。課題提出 (20分)
10	腎臓病食の献立作成① 治療用特殊食品の試食	たんぱく・ナトリウムコントロール食作成するための食品選択および調理上の工夫。 治療用特殊食品の紹介・試食。	予習：腎臓病について理解する。(20分) 復習：たんぱくナトリウムコントロール食の食品の配分や調理上の工夫を修得し、献立作成に反映出来るようにする。試食等の評価表の提出 (20分)

11	腎臓病食の献立作成②	一般食から展開した、たんぱく・ナトリウム食の献立を作成	予習：腎臓病の病態を復習する。(20分) 復習：低たんぱく質・高エネルギー献立の理解と、治療用特殊食品の活用を理解する。(20分)
12	腎臓病食の献立作成③	一般食から展開した、たんぱく・ナトリウム食の献立を作成	予習：腎臓病を理解し献立作成・発注書作成について復習する。(20分) 復習：献立作成、発注書の作成までの流れを理解する。(40分)
13	咀嚼・嚥下食の試食 腎臓病食の献立作成④	咀嚼・嚥下障害のための刻み食やとろみ食に適した料理と調理法を学ぶ。 腎臓食の献立作成・発注書作成及び確認	予習：咀嚼・嚥下食について復習しておく。(20分) 復習：咀嚼・嚥下食の食事を理解する。とろみ剤を使用した飲料を経験する。(60分)
14	腎臓食の献立実習	作成した献立に基づき一般食とたんぱく・ナトリウム食の調理実習を行う。	予習：腎臓病の病態を復習しておく。(20分) 復習：腎臓の病態に則した腎臓食の献立作成が出来るようになる。(20分)
15	まとめ	各班が作成した献立の評価を行う。	予習：献立作成のポイントを整理する。(15分) 復習：疾病別献立が作成できる。(15分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
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 編	文光堂
腎臓病交換表 第9版	黒川清 監修 中尾俊之他編	医歯薬出版
調理のためのベーシックデータ		女子栄養大学出版部

◆参考書

書名	著者	発行所
日本食品成分表	香川芳子 監修	女子栄養大学出版部
臨床栄養学基礎、疾病別編	本田佳子 土江節子 曾根博仁 編	羊土社

◆関連科目

臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ、臨床栄養学実習Ⅰ、応用栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・実習、栄養学Ⅰ・Ⅱ・実習、給食計画論、調理学実習、基礎生化学、栄養生化学Ⅰ・Ⅱ、病理学Ⅰ・Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	30	実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足)

- 臨床栄養学の知識に関する理解度を確保するため献立を作成し提出する。
- 疾病について学びグループで発表、調理する。
- レポート(献立作成評価)の評価は、計算が正しくできていて、病院給食として実行可能な献立であるかについて達成度を確認する。献立は一般食、脂質制限食、糖尿食、腎臓食の4種類作成する。一般食を4段階(10、5、3、0点)で評価する。脂質制限食は2段階(4、2点)で評価する。糖尿病、腎臓病の献立は3段階(5、3、0点)で評価する。
- 学修に取り組む姿勢は「積極的に意見を述べる」「課題に積極的に取り組んでいる」「調理でチームをリードして作業に取り組んでいるか」の3項目を評価する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

- 提出された献立はすべてチェックし返却、理解できるまで再提出、チェックを繰り返して理解するまで繰り返す。
- 提出期限までに未提出の場合減点とする。

◆受講上の注意事項及び助言

- 調理上の衛生管理、体調管理に十分注意する。

◆オフィスアワー

受付時間：授業終了後 随時

受付場所：教室または研究室

上記で対応できない場合：研究室ドアのメールボックス及びメール(miyauchi-m@tsc-05.ac.jp)で対応します。

臨床栄養カウンセリング論

(2単位)

(管理栄養学科)

開講時期 3年・前期

担当者氏名 阿出川 國雄

◆授業概要

本科目は、公立病院に40年間勤務した管理栄養士が病院給食における患者栄養管理、人事管理や新人教育等の経験を生かした授業を行う。現在、医療現場で管理栄養士に求められている事項は、多岐にわたる。その一つに、医療チームの一員としての自覚が挙げられる。医師、保健師、看護師、薬剤師、言語聴覚士などコメディカルとの連携を図り、クライアントに対してより効果的な栄養教育が実践できるよう、クライアントの心に寄り添う栄養指導を行うことができ、また、コミュニケーション能力に優れ、新時代を考察出来る管理栄養士が求められている。

栄養管理室室長として栄養管理業務に携わっていた経験を活かした授業を行う。最初に自己分析を行い、自身を確認する。心やストレスの仕組みを学び、クライアントの気質や気持ち、感情のメカニズムを理解する。ヘルスカウンセリング技法を学び、目的に応じた理論と技法を理解する。アセスメント、情報提供、アドバイスを踏まえ、基本姿勢(観察・傾聴・共感・確認)、要約、繰り返し、症例を用いグループでコミュニケーションを取りながら演習を行い学ぶ。隠れた本当の要求の明確化等の理論と方法を理解し、クライアントと一緒に問題を考え、気づきや自己決定、行動変容に導くことができるよう、クライアントの心に寄り添い、心を動かす能力を養い、栄養教育の展開を理解する。自分の言葉で新しい栄養指導を展開できる能力を引き出す。(適宜、皆で歌を聴き、歌詞の意味を皆で考え感じながら自身の言葉でコメントし、コミュニケーション能力の礎を創る時間を設ける。) (令和4年3月末病院を定年退職。現在はメンタルビタミン研究所・代表)

◆到達目標

1. 授業開始時よりも自身のコミュニケーション能力を深め、自己成長(自信)を感じることができる。
2. 行動科学理論の基礎を学習し、カウンセリング技法や行動変容技法理論を説明できる。
3. カウンセリングの演習で基本的な技法を用いて症例・事例を体験展開し、クライアントの心に寄り添うことの出来る能力(覚悟と基礎力)を身に付け、オーダーメイドの栄養指導に対応できる様にする。
 - ・一歩踏み出す力(主体性・働きかけ力)
 - ・考え抜く力(課題発見力・計画力・創造力)(過去、現在の栄養教育を踏まえて、未来の栄養教育を創造する。)
 - ・チーム力(発信力・傾聴力・柔軟性・状況把握力・規律性・ストレスコントロール力)

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	授業のガイダンス 15回の流れと諸注意 自己分析(前)	自己分析(初回) 栄養カウンセリングの概要 自己成長するための課題発見をする。	予習: ガイダンス、コーチング、カウンセリングの違いを調べる。自身のパーソナリティを確認しておく。(60分) 復習: 栄養相談者に求められるテクニックを理解する。何故、管理栄養士を目指すのかをA4用紙一枚にまとめる。(60分)
2	カウンセリング技法①	栄養カウンセリングを行う管理栄養士の態度と職業倫理を学ぶ。	予習: 自身の体験から心が折れたと感じた時の気持ちを人に伝えられるようにA4用紙一枚にまとめる。(60分) 復習: 栄養カウンセリングを行う管理栄養士の気持ちを自身に当てはめ態度を考えてみる。(60分)
3	カウンセリング技法②	クライアントの話を確認することで安心を与え、共感することで癒す技法を理解する。	予習: 自身が安心感を持って話が出来る人はどんな人物か、人に伝えられるようにA4用紙一枚にまとめる。(60分) 復習: 管理栄養士の基本姿勢を理解し演習を通して修得する。(60分)
4	カウンセリング技法③	行動変容の基本的概念を理解する。	予習: 人生で一番腹が立ったこと、今年になって一番腹が立ったことを箇条書でA4用紙一枚にまとめる。(60分) 復習: 管理栄養士の基本姿勢を理解し演習を通して修得する。(60分)
5	カウンセリング技法④	行動変容に必要な技法を理解する。	予習: 人生で一番感動や共感をした、映画、テレビ、本など何でもよいのでA4用紙一枚に共感・感動の内容をA4用紙一枚にまとめる。(180分) 復習: 管理栄養士の基本姿勢を理解し演習を通して修得する。(60分)
6	カウンセリング技法⑤	カウンセリング環境を考える。	予習: 現在の自身の喜び・不安・怒り・悲しみ・苦しみを其々箇条書でA4用紙一枚にまとめる。(60分) 復習: 困難を乗り越えるための、自身の気持ちの切り替えを考えて見る。(60分)

7	カウンセリング技法⑥	栄養カウンセリングの流れと実際。	予習: 最近の自分の心の変化をA4用紙一枚にまとめる。(60分) 復習: 自己イメージ連想法の演習で技法を深める。(60分)
8	カウンセリング技法⑦	ステージ別栄養カウンセリング。	予習: 成人を迎えた時の心の変化を簡条書でA4用紙一枚にまとめる。(60分) 復習: 連想法の演習で技法を深める。(60分)
9	カウンセリング技法⑧	臨床の場の演習・応用。 ストレスと病気の関連についての理論を理解し学ぶ。	予習: 自分にとって、食べることはどんな位置(意味)づけか、人に伝えられるようにA4用紙一枚にまとめる。 復習: 演習でアサーションを深める。気づいたことをまとめる。(60分)
10	栄養コーチング グループカウンセリング 電話・電子メール	コーチング法の理論を理解し演習する。他者に期待できること、出来ないことが解り対人の関係性が良くなることを体験できる。	予習: 最近自分が気になる食品や栄養の問題点をA4用紙一枚にまとめる。(60分) 復習: コーチングの演習を体験することで、人間改善ワークを身に付ける。気づいたことをまとめる。(60分)
11	症例から学ぶ①	糖尿患者のヘルスカウンセリングを通して基本姿勢と技法を学ぶ。 仮チームで症例実習に臨む。	予習: 糖尿患者の病態と心理特性を調べてA4用紙一枚にまとめる。献立を作成してくる。(60分) 復習: 行動変容できるように演習深める。(60分)
12	症例から学ぶ②	腎不全患者・透析患者のヘルスカウンセリングを通して基本姿勢と技法を学ぶ。仮チームで症例実習に臨む。	予習: 腎不全患者、透析患者の病態と心理特性を調べてA4用紙一枚にまとめる。献立を作成してくる。(180分) 復習: 行動変容の演習を深める。(60分)
13	症例から学ぶ③	低栄養のヘルスカウンセリングを通して基本姿勢と技法を学ぶ。仮チームで症例実習に臨む。	予習: 低栄養の病態と心理特性を調べてA4用紙一枚にまとめる。献立を作成してくる。(180分) 復習: 行動変容の演習を深める。(60分)
14	症例から学ぶ④ グループカウンセリング 生化学検査データからみる食生活①	脂質異常症患者のヘルスカウンセリングを通して基本姿勢と技法を学ぶ。 症例の食生活をアセスメントし栄養ケアを理解する。	予習: 脂質異常症患者の病態と心理特性を調べてA4用紙一枚にまとめる。献立を作成してくる。(180分) 復習: 行動変容の演習を深める。 生化学検査データから食生活をアセスメントし、栄養ケアが出来るように演習を深める。(60分)
15	生化学検査データからみる食生活② 自己分析(後)	症例の食生活をアセスメントし栄養ケアを理解する。 自己分析(後)で自己成長を評価する。 まとめ。	予習: 生化学データの基準値を調べてくる。自身のコミュニケーション能力の優れているかもしれない自慢の部分をA4用紙一枚にまとめる。(180分) 復習: 生化学検査データから食生活をアセスメントし、栄養ケアが出来るように演習を深める。(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
栄養カウンセリング論	赤松利恵 他	化学同人
プリント 国家試験過去問題		

◆参考書

書名	著者	発行所
栄養指導スキルアップ	幣 憲一郎	メディカ出版
栄養指導と患者ケアの実践ヘルスカウンセリング	宗像恒次、他	医歯薬出版
実践に役立つ栄養指導事例集	井川聡子 他	理工図書

◆関連科目

臨床栄養学Ⅰ、臨床栄養Ⅱ、臨床栄養学実習Ⅰ、臨床栄養学実習Ⅱ
 栄養教育論Ⅰ、栄養教育論Ⅱ、栄養教育論Ⅲ、栄養教育論実習

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	20	実技 (発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	10	チームワーク	10

(補足) 参考書を中心に実践的な学びを行います。

学習に取り組む姿勢・意欲には、出席状況、受講態度も含まれる。

対人援助職である管理栄養士として、コミュニケーションを身につけることを支援する。

新し発想やチームワークを見る。特に考える力を身につける。

◆課題 (予習・復習レポート等) のフィードバックの方法

レポートはコメント記載し返却する。発表等については発表後コメントする。提出物がある場合はコメントをつけ返却する。チームで発表・提出物やチームワークも採点の一つとなる。それぞれが決めた役割を適切に行うこと。

◆受講上の注意事項及び助言

クライアントに気づきや自己決定、行動変容を促すためのスキルを身に付けるには、繰り返し演習が必要である。

自分の心の動きをいつも感じて、自分を知る (自己分析・客観的にみる)。

自分を思う。クライアントを思う。

演習はいろいろな学生とペア演習になるが、積極的に行うこと。

予習の項目は毎回 A4 用紙一枚以内にまとめ、授業前にコピーを提出。原本はファイルしておくこと。

(11 回～14 回の予習では症例に合わせた献立・アドバイスを考案してくる。)

◆オフィスアワー

受付時間：授業日授業終了から 30 分程度

受付場所：学務課

上記で対応できない場合：学務課に質問事項を提出する。

食事介護論 (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 3年・後期
 担当者氏名 宮澤誠子

◆授業概要

本科目は、公衆栄養（保健所）及び臨床栄養分野（病院）に約40年勤務し、様々なフィールドの要介護者の栄養管理や栄養食事指導に携わった教員が担当する。「健康長寿社会」を目指す、わが国では加齢に伴う心身の機能低下と疾病を有する要介護者・障害者が急増し、重症化が問題となっている。また、要介護高齢者以外でも先天的な障害による成長発育時期の摂食機能障害児、精神科領域の摂食障害者も含め、全てのライフステージに食事介護が必要な対象が存在している。管理栄養士は、実際の現場で、どの対象者や家族に対しても常に実践的で効果的な介入が求められる。また、介護に関わる専門多職種とのチームの一員としての役割を果たすためには、コミュニケーション技術を高めていくことも重要である。授業では、教員の体験に基づいた講義形式を中心に、摂食嚥下機能を自ら体験する演習やグループワークで事例の検討など、要介護者の栄養管理知識及び技術の習得、及び専門多職種との関わり方を学ぶ。

◆到達目標

1. 臨床栄養学・応用栄養学で学修した知識を、様々なステージの要介護対象者の栄養管理に応用できる。
2. 要介護対象者の背景や食事介護の意義を理解し、具体的な食支援を展開させる意識を持てる。
3. 要介護対象者に対し、的確な栄養管理計画を作成し説明ができる。
4. 要介護対象者に関わる専門多職種と連携し、スペシャリストとして適切な食支援を提案できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	オリエンテーション 食事介護対象者とは	シラバスの解説 自己紹介を兼ねて、管理栄養士としての歩み と本科目との繋がりについて	予習 シラバスの理解、食事介護の具体的な対象 とは (60分)
			復習 食支援に関わる専門職種について
2	介護対象を支える背景 「食べる」を支える組織	医療制度・福祉制度を学ぶ（診療報酬も） 様々なチーム医療体制で支える「食」	予習 医療保険と介護保険の理解 (60分)
			復習 「食べる」を支える世の中の仕組み
3	「食べる力」について	食べない理由は「食べたくないのか食べられないのか」摂食嚥下の仕組み、評価方法、等	予習 教科書P12-23 (30分)
			復習 「食べない」本当の理由を読み解く
4	食事介助の進め方①	食事介助の基本（食べる前・食べる時・食べたあと）、介護用食具について	予習 教科書P26-53 (60分)
			復習 食事介護で使用する食具について
5	食事介助の進め方②	嚥下調整食の段階、選び方。嚥下ピラミッド、 とろみ剤の使い方について	予習 教科書P54-65、P106-109 (60分)
			復習 嚥下ピラミッドができた背景について
6	食事介助の進め方③	嚥下調整食の特徴、エネルギーをアップする 工夫について	予習 教科書P100-119 (60分)
			課題1) 今後の高齢社会で「食べる」を支える管理 栄養士の具体的な役割について
7	高齢者への食支援①	*1-6回分の中間テスト 加齢と身体変化（フレイル・サルコペニア） 高齢者の疾病の特徴と摂食嚥下障害	予習 教科書P20-24 (60分)
			復習 フレイルの概念について
8	高齢者への食支援②	認知症の特徴と対応方法、ONS（栄養補助 食品）活用方法、介入症例	予習 補助教材「はつらつ」ONS製品 (30分)
			復習 ONSの種類と活用方法について
9	高齢者への食支援③	高齢者が優先して摂りたい栄養素について エネルギー、たんぱく質の簡易計算方法	予習 糖尿病・腎臓病食品交換表 (30分)
			課題2) 食事記録で摂取栄養量を計算してみる
10	重症心身障害児者への 食支援	重症心身障害児・者への食支援、必要栄養量、 栄養投与ルート、「もしばな」カードで気持ち を理解する	予習 重症心身障害児者の特徴について (60分)
			課題3) 「もしばな」カードの感想レポート
11	精神疾患対象患者への 食支援	入院時食事療養制度について 精神科領域の食支援について	予習 精神科疾患の種類と特性について (60分)
			復習 認知行動療法について

12	周術期の栄養管理と術後食の特徴	術後のリハビリを良好にするための術前対策、術後の早期栄養介入等 世界の術後食、腸活について	予習 ERAS (術後早期回復プログラム) : 調べ学習 (60分) 課題4) 実践している〇〇活についてレポート
13	災害時の食支援	避難所での生活について 災害時の食事・栄養管理のポイント 等	予習 DMAT 等医療チームの役割 (30分) 復習 自宅の防災対策を見直す
14	栄養管理計画のたて方・事例について	栄養管理実施加算算定の歴史、 栄養管理計画書の作成について事例検討	予習 栄養管理計画とは (60分) 復習 栄養管理計画立案グループワーク準備
15	栄養管理計画 (グループワーク)・発表	事例検討 (グループワーク)、 グループ別に、作成した計画書案を発表	予習 発表準備、質問に答える練習 (60分) 課題5) 各グループが発表した計画書

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
おいしく食べたい食べさせたい	金丸晶子、府川則子	インターメディカ

◆参考書

書名	著者	発行所
食べるまえ食べるとき食べたあと	熊本摂食嚥下リハビリテーション研究会	医学と看護社
「食べる」ことを支えるケアと IPW	諏訪さゆり、中村丁次	建帛社
はつらつ食品 2025 年版春秋号		ヘルシーネットワーク

◆関連科目

臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ、 臨床栄養学実習Ⅰ・Ⅱ、 応用栄養学Ⅱ・Ⅲ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	中間テスト (1回)	10
レポート (5回)	25	実技 (発表・コミュニケーション)	5
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	不良 (減点)		

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

中間テスト : 解答と解説を行う。後日返却。

レポート・課題 : 基本返却しない

グループ発表 : 講評。発表媒体、資料等は提出

◆受講上の注意事項及び助言

・関連科目を基礎として要介護対象者の栄養管理・食事支援に応用する力を身に着けるため、1-2 年次に学んだ事項を復習して授業を受けること。

・中間テストを受けないと欠席扱いになる。遅延理由が認められない場合も遅刻扱いとする。

◆オフィスアワー

受付時間 : 学務課対応

受付場所 : 学務課

公衆栄養学 I (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 2年・後期
担当者氏名 佐藤 ひろ子

◆授業概要

本科目は、地域の個人または集団の健康の保持増進と疾病予防を目的に、人々の健康と食をめぐる問題を社会の組織的活動を通して解決し、人々の健康を肘増進していく実践的科学である。本授業は、自治体・保健所等の行政栄養士を経験し実際に政策に携わった教員が担当し、国・都道府県・市町村の連携や地域住民ボランティア及び企業等の関わりについて指導する。

公衆栄養学は人間集団を対象とする栄養学であり、栄養の改善、健康の保持増進し QOL の向上を目指す諸活動である。公衆栄養活動はこれまでどのように展開してきたのか、また、現在どのような栄養政策や取り組みが実施されているかを理解し、今後、地域（個人・集団）を取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また保健・医療・福祉・介護システムの中で、あらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養プログラムの計画(Plan)・実施(Do)・評価(Check)・改善(Act)の総合的なマネジメント理論とその評価方法を学習する。さらに各種公衆栄養プログラムの調整、人的資源などの社会的資源の活用、健康・栄養情報の管理、コミュニケーションなどの仕組みを理解する。

また、地域・職域の課題を見出し、適切な栄養関連サービスを提供するために必要な公衆栄養プログラムや施策を多職種連携の中で、科学的、理論的に提案できるよう知識と技術を身に付ける。

◆到達目標

1. 行政栄養士としての知識・技能を修得することができる。
2. 保健・医療・福祉・介護システムの中で、公衆栄養活動の意義が説明できる。
3. わが国並びに諸外国の健康・栄養問題に関する動向について、諸要因を把握し課題を分析する能力を身につける。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	公衆栄養学の概念	公衆栄養学は人間集団を対象とする栄養学であり、栄養改善、健康の保持・増進、生活の質(QOL)の向上に資する諸活動を企画、実施、評価するために必要な知識と技術に関する科学であることを理解する。	予習：学生の住所地の保健所・保健センターの業務を調べる(60分) 復習：保健所・保健センターに勤務する行政栄養士の業務をまとめる(40分)
2	公衆栄養活動の基本と展開過程	公衆栄養活動の多くは栄養施策として、各種の保健・医療・福祉・介護システムと密接なつながりのなかで実施が図られていることを理解する。また、公衆栄養活動の歴史を整理し、少子・高齢化社会とその影響について理解する。	予習：公衆栄養活動の歴史と時代背景を事前学習(40分) 復習：公衆栄養活動の歴史をまとめる(80分)
3	ヘルスプロモーションのための公衆栄養活動	公衆栄養活動は、ヘルスプロモーションを通じて人びとの QOL の向上を目指すものであり、自己管理能力付与が有用であることを理解する。また持続可能性を踏まえた公衆栄養活動について理解する。	予習：ヘルスプロモーションが目指すもの、またその公衆栄養活動を進めるうえで重要なことについてまとめる(60分) 持続可能性を踏まえた公衆栄養活動についてまとめる(60分)
4	健康・栄養問題の現状と課題 食事の変化	健康・栄養問題が、食環境の変化と密接に関係していることを理解する。エネルギー、栄養素摂取量、食品群別摂取量、料理・食事パターンの変化と現状を認識し今後の課題や必要な対策を考える	予習：健康・栄養問題の現状と課題について(60分) 復習：国民健康・栄養調査結果の年次推移から栄養摂取量の変化を事後学習(60分) 1, 2, 3, 4分野の小テストの学習(60分)
5	食生活の変化	食事の変化を概観する手段や望ましい食習慣への行動変容に結びつけるための食知識、食態度、食スキルを理解する。	予習：生活習慣病と社会背景についてまとめる(60分) 復習：食行動、食知識、食態度、食スキル等の変化について年代別の特徴をまとめる(60分)
6	食環境の変化	食品の生産・流通の変化や食品ロス等の食情報について理解する。また、フードバランスシート(食料需給表)や食料自給率の変化と現状を認識し今後の必要な対策を考える。	予習：食料需給表について各種自給率についてまとめておく(60分) 復習：食生活の変化から健康増進政策の内容についてまとめる(60分)
7	栄養政策 わが国の公衆栄養活動	栄養政策は国や地方公共団体によって行われる公の活動であり、その組織や人材等の役割について理解する。	予習：公衆栄養関連法規と管理栄養士との関係について事前学習(60分) 復習：都道府県および市町村における行政栄養士の役割と業務についてまとめる(60分)
8	公衆栄養関連法規 わが国の管理栄養士・栄養士制度	1)地域保健法 2)健康増進法 3)食育基本法 4)栄養士法：管理栄養士・栄養士制度の沿革	予習：公衆栄養関連法規中のわからない用語についてまとめる(60分) 復習：地域保健法、健康増進法、食育基本法の成立の経緯・意義についてまとめる(60分) 5, 6, 7, 8分野の小テストの学習(60分)

9	国民健康・栄養調査	1)調査の目的 2)調査の沿革 3)調査の内容・方法・過去の調査結果の概要等	予習：国民健康・栄養調査の概要について事前学習(60分) 復習：国民健康・栄養調査内容を年次別にまとめる(60分)
10	公衆栄養活動実施に関する指針・ツール	1)食生活指針の変遷、内容等 2)食事バランスガイド内容、活用法等 3)健康な食事の普及 4)健康づくりのための身体活動基準 2013	予習：指針やツールの作成背景について事前学習(60分) 復習：公衆栄養活動実施の際、どのように利用されるかまとめる。(60分)
11	国の健康増進基本方針と地方計画	わが国の健康づくり計画の策定・評価のための(国民健康・栄養調査)を理解する。基本方針の推進と地方健康増進計画について	予習：国の健康増進基本方針の変遷について事前学習(60分) 復習：「健康日本21」の基本方針と地方計画の違いについてまとめる。(60分)
12	食育推進基本計画策定の目的と内容	1)食育基本法と食育推進基本計画 2)食育の推進と地方計画 3)第3次食育推進基本計画 4)食育推進と地方計画	予習：「食育基本法」の概要の事前学習(40分) 復習：第1次、第2次、第3次の食育推進基本計画の改正要点をまとめる。(40分) 9, 10, 11, 12分野の小テスト学習(40分)
13	諸外国の健康・栄養問題の現状課題	国際的な健康・栄養問題について、先進国や開発途上国の現状と課題を学び、グローバルな視点に立った健康・栄養問題を理解する。	予習：先進国と後進国の保健統計や人口統計の事前学習(60分) 復習：先進国と開発途上国の現状と課題についてまとめる(60分)
14	諸外国の健康・栄養政策	国際的な栄養行政組織の施策や食事摂取基準、食生活指針、フードガイドについて学ぶ。	予習：国際的な栄養行政機関についてまとめる(60分) 復習：先進国の健康・栄養政策を比較してまとめる。13, 14分野の小テスト学習(60分)
15	栄養政策まとめ	わが国の栄養政策及び諸外国の栄養政策の現状を理解する。	予習：日本の健康・栄養問題と諸外国の健康・栄養問題について事前学習(60分) 復習：栄養政策の現状と今後についてまとめる(60分)、定期試験のためのまとめ学習(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
公衆栄養学	酒井徹・郡俊之・中本真理子編著	講談社
管理栄養士・栄養士必携		第一出版

◆参考書

書名	著者	発行所
国民衛生の動向		厚生労働省
食育白書		農林水産省
食事摂取基準(2025年版)		厚生労働省

◆関連科目

公衆衛生学Ⅰ・Ⅱ、応用栄養学Ⅰ・Ⅱ、給食計画論、給食経営管理論、公衆衛生学などに関連する。

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)
定期試験	60	小テスト	
レポート	30	実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	10		

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

採点し必要に応じてコメントをして返却する。ミニテスト等は解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

授業に集中して聞くことが重要である。どこ(何)がわからないのかを明らかにし、質問あるいは予習・復習で確認をすること。理解できないところは、質問するかオフィスアワーを利用し、担当教員に確認する。配布する資料は、教科書と共に繰り返し復習すること。また、資料は、ファイルし教科書同様に扱うこと。

◆オフィスアワー

受付時間：授業終了後または授業当日の16:30~18:00

受付場所：教室または研究室

上記で対応できない場合：研究室前のボードを活用する。

公衆栄養学Ⅱ (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 3年・前期
担当者氏名 佐藤 ひろ子

◆授業概要

公衆栄養学Ⅰの内容を踏まえて、地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連プログラムの計画(Plan)・実施(Do)・評価(Check)・改善(Act)する総合的なマネジメント理論とその評価方法を学習する。さらに各種公衆栄養プログラムの調整、人的資源などの社会的資源の活用、健康・栄養情報の管理、コミュニケーションなどの仕組みを理解する。

また、地域・職域の課題を見出し、適切な栄養関連サービスを提供するために必要な公衆栄養プログラムや施策を多職種連携の中で、科学的、理論的に提案できるよう知識と技術を身に付ける。本授業は、自治体・保健所等の行政栄養士を経験し実際に政策に携わった教員が担当し、国・都道府県・市町村の連携や地域住民ボランティア及び企業等の関わりについて指導する。

◆到達目標

1. 行政栄養士としての知識・技能を修得できる。
2. 保健・医療・福祉・介護システムの中で、公衆栄養活動の意義が説明できる。
3. わが国並びに諸外国の健康・栄養問題に関する動向について、諸要因を把握し、課題分析する能力を身につける。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	オリエンテーション	公衆栄養学Ⅰで学習した内容の理解度を確認する。公衆栄養活動の概念について理解する。	予習：公衆栄養学Ⅰ理解度テストのため事前学習(60分) 復習：テストの不正解問題の正文作成。(60分)
2 ～ 4	栄養疫学	栄養疫学は、栄養施策のためのアセスメントや評価のツールとして重要であることを理解する。 1) 栄養疫学の概要、役割 曝露情報としての食事摂取量の特性を理解し、その調整法を理解する。 2) 曝露情報としての食事摂取量 3) 食事摂取量の測定方法、種々の食事調査法の可能性と限界を理解し、実践の場の状況にあわせて自在に活用できるようにする。 4) 食事摂取量の評価方法	予習：栄養疫学の概念の事前学習(毎回60分) 復習：各回 栄養疫学の役割についてまとめる。(毎回60分) 1～4 分野の小テスト学習(40分)
5 ～ 8	地域診断と公衆栄養マネジメント	公衆栄養マネジメントの考え方、重要性を認識し、PDCAのマネジメントサイクルの考え方に沿った公衆栄養活動の展開を理解する。 1) 公衆栄養マネジメント 2) 公衆栄養アセスメント 公衆栄養マネジメントでは、対象集団の状況に応じた目標を立て、問題点を明確にするアセスメントや問題解決のための目的・目標を設定し実施(運営)のための計画から評価を繰り返すことであることを理解する。 3) 公衆栄養プログラムの目標設定 4) 公衆栄養プログラム設定 公衆栄養マネジメントサイクルの各過程における目的と方法を学び、その際の留意点について理解する。 5) 公衆栄養プログラムの評価	予習：公衆栄養マネジメントの考え方について事前学習(毎回60分) 復習：PDCAサイクルの考え方に沿って公衆栄養活動の要点をまとめる。(毎回60分) 5～8 分野の小テスト学習(40分)

9 ～ 14	公衆栄養プログラムの展開	健康づくり, 食育, 在宅医療, 介護, 健康・食生活の危機管理と食支援に関連する公衆栄養プログラムの事例を学ぶ。 1) 地域特性に対応したプログラムの展開 2) 食環境整備のためのプログラムの展開 特別用途食品・特定保健用食品・栄養機能食品・機能性表示食品の活用, 栄養成分表示の活用, 外食料理の栄養成分表示の活用事例を通じて食環境づくりのためのプログラムを理解する。 3) 地域集団の対象・特性別プログラム 食品ロス削減普及啓発事業、ハイリスク集団を対象とした公衆栄養プログラム事業の事例がどのように展開されているかを学ぶ。	予習：公衆栄養プログラムの事例について事前学習(毎回60分)
			復習：各回 1) 地域特性に対応したプログラム 2) 食環境づくりのためのプログラム 3) 地域集団の対象・特性別プログラムの要点をまとめる。(毎回60分) 9～14 分野の小テスト学習(40分)
15	公衆栄養プログラムの策定・展開までの経過	まとめ	予習：公衆栄養プログラムの策定の経過を事前学習(60分) 復習：公衆栄養プログラムをPDCAサイクルにまとめる。(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
公衆栄養学	酒井徹・郡俊之・中本真理子編著	講談社
管理栄養士・栄養士必携		第一出版

◆参考書

書名	著者	発行所
国民衛生の動向		厚生労働省
食育白書		農林水産省
食事摂取基準(2025年版)		厚生労働省

◆関連科目

公衆衛生学Ⅰ・Ⅱ, 応用栄養学Ⅰ・Ⅱ, 給食計画論, 給食経営管理論, 公衆衛生学などに関連する。

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)
定期試験	60	小テスト	
レポート	30	実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足)

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法
提出課題について評価し返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

授業に集中して聞くことが重要である。どこ(何)が分からないのかを明らかにし、質問あるいは自習・復習で確認をすること。理解できないところは、質問するかオフィスアワーを利用し、担当教員に確認する。配布する資料は、教科書と共に繰り返し復習すること。また、資料は、ファイルし教科書同様に扱うこと。

◆オフィスアワー

受付時間： 授業終了後または授業当日の16:30～18:00
受付場所： 教室または研究室

上記で対応できない場合：研究室前のボードにて記載する。

公衆栄養学実習 (1単位) (管理栄養学科)

開講時期 3年・後期
 担当者氏名 佐藤 ひろ子

◆授業概要

少子高齢社会が進展する中、人々の健康寿命の延伸や地域住民の生活の質（QOL）の向上を図るため、国・都道府県・市町村単位で行われている公衆栄養活動を理解するとともに、自治体・保健医療福祉関係・職場・学校・地域等の種健康づくり計画やデータを基にグループワークをとおして、地域の健康・栄養問題を把握し、改善課題を抽出し、問題解決に向けた公衆栄養マネジメントの進め方を理解し、地域の改善プログラムの立案を提案していけるよう、その方法と技術を実習していく。

本科目は、地方公務員として保健所等において健康づくり計画及び栄養改善事業に携わった教員が担当する。

◆到達目標

1. 国、都道府県、特別区、市町村で行われている公衆（地域）栄養プログラムを理解できる。
2. 関係職種の仕事を理解し、コミュニケーションをとることができる。
3. プリシード・プロシードモデルを活用して地域の公衆栄養活動プログラムの計画を立案できるようにする。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1 ～ 4	1～4回目の課題 オリエンテーション 1) 地域の情報を収集する 2) 論文の検索をする 3) 質問票を作り直す 4) 調査結果をまとめる 5) 公衆栄養活動計画を調べる	<p>◆オリエンテーション：授業概要、授業の進め方と地域・社会集団の健康・栄養状況の実態と課題分析方法の基本を理解する。 個別課題の克服となる。</p> <p>1) 地域の情報を収集する 対象地域や対象集団に関する情報は、既存の統計資料や論文、健診等のデータなどから収集できます。本課題では、既存の統計資料を活用して、公衆栄養活動の対象となる地域や集団の健康・栄養・食生活・食習慣に関わる情報を収集し、整理する技術を身につける。</p> <p>2) 論文の検索をする 公衆栄養活動を計画する際に必要となる、エビデンスの検索法を身につける。ここで言うエビデンスとは、例えば『朝食を欠食する原因は、就寝時間が遅いことである』という因果関係の証拠』を示すことです。</p> <p>3) 質問票を作り直す 対象地域・対象集団の実態を把握するためには、既存の資料を収集するだけでは不十分な場合があります。地方自治体によっては、健康や食環境、食事摂取量などの情報が、十分に調査されておらず、把握済みで無い場合がある。このような場合は、公衆栄養活動計画に必要と考えられる情報に関して、新たに調査を実施し、情報を収集する必要があります。本課題では、たくさんある調査法のうち、質問票調査について学ぶ。</p> <p>4) 調査結果をまとめる 本課題は、調査によって得られたデータをまとめる実習です。すなわち、統計学の課題です。まず、「なぜ、統計学の手法を使ってデータをまとめる必要があるのか？」について考える。</p> <p>5) 公衆栄養活動計画をまとめる 行政栄養士として公衆栄養活動計画を策定し推進していく場合、2つの状況が考えられます。ひとつは、全く新しい計画案の策定。すなわち、計画のゼロからの立ち上げです。もうひとつは、すでに先行した計画が推進され、その結果を受けて計画案を策定する場合です。</p> <p>本課題では、後者の状況を想定し、現在実施されている健康増進計画を調べて、まとめてみましょう。調べる地域は、「課題：1) 地域の情報を収集する」で調べた市区町村とします。対象の市区町村のホームページ等において、あまり情報が公開されていない場合は、その市区町村が所在する都道府県の健康増進計画を調べましょう。</p>	<p>予習：住所地の都道府県又は市町村の公衆栄養活動に関する健康増進計画及び人口統計、疾病など既存データを検索し情報収集を行う。 (毎回 60分)</p> <p>復習：4回目までに内容(1)～(5)を記載するプリントを配布するので、それを仕上げる。(学生サーブ参照) (毎回 60分)</p>

5	◆ 1～4回目までの課題の振り返る ◆ 5～15回目の授業展開について説明	1～4回目までの課題を提出する。	予習：6～13回の授業について教科書を熟読する(60分)
			復習：5回の授業内容を熟知し6回以降の半別計画を立てる(60分)
6 ～ 13	6～13回目の課題 公衆栄養活動の実際	6～13回目は、学生4～5名を1班として行政栄養士になりきって、公衆栄養活動計画を策定することが課題です。 今回は、プリシード・プロシードモデル(以下PPモデル)を使って計画を作成してもらいます。計画案は、パワーポイントのスライドにまとめて、毎回の実習開始時に進捗状況を報告してもらいます。なお、このパワーポイントを作成する目的は、地域住民、地元ボランティア団体、地元消費者団体、自らの行政内組織の各部署などに、自分たちが策定した公衆栄養活動計画をプレゼンテーションし、計画実施の必要性を納得してもらうことです。	予習：進捗状況をパワーポイントで報告するので、随時各班で作業を行う。(毎回60分)
			復習：他の班の報告を聞いて、自班の反省を踏まえ、課題作成について班員で話し合い不足箇所を作成する。(毎回60分)
14	6～13課題のプレゼンテーション	判別の居住地の中から1か所を選択し、その地域を抱える健康課題解決に向けて、プリシード・プロシードモデルを使って政策を策定するイメージトレーニングである。その内容を1班30分以内で発表する。	予習 発表原稿とスライドの作成 エビデンスの確認等を行う (60分)
15			復習 発表時に質問に答えられなかった箇所を修正し、学生評価表の集計をして提出する (120分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
公衆栄養学実習	鈴木三枝・中谷弥栄子 編著者	第一出版
公衆栄養学	古畑公・松村康弘・鈴木三枝編著	光生館

◆参考書

書名	著者	発行所
国民衛生の動向		厚生労働省
食事摂取基準(2025年版)		厚生労働省
食育白書		農林水産省

◆関連科目

公衆衛生学Ⅰ・Ⅱ、応用栄養学Ⅰ・Ⅱ、給食計画論、給食経営管理論、公衆衛生学などに関連する。

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	
レポート(課題)	10	実技(発表・コミュニケーション)	40
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	10		

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

課題に関し、確認後アドバイスを記入し(口頭説明)し返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

授業に集中して聞くことが重要である。どこ(何)が分からないのかを明らかにし、質問あるいは自習・復習で確認をすること。理解できないところは、質問するかオフィスアワーを利用し、担当教員に確認する。グループワークによる作業となるので、役割に責任を持つこと。

◆オフィスアワー

受付時間：授業終了後または授業当日の16:30～18:00

受付場所：教室または研究室(給食経営管理実習棟3階)

上記で対応できない場合：研究室前のボードを活用する。

給食計画論

(2単位) (管理栄養学科)

開講時期 2年・前期
担当者氏名 風見 公子

◆授業概要

給食は、法的根拠に基づいて提供されているため関係法規を理解した上で、管理栄養士に求められる給食の経営・管理方法及びマネジメント能力を身につける第一段階として食事・栄養管理の基本についての基礎知識を習得することを目的とする。基本的には、前半は教科書・授業プリントを用いた講義形式をとり、知識や理解が確実なものとなるようにレポート等を行う。後半では前半で学んだ栄養計画を基に各自献立作成をし、それを自ら評価し、その内容についてパワーポイントを用い、プレゼンテーションする。またクラス全員の評価をするアクティブ・ラーニング形式で進める。

◆到達目標

1. 給食における管理栄養士の役割とする献立作成を基とした給食の運営、給食の目標・計画・実施・評価を説明できる。
2. 栄養・食事管理の献立立案と献立計画を実施できる。
3. 特定給食施設の事業所の特徴や給食の運営・管理に必要な知識や考え方を理解し実務に対応できる献立作成を実施し、プレゼンテーションすることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	授業の概要の説明および諸注意 給食の意義・目的	オリエンテーション・予習・復習の方法について 特定給食施設の意義・目的 主食・主菜・副菜について	予習：給食経営管理論第1章給食の概念を読み、給食とは何か答えられるようにする。(120分) 復習：いろいろな食事をみて、主食・主菜・副菜が揃っているかどうか主食・主菜・副菜料理成分表をみて確認する。(120分)
2	栄養計画(1)	食品成分表の活用方法(1) よく使用する食品にマーカーをつける	予習：食品成分表の使用方法を読み、わからない語句があれば調べておく。(120分) 復習：食品成分表を使用しやすいように色づけやインデック等をつける。(120分)
3	栄養計画(2)	食品成分表の活用方法(2) 食品成分表を用いた計算	予習：食品成分表でよく使用する食品でわからなかった食品を調べておく。(120分) 復習：食品成分表を用いた計算を完成させる。(120分)
4	栄養計画(3)	日本人の食事摂取基準量について 特に給食の部分を中心として	予習：日本人の食事摂取基準のプリントを読み、給食と食事摂取基準について答えられるようにする。(60分) 復習：給食と食事摂取基準についてまとめる。(120分)
5	栄養計画(4)	給与栄養目標量の作成について(1) 保育園給食を例として	予習：給食施設のための献立作成マニュアルの給与栄養目標量の項を読んでおく。(60分) 復習：給与栄養目標量の作成で何を気をつけるべきかまとめておく。(120分)
6	栄養計画(5)	給与栄養目標量の作成について(2) 給与栄養目標量の作成を例題を用いて計算 食品構成について(1)	予習：給食施設のための献立作成マニュアルの食品構成の項を読んでおく。(60分) 復習：食品構成とは何であるか説明できるようにまとめておく。(60分)
7	栄養計画(6)	食品群別荷重平均栄養成分について(1)	予習：給食施設のための献立作成マニュアルの食品群別荷重平均栄養成分の項を読んでおく。(60分) 復習：全て授業内のことがわかったか、確認をする。理解できないことはまとめておく。(60分)
8	栄養計画(7)	食品群別荷重平均栄養成分について(2) 食品構成について(2) 例題を用いて計算	予習：授業6回、7回のプリントを読み、作成方法を説明できるようにしておく。(120分) 復習：例題を用いた計算を完成させる。(60分)
9	栄養計画(8)	調味%、献立の書き方、エネルギー及び栄養素計算の注意点等	予習：大量調理基礎実習で学んだプリントを読み、献立作成時に必要な項目をあげておく。(60分) 復習：献立作成時に注意すべきことをまとめておく。(60分)
10	栄養計画(9) 食事計画	栄養出納表について 予定献立の作成について	予習：給食施設のための献立作成マニュアルの栄養出納表の項を読んでおく。(60分) 復習：献立作成するために料理の本を集める。(60分)
11	献立の評価	栄養計画を基に献立を作成する方法と評価方法について パワーポイントを用いた発表方法について	予習：1回から10回までのプリント類を確認し、献立作成ができる用意をする。(120分) 復習：献立を作成し、料理を作り写真を撮る。(240分)
12	特定給食施設の献立作成(1)	計画を基に事業給食における単一定食の献立作成	予習：自分の立てた献立の問題点を発見する。(120分) 復習：事業所給食に適した献立に変更する。(120分)

13	特定給食施設の献立の作成(2)	計画を基に事業給食における単一定食の献立作成のブラッシュアップする。	予習：自分の立てた事業所給食の献立を自宅で作成する。(120分) 復習：自分の立てた事業所給食の献立のプレゼン資料を作成する。(240分)
14	特定給食施設の献立の評価(1)	定食献立作成の評価・分析 (PP を用いた発表)	予習：他の人の事業所給食の献立のプレゼン資料を聞き、自分の献立をより良いものに変更する。(120分) 復習：自分の立てた事業所給食の献立のプレゼン資料を確認し、よりよくなるように訂正し、レポートとして15回目終了後に提出する。(120分)
15	特定給食施設の献立の評価(2)	定食献立作成の評価・分析 (PP を用いた発表)・まとめ	予習：自分の立てた事業所給食の献立のプレゼン資料を確認し、よりよくなるように訂正し、レポートとして15回目終了後に提出する。(120分) 復習：全体のまとめて話した内容をまとめておく。(300分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
給食経営管理論	細山田洋子、宮原公子、風見公子他	化学同人
新調理システム対応 給食経営管理論実習・演習	大原栄二、近江雅代、風見公子他	建帛社
給食施設のための献立作成マニュアル	赤羽正之、他	医歯薬出版
八訂食品成分表	香川明夫 監修	女子栄養大学出版部
主食・主菜・副菜料理成分表	足立己幸、他	群羊社
調理のためのベーシックデータ	女子栄養大学	女子栄養大学出版部

(補足) 料理を試作するときには、大学が指定したデジタルクッキングスケールで、計測をし、作成をすること。

◆参考書

書名	著者	発行所
日本人の食事摂取基準(2025版)	厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2025版)策定検討会報告書	第一出版

◆関連科目

調理学実習Ⅰ・Ⅱ、大量調理基礎実習、給食経営管理論、給食経営管理実習Ⅰ・Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	学習に取り組む姿勢・意欲	10
レポート	10	実技(発表・コミュニケーション)	30

(補足) 学習に取り組む姿勢・意欲10%については、授業内の発言、オフィスアワーを利用した質問、提出物の期限を適切に守ることで評価をする。実技30%は、教員及び学生の評価表を用いて点数化し評価する。レポート10%は、誤字・脱字がなく、個人の主張が論理的かつ明確に記述されていることを確認し、15回目終了後に提出したレポートを10点満点として評価する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

課題は、内容をチェックし、授業内で総評を述べる。

◆受講上の注意事項及び助言

授業に必要な資料(食品成分表、日本人の食事摂取基準、料理の本など)は各自で用意しておくこと。

◆オフィスアワー

受付時間： 授業日 16:30~18:00

受付場所： 給食経営管理研究室

上記で対応できない場合： 上記で対応できない場合は：研究室前のメッセージボードを活用し、時間と場所を打ち合わせする、または、電子メールでも対応(kazami-k@tsc-05.ac.jp)する。

給食経営管理論

(2 単位) (管理栄養学科)

開講時期 3 年・前期
担当者氏名 風見 公子

◆授業概要

管理栄養士の活動の場である特定給食施設は、「特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設のうち、栄養管理が必要なもの」とされ、対象の栄養管理を軸として、効率的、経済的な手法を用いた管理が必要となる。本講では、給食の意義やシステム、管理栄養士の役割を理解したうえで、栄養・食事管理、食材料管理、生産管理、品質管理、安全・衛生管理、施設・設備管理、原価管理などの実務全般について理解するとともに経営的な視点から関連の資源を総合的に判断し、栄養面・安全面・経済面全般のマネジメントを行うために必要なマーケティングの原理や組織管理、給食システム構築のための手法を学ぶ。そのことにより食・栄養の専門家であると同時に給食経営管理者としての総合力を習得する給食運営に必要な各管理の目的や手法について修得する。

基本的に教科書とプリントを用い、パワーポイントを活用しながら講義形式で進める。知識や理解を確実なものとするため、毎回授業内に小テストを行う。

◆到達目標

1. 給食の意義・目的、管理栄養士の役割を説明できる。
2. 給食システムとオペレーションシステムを理解し、PDCAに基づいた計画・実施・評価・改善が説明できる。
3. 給食の関連資源（人・物・金）を理解し、経営的な視点から給食運営全般を捉えることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	オリエンテーション 給食の概念 (1)	予習・復習の方法について 給食の定義・目的、給食における管理栄養士の役割	予習：教科書 給食とはを読む。(120分) 復習：給食の定義・目的、給食における管理栄養士の役割をまとめる。(120分)
2	給食の概念 (2)	給食システム 給食施設の特徴と関連法規 健康増進法における特定給食施設 学校給食	予習：教科書 給食システム・学校給食を読む。(120分) 復習：給食システムの種類と内容を説明できるようにする。(120分)
4	給食の概念 (3)	給食を提供する施設と関連法規 健康増進法における特定給食施設、医療施設	予習：教科書 給食施設の特徴と関連法規を読む。(120分) 復習：医療施設における給食についてまとめる。(120分)
4	給食の概念 (4)	給食を提供する施設と関連法規 健康増進法における特定給食施設、高齢者・介護福祉施設、児童福祉施設、障害者福祉施設、事業所	予習：教科書 給食施設の特徴と関連法規を読む。(120分) 復習：高齢者・介護福祉施設、児童福祉施設、障害者福祉施設、事業所についてまとめる。(120分)
5	給食経営管理の概念 (1)	給食の経営管理の意義と目的	予習：教科書 給食の経営管理の意義と目的を読む。(120分) 復習：給食の経営管理の意義と目的をまとめる。有名な給食受託会社のホームページを開き、経営理念についてまとめる。(120分)
6	給食経営管理の概念 (2)	給食の経営管理 外食産業の歴史	予習：教科書 給食の経営管理を読む。(120分) 復習：給食の経営管理をまとめる。自分がよく行く大手外食産業の歴史を調べてみる。(120分)
7	給食経営管理の概念 (3)	給食とマーケティング	予習：教科書 給食とマーケティングを読む。(120分) 復習：給食とマーケティングをまとめる。ABC分析とメニューエンジニアリングの関係を説明できるようにする。(120分)
8	給食経営管理の人事・組織管理 給食の施設・設備	人事管理の意義と目的 組織管理の意義と目的 生産(調理)施設・設備設計 食事環境の設計と設備	予習：教科書 人事管理の意義と目的、組織管理と意義と目的、生産(調理)施設・設備設計、食事環境の設計を読む。(120分) 復習：特に給食従事者の教育訓練方法と主な給食施設の機器類の名前を説明できるようにする。(120分)
9	栄養・食事管理	給食計画論における栄養・食事管理の復習	予習：給食計画論で使用した給食施設のための献立作成マニュアルやプリントを読み返しておく。(120分) 復習：アセスメントから献立作成までの方法を説明できるようにする。(120分)
10	給食における品質管理 給食における会計・原価管理	品質管理の意義と目的 会計・原価の意義と目的 給食経営における原価管理	予習：教科書品質管理、プリント給食の原価、会計・原価管理の目的、食材管理の目的を読む。(120分) 復習：損益分岐点を中心としてまとめる。(120分)

11	給食の情報・事務管理 メニューマネジメント	事務管理の意義と目的 マーチャンダイジングについて	予習：教科書 給食の情報・管理を読む。(120分)。
			復習：マーチャンダイジングを説明できるようにする。(120分)
12	給食の生産管理	生産管理における食材料管理 生産管理における調理管理	予習：教科書 食材料管理、調理管理を読む。(120分)
			復習：特に大量調理のシステムを説明できるようにする。(120分)
13	給食の安全・衛生管理	安全・衛生管理	予習：教科書 安全・衛生管理を読む。(120分)
			復習：HACCPと大量調理施設衛生管理マニュアルの内容を説明できる。(120分)
14	給食の危機管理	危機管理の意義と目的 事故・災害時対策	予習：事故：災害時対策を読む。(120分)
			復習：日本で過去に起こった震災時の管理栄養士の活躍についてまとめてみる。(120分)
15	まとめ	1回目～14回目のまとめ	予習：教科書 一通り読み返してくる。(120分)
			復習：期末テストに向けてまとめる。(120分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
Nブックス 新版給食経営管理論	岩井達、名倉秀子、松崎政三 風見公子、他	建帛社
給食経営管理論	細山田洋子、宮原公子、植松節子、 風見公子、他	化学同人

◆参考書

書名	著者	発行所
給食施設のための献立作成マニュアル	赤羽正之、他	医歯薬出版
新調理システム対応 給食経営管理論実習・演習	大原栄二、近江雅代、風見公子他	建帛社
八訂食品成分表	香川明夫 監修	女子栄養大学出版部

◆関連科目

調理学実習Ⅰ・Ⅱ、大量調理基礎実習、給食計画論、給食経営管理実習Ⅰ・Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	75	小テスト	15
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) 学習に取り組む姿勢・意欲10%については、授業内の発言、居眠りの状況、オフィスアワーを利用した質問で評価をする。小テストは毎回行い、適切に回答が書かれていたら、毎回1点を加点する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

小テスト (復習) を実施時には、時間内に答え合わせを徹底する。

◆受講上の注意事項及び助言

授業に必要な資料等 (教科書類、プリント、電卓等) は各自で用意しておくこと。

◆オフィスアワー

受付時間： 授業日 16:30～18:00

受付場所： 給食経営管理研究室

上記で対応できない場合： 上記で対応できない場合は：研究室前のメッセージボードを活用し、時間と場所を打ち合わせする。または、電子メールでも対応 (kazami-k@tsc-05.ac.jp) する。

給食経営管理実習 I

(1 単位) (管理栄養学科)

開講時期 2 年・後期

担当者氏名 風見 公子 柴田 隆一

◆授業概要

給食計画論で学習したことをもとに、大量調理の計画と実施及び効果判定について実習し、特定給食施設の管理技術および考え方を習得し、事業所の単一定食の給食を提供する。

1 回目～4 回目までは、始めに講義を行い、当日の内容を説明し、グループディスカッションを通して、給食に必要な帳票類、予定献立を作成する。5 回目～13 回目はグループワークで、喫食者に残菜の少ない美味しい給食の提供を行う。

14 回目、15 回目では、各班のデータをまとめ、給食の評価をし、プレゼンテーションを行うアクティブラーニング形式で進める。

◆到達目標

1. 対象集団の給与栄養目標量の設定、食品構成、献立作成、作業計画、食材の購入、調理、配膳、下膳、清掃作業、評価のための各種調査を実施できる。
2. 給食業務の中から題材を選択し、作業の標準化など改善方策を考えることができる。
3. 上記の作業を行うことによって給食の運営・管理に必要な知識や考え方が応用できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	給食の概要 栄養・食事管理の概要 栄養・食事の計画	授業の概要説明、実習の諸注意、役割分担の説明、献立作成の要領、給与栄養目標量の設定、献立の立案、など	予習：献立作成の要領(給食計画論配布プリント)を読み返しておく。(120分)
			復習：献立作成し、提出する。(180分)
2		給食計画の立案、給食室(厨房)の説明、品質管理と調理の実際、作業計画	予習：食品の重量、調味パーセント(大量基礎実習配布プリント)を読み返しておく。(60分)
			復習：実施したテストで確認する。(60分)
3	栄養・食事のアセスメント 栄養・食事の計画 安全・衛生の概要	大量調理の基礎、食品構成表の作成、献立作成、作業計画の作成	予習：大量調理の基礎(調味、下味、ゆで物、あえ物、サラダの標準化)を読む。(60分)
			復習：実施したテストで確認する。(60分)
4		栄養管理表・作業管理表の作成、給食の評価業務など	予習：大量調理の基礎(煮物、焼き物、蒸し物、揚げ物、炒め物の標準化)を読む。(60分)
			復習：実施したテストで確認する。(60分)
5	栄養・食事計画の実施、評価、改善 給食の品質の標準化、評価、改善 原価、食材、生産(調理)と提供 安全・衛生の実際 生産(調理)施設・設備設計 食事環境の設計と設備 事故・災害時対策	給食の実施(事業所給食) 1-①	予習：大量調理における各過程での栄養管理、生産管理、衛生管理、品質管理、作業管理などを情報共有し、班全員が理解する(シミュレーション)(120分) 復習：給食の実施について、帳票を作成し提出する。(120分)
6		給食の実施(事業所給食) 2-①	
7		給食の実施(事業所給食) 3-①	
8		給食の実施(事業所給食) 1-②	
9		給食の実施(事業所給食) 2-②	
10		給食の実施(事業所給食) 3-②	
11		給食の実施(事業所給食) 1-③	
12		給食の実施(事業所給食) 2-③	
13		給食の実施(事業所給食) 3-③	

14	栄養・食事計画の評価、改善	給食業務の評価(まとめ、パワーポイントを使用した発表) 報告書の作成	予習：給食業務の実施に対する評価を行う。(120分)
15	給食の品質の標準化の評価、改善		復習：報告書の作成を行い、提出する。(120分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
プリントファイルの配布	東京聖栄大学給食経営管理研究室	東京聖栄大学給食経営管理研究室
新調理システム対応 給食経営管理理論実習・演習	大原栄二、近江雅代、風見公子他	建帛社
改訂新版 大量調理 －品質管理と調理の実際－	殿塚婦美子、他	学建書院

◆参考書

書名	著者	発行所
八訂 食品成分表	香川明夫 監修	女子栄養大学出版部
日本人の食事摂取基準 2025 年版	厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書	第一出版

◆関連科目

給食計画論、給食経営管理論、栄養教育論、大量調理基礎実習、給食経営管理実習Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	30	小テスト	10
報告書	30	実技(発表・コミュニケーション)	15
学習に取り組む姿勢・意欲	15		

(補足) 報告書の30%については誤字・脱字がなく、個人の主張が論理的かつ明確に記述されていることを確認し、5段階で評価する。小テストの10%については、5回実施し、適切に解答されていれば、1回につき2点つける。学習に取り組む姿勢・意欲15%は、「積極的に意見を述べる」「チームをリードして進める努力をしている」「課題に対して指示が無くても積極的に取り組んでいる」の3項目について評価する。発表・コミュニケーションは、14回、15回に実施する発表で教員及び学生に評価表を渡し、その点数で評価する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

課題は、内容をチェックし、訂正、コメント等を記載し授業内に返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

班単位での実習になるので、各自が責任を持って役割分担された作業を行うこと。また、班員に迷惑をかけるので遅刻・欠席はしないこと。

大量調理を行うので、衛生管理の徹底をはかる。特に身支度、手洗い等自己の衛生管理を徹底する。

授業に必要な資料(料理の本など)は各自で用意しておくこと。

◆オフィスアワー

受付時間：授業当日、授業終了後～18時

受付場所：担当者の研究室

上記で対応できない場合：研究室前のメッセージボードの活用、

または、電子メールでも対応：風見(kazami-k@tsc-05.ac.jp)、柴田(shibata-r@tsc-05.ac.jp)

給食経営管理実習Ⅱ

(1 単位) (管理栄養学科)

開講時期 3 年・前期
担当者氏名 風見 公子 柴田 隆一

◆授業概要

臨地実習を想定して、特定給食施設別の給食実習を中心に、大量調理における作業工程の管理、食材の購入、調理、配膳、下膳、カウンターサービスなどの作業管理、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理、施設設備の保守管理など解説する。喫食者への栄養教育を行うとともに給食の評価を把握するため、各種調査・実習を行い、管理栄養士としての基本を身につけさせ、学校給食・病院・高齢者福祉施設の展開食を含めた給食を提供する。

1 回目～4 回目までは、始めに講義を行い、当日の内容を説明し、グループディスカッションを通して、給食に必要な帳票類、予定献立を作成する。5 回目～13 回目はグループワークで、それぞれの喫食者に合った給食の提供を行う。14 回目、15 回目では、各班のデータをまとめ、給食の評価をし、プレゼンテーションを行うアクティブラーニング形式で進める。また地域に向けての活動として『かつしかの元気食堂』に向けた新作メニューの開発も実施する。

◆到達目標

1. 大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理が実施できる。
2. 喫食者への栄養教育を実施できる。
3. 施設種別の固有の給食管理実施できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習
1	給食の概要 給食を提供する施設と関連法規 かつしかの元気食堂の概要	施設別給食経営の実際(学校・高齢者福祉施設・病院)	予習: 給食を提供する施設と関連法規(給食管理論の教科書の付表)を読む。(100分)
		かつしかの元気食堂の内容の理解、班編制、献立作成	復習: 講話の内容、学んだことをまとめてレポートを提出する。(60分) 葛飾の元気食堂の新作メニュー作成(120分)
2	栄養・食事のアセスメント 栄養・食事の計画	給食計画の立案、給与栄養目標量の設定 喫食者を対象とした栄養教育・指導媒体の作成	予習: 喫食者を対象とした栄養教育媒体の作成に関連する参考資料を読む。(100分)
			復習: 卓上メモ、ポスターを作成し、提出する(120分)
3	給食の品質の標準化	大量調理の標準化、作業工程の管理(調理工程の管理)、配膳・下膳・カウンターサービスなど	予習: 大量調理の標準化(調味、下味、ゆで物、あえ物、サラダ、煮物、焼き物、蒸し物、揚げ物、炒め物の標準化)を読む。(100分)
			復習: 実施したテストで確認する。 作業工程計画書を作成(180分)
4	安全・衛生の概要 安全・衛生の実際 かつしかの元気食堂メニューの計画発表	大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく、給食室(厨房)における衛生管理マニュアルの作成 葛飾の元気食堂メニューの計画発表(パワーポイント使用)	予習: 大量調理施設衛生管理マニュアルを読む。(60分)
			復習: 実施したテストで確認する。(60分)
5	栄養・食事計画の実施、評価、改善	給食の実施(学校の給食)1-①	予習: 施設種別の固有の給食目的に沿った計画・実施・評価を繰り返し、スキルをあげる。大量調理における各過程での栄養管理、生産管理、衛生管理、品質管理、作業管理などを情報共有し、班全員が理解する(シュミレーション)。(120分)
6		給食の実施(学校の給食)2-①	
7		給食の実施(学校の給食)3-①	
8		給食の実施(高齢者福祉施設入所者のための大量調理)1-②	
9	原価、食材、生産(調理)と提供	給食の実施(高齢者福祉施設入所者のための大量調理)2-②	復習: 給食の実施について、帳票を作成し、提出する。(120分)
10		給食の実施(高齢者福祉施設入所者のための大量調理)3-②	
11		給食の実施(病院での入院患者を想定した入院時食事療養のための大量調理)1-③	
12	安全・衛生の実際 生産(調理)施設・設備設計	給食の実施(病院での入院患者を想定した入院時食事療養のための大量調理)2-③	
13		給食の実施(病院での入院患者を想定した入院時食事療養のための大量調理)3-③	

14	栄養・食事計画の評価、改善	給食業務の評価(まとめ、パワーポイントを使用した発表) 報告書の作成 かつしかの元気食堂メニューの評価	予習：給食業務の実施に対する評価を行う。(120分)
15	給食の品質の標準化の評価、改善 かつしかの元気食堂メニューの報告		復習：報告書の作成を行い、提出する。(120分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
プリントファイルの配布	東京聖栄大学給食経営管理研究室	東京聖栄大学給食経営管理研究室
新調理システム対応 給食経営管理理論実習・演習	大原栄二、近江雅代、風見公子他	建帛社
改訂新版 大量調理 －品質管理と調理の実際－	殿塚婦美子、他	学建書院
主食・主菜・副菜料理成分表	足立己幸、他	群羊社
調理のためのベーシックデータ	女子栄養大学	女子栄養大学出版部

◆参考書

書名	著者	発行所
八訂食品成分表	香川明夫 監修	女子栄養大学出版部
日本人の食事摂取基準 2020 年版	厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書	第一出版

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	30	小テスト	10
報告書	20	実技(発表・コミュニケーション)	20
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足) 報告書の20%については誤字・脱字がなく、個人の主張が論理的かつ明確に記述されていることを確認し、5段階で評価する。小テストの10%については、5回実施し、適切に解答されていれば、1回につき2点つける。学習に取り組む姿勢・意欲20%は、「積極的に意見を述べる」「グループワークを円滑に進める努力をしている」「課題に対して指示が無くても積極的に取り組んでいる」の3項目について評価する。発表・コミュニケーションは、14回、15回に実施する発表で教員及び学生に評価表を渡し、その点数で評価する。また実習時間内に作成したかつしかの元気食堂新作メニューは、写真撮影会及び区民へのお披露目会へと発展していく。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

課題は、内容をチェックし、訂正、コメント等を記載し授業内に返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・班単位での実習になるので、授業は必ずしも順番どおりではないので注意すること。
- ・また、自己の衛生管理の徹底及び各自が責任を持って役割分担された作業を行うこと。
- ・なお、班員に迷惑をかけるので遅刻・欠席はしないこと。
- ・授業に必要な資料(料理の本など)は各自で用意しておくこと。

◆オフィスアワー

受付時間：授業当日、授業終了後～18時

受付場所：担当者の研究室

上記で対応できない場合：研究室前のメッセージボードの活用

または、電子メールでも対応：風見 (kazami-k@tsc-05.ac.jp)、柴田 (shibata-r@tsc-05.ac.jp)

総合演習 I

(1 単位) (管理栄養学科)

開講時期 3 年・前期～3 年・後期

担当者氏名 高橋美恵子 風見公子 小林陽子 宮内眞弓 佐藤ひろ子 柴田隆一

◆授業概要

総合演習 I は、臨地実習の教育効果を向上させるための事前指導である。特に給食の運営・給食経営管理論の分野と公衆栄養学分野を中心として学ぶ。

臨地実習の教育目標では、実践活動の場における「課題発見(気づき)・問題解決」と「専門的知識と技術の統合」を図ることがあげられており、事前・事後教育を徹底することが重要視されている。

事前教育の内容は、「実習の目的、目標の理解、心構え、事前の準備の徹底、知識の整理、研究課題の設定」等があげられ、それらを身に着け臨地実習に行くことを目的とする。この授業は、講義とグループワーク、グループディスカッションを主とし、アクティブ・ラーニング形式で進める。

◆到達目標

1. 臨地実習の意義を理解し、説明できる。
2. 履修した学科科目を横断的に理解したうえで習得できる。
3. 臨地実習の研修計画を実施できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習
1	事前ガイダンス① (臨地・学外実習の説明)	臨地・学外実習の実習先希望調査、日常生活諸注意(臨地実習センター)	
2	事前ガイダンス② (臨地・学外実習の説明)	臨地実習の目的、目標、心構え及び法的根拠、臨地実習の概要説明、単位取得方法の説明等	予習: 栄養士法第1条、健康増進法第20条～第24条を再読しておくこと。(各回60分×3回) 復習: 教科書で再確認をする。(各回120分×3回)
3	事前ガイダンス③ (臨地・学外実習の説明)	給食経営管理実習に関する知識を整理し、課題の発見や研究課題を確認する	
4	事前ガイダンス④ マナーについて	臨地実習に向けたマナーについて確認する。	予習・事前に配布した資料を熟読する。(60分) 復習・学んだ内容を資料を見ながら実践してみる。(60分)
5	給食の運営、給食経営管理論分野の概要説明①	事業所実習の概要説明(給食会社等) 事業所給食の現場で給食経営管理を担当する管理栄養士の実体験等講義	
6	給食の運営、給食経営管理論分野の概要説明②	保育所実習の概要説明 保育所給食の現場で給食経営管理等を担当する管理栄養士の実体験等講義	予習: 事業所・保育所・学校給食を担当する管理栄養士の現状と課題について調べる。(各回180分×3回) 復習: 事業所・保育所・学校給食を担当する管理栄養士の現状と課題について、ノートにまとめる。(各回240分×3回)
7	給食の運営、給食経営管理論分野の概要説明③	学校給食施設の概要説明 学校給食の現場で給食経営管理等を担当する管理栄養士の実体験等講義	
8	給食の運営、給食経営管理分野の課題の発見、下調べ、実習計画書作成①	事業所実習課題の発見、下調べ、実習計画書作成	予習: 事業所、保育所、学校に向け、研究課題の資料を集める。(各回180分×2回)
9	給食の運営、給食経営管理分野の課題の発見、下調べ、実習計画書作成②	保育所、学校実習課題の発見、下調べ、実習計画書作成、パワーポイント作成	復習: 研究課題について、まとめ実習計画書を作成する(各回180分×2回)
10	給食の運営、給食経営管理分野の課題の発見、下調べ、実習計画書作成報告会	パワーポイントを使用して発表し、各々の内容を確認する。	予習: 事業所、保育所、学校に向け、パワーポイントを作成する。(180分) 復習: 発表内容に対しレポートを作成する。(180分)
11	事業所実習事前最終ガイダンス	実習に向けての諸注意、持参物確認等	予習: 臨地実習ノートを熟読する。(60分) 復習: 臨地実習ノートの再確認、持参物を自宅で確認する。(90分)

12	公衆栄養学分野の概要説明	・保健所実習概要説明 (保健所, 保健センター)	予習: 地域保健法を再読し, 保健所業務について理解する。(240分) 復習: 保健所を担当する管理栄養士の現状と課題について、ノートにまとめる。(240分)
13	保健所実習課題の発見、下調べ、実習計画書作成	保健所実習課題の発見、下調べ、細菌検査方法説明、諸手続きの説明、実習計画書作成	予習: 保健所に向け、研究課題の資料を集める。(各回 180分×2回) 復習: 研究課題について、まとめ実習計画書を作成する (各回 180分×2回)
14	保健所実習事前最終ガイダンス	実習に向けての諸注意、持参物確認等	予習: 臨地実習ノートを熟読する。(60分) 復習: 臨地実習ノートの再確認、持参物を自宅で確認する。(90分)
15	実習先施設訪問及び現地打合せ	実習先各施設との打合せ (時期未定)	予習: 質問事項をまとめる。(120分) 復習: 打合せ内容をまとめる。(120分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
臨地実習ノート	東京聖栄大学	臨地実習センター

◆参考書

書名	著者	発行所
臨地実習及び校外実習の実際 (2014年版)	(公社) 日本栄養士会 他編	(公社) 日本栄養士会, (一社) 全国栄養士養成施設協会
八訂食品成分表	香川明夫 監修	女子栄養大学出版部
日本人の食事摂取基準 2025年版	国立健康・栄養研究所 監修	第一出版

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		小テスト	
報告書	50	実技 (発表・コミュニケーション)	20
学習に取り組む姿勢・意欲	30		

(補足) 報告書の 50%については誤字・脱字がなく、個人の主張が論理的かつ明確に記述されていることを確認し、5段階で評価する。学習に取り組む姿勢・意欲 50%は、「積極的に意見を述べる」「チームをリードして進める努力をしている」「課題に対して指示が無くても積極的に取り組んでいる」「集合や提出物の時間が守られているか」の4項目について評価する。発表・コミュニケーションは、発表で教員及び学生に評価表を渡し、その点数で評価する。また、外部講師の都合等により、授業の順番は変更する可能性がある。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

課題は、内容をチェックし、訂正、コメント等を記載し授業内に返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

※臨地実習実施時期は、同一時期ではないため、総合演習 I は不定期に開催する。

事前に掲示板で連絡するので、見逃し等無いよう注意すること。

※臨地実習先により、事前に要求されることが異なるので、施設に合わせた対応が出来るように準備しておくこと。

◆オフィスアワー

受付時間: 随時

受付場所: 臨地実習センター及び、臨地実習担当教員研究室

上記で対応できない場合: 臨地実習センター前のメッセージボードを活用する。

緊急の場合は、直接学生の携帯電話に連絡を入れることもあるので、必ず受信できる状態にしておくこと。(留守電等)

総合演習Ⅱ

(1単位) (管理栄養学科)

開講時期 4年・前期～4年・後期

担当者氏名 高橋美恵子 宮内眞弓 小林陽子 風見公子 佐藤ひろ子 柴田隆一

◆授業概要

総合演習Ⅱは、臨地実習の教育効果を向上させるための事前・事後指導である。特に臨床栄養学分野を中心として給食の運営・給食経営管理論、公衆栄養学分野の分野について学ぶ。

実践活動の場において、「課題発見(気づき)・問題解決」と「専門的知識と技術の統合」を図るなどを体験することにより、事前教育において学んだ、「実習の目的、目標の理解、心構え、事前の準備の徹底、知識の整理、研究課題の設定」等がどのように活かされたか。また、臨地実習終了後、「実習内容や研究課題」をまとめることにより、関連専門職と協働関係を構築することなど、管理栄養士の職務について総合的に理解することが目的である。学内学習と臨地実習の成果を結びつけ、知識と技術の統合に務め、自分達の臨地実習の内容を学年及び下級生にも説明し、伝える能力を身につける。この授業は、講義とグループワーク、グループディスカッション、パワーポイントを使用した報告発表(プレゼンテーション)から成り立っており、発表は教員及び学年全員の評価をするアクティブ・ラーニング形式で進める。

◆到達目標

1. 臨床栄養学分野の臨地実習の研修計画を実施できる。
2. 課題を設定して、問題点の解決法等を文書でまとめることができる。
3. 体験した職務の報告書に基づいて、発表ができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1～2	報告書の作成および発表資料の作成	<ul style="list-style-type: none"> 給食の運営、給食経営管理論分野実習報告書をまとめる 報告会原稿作成(スライド作成) 	予習: 臨地実習ノートを再読し、資料作成に役立てる。(120分)
			復習: 報告書をまとめ、スライド、口頭発表原稿をまとめる。(360分)
3	臨地実習報告会	<ul style="list-style-type: none"> 給食の運営、給食経営管理論分野実習報告結果、課題発表 	予習: 各班スライドを使用し発表会練習。(120分) 復習: 他施設の発表内容からの再習。(120分)
4	臨床栄養学分野(病院・福祉)実習概要説明①	<ul style="list-style-type: none"> 病院、福祉施設について概要説明 実習施設発表 	予習: 上級生の報告書を再読する。(120分)
			復習: 実習施設の報告書を再読する。(120分)
5	臨床栄養学分野(病院・福祉)実習概要説明②	<ul style="list-style-type: none"> 病院実習の概要説明 病院の現場で臨床栄養学分野を担当する管理栄養士の実体験等講義 	予習: 実習施設の概要の事前学習。(120分)
			復習: 実習施設の概要をまとめる。(120分)
6	臨床栄養学分野(病院・福祉)実習概要説明③	<ul style="list-style-type: none"> 福祉施設実習の概要説明 福祉の現場で臨床栄養学分野を担当する管理栄養士の実体験等講義 	予習: 実習施設の概要の事前学習。(120分)
			復習: 実習施設の概要をまとめる。(120分)
7	実習施設の情報収集	<ul style="list-style-type: none"> 医療機関の概要について事前情報収集を行う 	予習: 実習施設の概要の事前学習。(120分)
			復習: 実習施設の概要をまとめる。(120分)
8～9	臨床栄養学分野実習における課題研究について	<ul style="list-style-type: none"> 臨床栄養学分野実習における課題研究テーマの考え方と方向性 	予習: 課題計画書の作成。(120分×2回)
			復習: 計画書の再考、情報収集。(120分×2回)
10	提出書類の確認	<ul style="list-style-type: none"> 履歴書 予防接種確認書 細菌検査結果表 その他提出書類一式 	予習: 必要書類等の準備。(120分)
11	臨床栄養学分野実習事前最終ガイダンス	<ul style="list-style-type: none"> 実習に向けての諸注意、持参物確認等 	予習: 臨地実習ノートを熟読する。(60分) 復習: 臨地実習ノートの再確認、持参物を自宅で確認する。(90分)
12	医療機関別ガイダンス	<ul style="list-style-type: none"> 各実習施設の「施設ガイダンス」 	予習: 実習施設の事前学習。(120分)
			復習: ガイダンス内容のまとめ。(120分)
13	臨地実習報告会練習	<ul style="list-style-type: none"> 報告書をまとめる 報告会原稿作成(スライド作成) 	予習: 報告書、発表原稿作成。(120分)
			復習: 発表原稿の再構成。(120分)
14	臨地実習報告会	<ul style="list-style-type: none"> 保健所、保健センター実習結果、課題発表 	予習: 発表資料の確認と口頭発表原稿の暗記。(120分)
			復習: 他施設の発表内容からの再習。(120分)

15	臨地実習報告会	・臨床栄養学分野（病院・福祉）実習結果、課題発表	予習：発表資料の確認と口頭発表原稿の暗記。（120分） 復習：他施設の発表内容からの再習。（120分）
----	---------	--------------------------	--

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
臨地実習マニュアル「臨床栄養学」第5版	寺本房子 他	建帛社
臨地実習ノート	東京聖栄大学	東京聖栄大学臨地実習センター

◆参考書

書名	著者	発行所
臨地実習及び校外実習の実際（2014年版）	（公社）日本栄養士会 他編	（公社）日本栄養士会、（一社）全国栄養士養成施設協会
八訂食品成分表	香川明夫 監修	女子栄養大学出版部
日本人の食事摂取基準 2025 年版	国立健康・栄養研究所 監修	第一出版

◆関連科目

給食計画論・給食経営管理論、栄養教育論、公衆栄養学、臨床栄養学、応用栄養学、食事介護論等
およびその実習

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		小テスト	
レポート	30	実技（発表・コミュニケーション）	20
学習に取り組む姿勢・意欲	50		

（補足）報告書の 30%については誤字・脱字がなく、個人の主張が論理的かつ明確に記述されていることを確認し、5段階で評価する。学習に取り組む姿勢・意欲 50%は、「積極的に意見を述べる」「チームをリードして進める努力をしている」「課題に対して指示が無くても積極的に取り組んでいる」の3項目について評価する。発表・コミュニケーションは、報告発表で教員及び学生に評価表を渡し、その点数で評価する。また、外部講師の都合等により、授業の順番は変更する可能性がある。

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

課題は、内容をチェックし、訂正、コメントを記載し返却。

◆受講上の注意事項及び助言

※臨地実習実施時期が、3年後期から4年前期：医療機関（病院・福祉施設）と3年前期から3年後期（保健所・保健センター）と同一時期ではないため、報告会は別々に開催する。

事前に掲示板で連絡するので、見逃し等無いよう注意すること。

※計画された全ての日程通りに出席しないと評価されない。

※臨地実習先により、事前に要求されることが異なるので、施設に合わせた対応が出来るように準備しておくこと。

◆オフィスアワー

受付時間：随時

受付場所：臨地実習センター

上記で対応できない場合：臨地実習センター前のメッセージボードを活用する。

緊急の場合は、直接学生の携帯電話に連絡を入れることもあるので、必ず受信できる状態にしておくこと。（留守電等）

臨地実習 I (給食の運営)

(1 単位) (管理栄養学科)

開講時期 3 年・前期

担当者氏名 風見公子 柴田隆一 小林陽子 宮内眞弓 高橋美恵子 佐藤ひろ子

◆授業概要

臨地実習 I は、事業所における給食管理の実際を実地において修練し、栄養士・管理栄養士として、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サービスの提供等に関する知識、技術全般を習得することを目的とする。本実習は、特定給食施設において、実務経験を有している栄養士・管理栄養士に依頼して指導を受けるものであり、給食を通じた実際の社会的活動として行っている。実習施設によって異なるが、共通することは、衛生上および労働安全上絶対事故があってはならない。そのため、「時間の厳守」「熱心な態度」「明確な応答」「最良の健康状態」および「関連教科の十分な理解」をもって実習に臨まなければならない。給食サービスを通じ実社会での栄養教育を経験し、将来の栄養士・管理栄養士としての認識を高め、専門教科の習熟の糧とする。

◆到達目標

1. 事業所における給食の理論と実践を結びつけて理解できる。
2. 給食サービスの意義・役割を説明できる。
3. 従業員の衛生管理の重要性について理解でき、実行できる。

◆授業計画

回・時間	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	臨地・校外実習の説明会(学内)	実習の概要説明、具体的な準備、手続き等の説明(臨地実習センター)	予習: 総合演習 I で学んだことを復習しておく。(120 分) 復習: 説明会で指導を受けた内容をまとめ、実習ノートに記載する。(120 分)
2	臨地・校外実習の説明会(学外)	臨地校外実習の実習先の担当者による。実習上の説明および諸注意(給食会社、保育所、学校等)	予習: 予定表の実習内容に関連する事項を調べておく。研究テーマについて質問事項等をまとめておく。事前に出された課題があれば作成しておく。(120 分) 復習: 臨地実習ガイダンスで指導を受けた内容をまとめ、実習ノートに記載する。(90 分)
45 時間	実際の給食現場において、給食の運営を中心とした実習を行う。 実習内容は、実習施設によって異なる。	総合演習 I で事業所の事前学習を行う。 実習課題を決め、計画書を作成する。 給食の運営に必要な給与栄養目標量の算出、食品構成表・献立の作成、材料の発注、検収、調理作業(大量調理)、配膳、下膳、洗浄作業、給食サービス提供など栄養士・管理栄養士として具備すべき知識と技能を実地体験によって習得する。 実習期間、実習時間、実習内容は実習施設のシステムに従う。	予習: 予定表の実習内容に関連する事項を事前に調べておく。(60 分) 研究テーマについて質問事項等をまとめておく。(60 分) 復習: 臨地実習ガイダンスで指導を受けた内容をまとめ、実習ノートに記載する。(60 分)
15	実習のまとめ(実習ノート)	実習ノートをまとめる。	予習: 実習ノートの整理をし、報告書作成の準備をする。実習を終えての感想、研究テーマのまとめを記入する。(240 分) 復習: 実習ノートを作成し、提出する。(240 分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
臨地実習ノート－事業所給食施設－	東京聖栄大学	臨地実習センター

◆参考書

書名	著者	発行所
八訂食品成分表	香川明夫 監修	女子栄養大学出版部

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
実習内容 (施設側評価)	40	実習ノート	20
実習内容 (大学側評価)	40		

(補足) 実習ノートの20%については誤字・脱字がなく、実習内容が論理的かつ明確に記述されていることを確認し、5段階で評価する。実習内容は施設側の管理栄養士の評価と大学側の教員の評価を40%ずつとし、5段階で評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

課題は、内容をチェックし、訂正、コメント等を記載し授業内に返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・臨地実習は、実習施設によって時期が異なり、不定期に集中的に実施する。
事前に臨地実習センター前の掲示板で連絡するので、見逃し等無いように注意すること。
- ・臨地実習先により、事前に要求されることが異なるので、施設にあわせて対応が出来るように準備しておくこと。
- ・事前ガイダンスから終了ガイダンスまで一貫して行う授業であり、指定された行動をとることが要求される。

◆オフィスアワー

受付時間：随時

受付場所：臨地実習センター及び、臨地実習担当教員研究室

上記で対応できない場合：臨地実習センター前のメッセージボードを活用する。

緊急の場合は、直接学生の携帯電話に連絡を入れることもあるので、必ず受信できる状態にしておくこと。(留守電等)

臨地実習Ⅱ（給食経営管理論分野）

（1単位）（管理栄養学科）

開講時期 3年・前期

担当者氏名 風見公子 柴田隆一 小林陽子 宮内眞弓 高橋美恵子 佐藤ひろ子

◆授業概要

臨地実習Ⅱは、「給食の運営」を基本とし、「給食運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力」が活かされるトレーニングの場である。マーケティングの原理や応用を理解し、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を経験する。本実習は、臨地実習Ⅱと同様、特定給食施設において、実務経験を有している管理栄養士に依頼して指導を受けるものであり、給食を通じた実際の社会的活動として行っている。

そのため、「時間の厳守」「熱心な態度」「明確な応答」「最良の健康状態」および「関連教科の十分な理解」をもって実習に望まなければならない。給食サービスを通じ実社会での栄養教育を経験し、将来の栄養士・管理栄養士としての認識を高め、専門教科の習熟の糧とする。

◆到達目標

1. 給食経営管理の理論と実践を結びつけて説明できる。
2. 給食全般のマネジメントを確認し、説明できる。
3. マーケティングの原理や応用を理解し、説明できる。

◆授業計画

回・時間	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	臨地・校外実習の説明会（学内）	実習の概要説明、具体的な準備、手続き等の説明（臨地実習センター）	予習：総合演習Ⅰで学んだことを復習しておく。（120分） 復習：説明会で指導を受けた内容をまとめ、実習ノートに記載する。（120分）
2	臨地・校外実習の説明会（学外）	臨地校外実習の実習先の担当者による実習上の説明および諸注意（給食会社）	予習：予定表の実習内容に関連する事項を調べておく。研究テーマについて質問事項等をまとめておく。事前に出された課題があれば作成しておく。（120分） 復習：臨地実習ガイダンスで指導を受けた内容をまとめ、実習ノートに記載する。（120分）
45時間	実際の給食現場において、給食全般のマネジメントを行う能力を中心とした実習を行う。 実習内容は、実習施設によって異なる。	総合演習Ⅰで事業所、保育所、学校等の事前学習を行い、実習課題の発見、実習計画書作成などを事前に行い、給食運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。 知識と技能の統合を実地体験する。	予習：予定表の実習内容に関連する事項を調べておく。研究テーマや経営管理について質問事項等をまとめておく。（120分） 復習：実習ノートの整理をし、経営管理の側面から給食事業をどのように行っているのか理解を深める。研究テーマについて調査結果をまとめ、考察する。（120分）
15	実習のまとめ（実習ノート）	実習ノートをまとめる。	予習：実習ノートの整理をし、報告書作成の準備をする。実習を終えての感想、研究テーマのまとめを記入する。（240分） 復習：実習ノートを作成し、提出する。（240分）

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
臨地実習ノート－事業所給食施設－	東京聖栄大学	臨地実習センター

◆参考書

書名	著者	発行所
八訂食品成分表	香川明夫 監修	女子栄養大学出版部
Nブックス 新版給食経営管理論	岩井達、名倉秀子、松崎政三、 風見公子、他	建帛社

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
実習内容 (施設側評価)	40	実習ノート	20
実習内容 (大学側評価)	40		

(補足) 実習ノートの20%については誤字・脱字がなく、実習内容が論理的かつ明確に記述されていることを確認し、5段階で評価する。実習内容は施設側の管理栄養士の評価と大学側の教員の評価を40%ずつとし、5段階で評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

課題は、内容をチェックし、訂正、コメント等を記載し授業内に返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・臨地実習は、実習施設によって時期が異なり、不定期に集中的に開催する。
事前に臨地実習センター前の掲示板で連絡するので、見逃し等無いように注意すること。
- ・臨地実習先により、事前に要求されることが異なるので、施設にあわせて対応が出来るように準備しておくこと。
- ・事前ガイダンスから終了ガイダンスまで一貫して行う授業であり、指定された行動をとることが要求される。

◆オフィスアワー

受付時間：随時

受付場所：臨地実習センター及び、臨地実習担当教員研究室

上記で対応できない場合：臨地実習センター前のメッセージボードを活用する。

緊急の場合は、直接学生の携帯電話に連絡を入れることもあるので、必ず受信できる状態にしておくこと。(留守電等)

臨地実習Ⅲ（臨床栄養学分野）（3単位）（管理栄養学科）

開講時期 3年・後期

担当者氏名 宮内眞弓 高橋美恵子 小林陽子 風見公子 佐藤ひろ子 柴田隆一

◆授業概要

この実習では、傷病者を対象とした栄養管理や食事管理、栄養指導等が医療施設という実践の場においてどのように行われているかについて実体験を含めて学ぶことを目的とする。

医療機関における「臨床栄養学」実習は、「多様な専門領域に関する基本となる能力」「知識・技能・態度および考え方の総合的能力」「チーム医療の重要性を理解し、他職種や患者とのコミュニケーションを円滑に進めるための能力」「保健・医療・福祉・介護システムの中での栄養・給食関連サービスのマネジメント能力」「健康の保持増進・疾病の一次、二次、三次予防のための栄養・食事指導（教育）能力」これらを実践の場で学び、身につけることにある。本実習は、実務経験を有している教員及び医療機関・福祉施設の管理栄養士が指導し、実習を通じた実際の社会的活動を経験する。

◆到達目標

1. 医療・介護制度におけるチーム医療や管理栄養士の役割について説明できる。
2. 栄養アセスメントに基づいた栄養ケアプランの作成・実施・評価に関する総合的なマネジメントの考え方を説明できる。
3. 栄養状態の評価・判定、様々な病態時の栄養補給と栄養教育のあり方、食品と医薬品との相互作用について実践的に参加できる。

◆授業計画

回・時間	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1～2	医療機関における臨地実習について	学習の概要説明、具体的な準備、手続き医療機関における実施上の諸注意、実習先別ガイドランス	予習：臨地実習先医療機関の概要について情報を得る。(120分) 復習：配布資料の再読 (60分)
135時間	傷病者の病態や栄養状態に基づいた適正な栄養管理のあり方や診療報酬に係る給食の運営について学び、臨床栄養管理の重要性を理解する。 実習施設の概要 栄養管理の実際 食品管理の実際 調理作業および衛生管理の実際 栄養指導・栄養教育の実際 その他	① 外来・入院患者を対象とした栄養・食事指導（教育）の実施状況を学ぶ。 ② 診療科やベッドサイドへの訪問、カルテ閲覧などを通して、患者の栄養問題が実際に存在していることを把握する。 ③ 栄養アセスメント、ケアカンファレンス、栄養ケアプランの立案を学習する。 ④ チーム医療、クリニカルパスなどの実際について学習する。 ⑤ 医療スタッフの一員として患者対応やマナー等について指導を受けるとともに経験を積む。 ⑥ 個別栄養管理の実際と部門業務のあり方など、実習施設の取り組みについて学習する。 ⑦ 栄養・食事指導（教育）や栄養管理の報告書およびカルテの実際について学習する。 ⑧ ケーススタディを経験する。 ⑨ 給食経営管理の知識や技術が、医療の現場においてどのように活かされているかを体験する。 ⑩ 個人の栄養アセスメントに基づき、フードサービスの観点からどのような工夫や技術が活用されているかを体験しながら学ぶ。	予習：実習期間の予定表が配られるので、前もって実習内容に関係する事項を調べておくこと。(300分) 復習：臨地実習期間中に於いて、指導を受けた内容は必ずノートにまとめ、復習をする。分からない事柄は、調べる。(300分)

15	実習のまとめ（実習ノート）	実習ノートをまとめる。	予習：実習ノートの整理をし、報告書作成の準備をする。実習を終えての感想、研究テーマのまとめを記入する。（240分）
			復習：実習ノートを作成し、提出する。（240分）

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
臨地実習マニュアル「臨床栄養学」第6版	寺本房子 他	建帛社
臨地実習ノート	東京聖栄大学	東京聖栄大学臨地実習センター

◆参考書

書名	著者	発行所
食品成分表 8訂	香川芳子監修	女子栄養大学出版部

◆関連科目

総合演習Ⅱ，臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ，臨床栄養学実習Ⅰ・Ⅱ，食事介護論，基礎生化学，栄養生化学，栄養生化学実験Ⅰ・Ⅱ，解剖生理学Ⅰ・Ⅱ，解剖生理学実験，病理学Ⅰ・Ⅱ，給食経営管理論，給食経営管理実習Ⅱ，

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
実習内容（施設側評価）	40	実習ノート	20
実習内容（大学側評価）	40		

（補足）実習ノートの20%については誤字・脱字がなく、実習内容が論理的かつ明確に記述されていることを確認し、5段階で評価する。実習内容は施設側の管理栄養士の評価と大学側の教員の評価を40%ずつとし、5段階で評価する。

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

課題は、内容をチェックし、訂正、コメント等を記載し授業内に返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・臨地実習は、実習施設によって時期が異なり、不定期に集中的に開催する。事前に臨地実習センター前の掲示板で連絡するので、見逃し等無いように注意すること。
- ・臨地実習先により、事前に要求されることが異なるので、施設にあわせて対応が出来るように準備しておくこと。
- ・事前ガイダンスから終了ガイダンスまで一貫して行う授業であり、指定された行動をとることが要求される。

◆オフィスアワー

受付時間：随時

受付場所：臨地実習センター及び、臨地実習担当教員研究室

上記で対応できない場合：臨地実習センター前のメッセージボードを活用する。

緊急の場合は、直接学生の携帯電話に連絡を入れることもあるので、必ず受信できる状態にしておくこと。（留守電等）

臨地実習Ⅳ（公衆栄養学分野）

(1 単位) (管理栄養学科)

開講時期 3年・前期～後期

担当者氏名 佐藤ひろ子 小林陽子 風見公子 高橋美恵子 宮内眞弓 柴田隆一

◆授業概要

公衆栄養活動を推進する機関としての保健所、保健センターで行われている業務に参加することにより、専門職として実際に地域住民の健康を保持・増進するためのプログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントすることを学習する。特に地域の健康課題の改善に向けて、どのような活動が行われているかを理解することが重要である。また、保健・医療・福祉・介護等関係機関との連携・協働を通して、その重要性を理解し、地域保健領域において実践・連携できる人材の育成を図る。本実習は、実務経験を有している教員及び保健所、保健センター管理栄養士が指導し、実習を通じた実際の公衆栄養活動を経験する。

◆到達目標

1. 保健所、保健センターの役割・業務の概要と両者の関係を説明できる。
2. 他職種との役割と業務内容を理解し、連携の重要性を説明できる。
3. 地域住民を対象とした健康教育、例えば「健康・栄養教室」等の企画、広報、実施、評価、フィードバック等一連のプロセスを概説できる。
4. 健診業務、特に母子保健業務から栄養教育に至るまでのプロセスとその中での管理栄養士の役割を説明できる。
5. 地域の関係機関の育成・支援のプロセスを概説できる。

◆授業計画

回・時間	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	臨地・校外実習の 事前学習(学内)	①臨地実習施設の概要・実習内容等について理解する。	予習：実習する施設で行われている事業等について調べ、各自の研究課題を決める。(120分) (事前に出された課題があれば作成する。)
2		②実習に必要とされる専門知識や技術等について学習する。	復習：事前に学習する内容をノートにまとめる。(120分)
45 時間	臨地・校外実習(特別区、保健所・保健センター)地域社会における栄養・健康問題の現状等について理解を深めるとともに、保健所や保健センターにおける管理栄養士の業務と公衆栄養活動の実際について学習する。	①地域の栄養行政について、企画・実施・評価とおしたマネジメントのあり方等について学ぶ。 ②保健所における行政栄養士の業務の実際について学ぶ。 ③保健センターにおける行政栄養士の業務(栄養相談・指導等)に同席して、栄養指導の実際について学ぶ。 ④健康日本21(第三次)、メタボリック・シンドローム対策、食育推進基本計画の取組み等について学ぶ。	予習： ①各自の実習課題についてまとめる。(120分) (事前課題案の修正作業を行い課題を完成させる。) ②実習先保健所及び保健センターの業務について調べる。(120分) 復習： ①実習ノートの整理をし、報告書作成の準備をする。(120分)
15	実習のまとめ (実習ノート)	実習ノートをまとめる。	予習：実習ノートの整理をし、報告書作成の準備をする。実習を終えての感想、研究テーマのまとめを記入する。(240分) 復習：実習ノートを作成し、提出する。(240分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
臨地実習ノート	東京聖栄大学	臨地実習センター

◆参考書

書名	著者	発行所
健康日本 21(第三次)		厚生労働省
食育推進基本計画		農林水産省
公衆栄養学	古畑公 他編著	光生館
公衆栄養学実習	鈴木三枝、中谷弥栄子 他著	第一出版

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
実習内容 (施設側評価)	30	実習ノート	20
実習内容 (大学側評価)	40	実習態度	10

※補足 実習内容は施設側の管理栄養士の評価 30%と大学側の教員の評価を 40%とし、5段階で評価する。実習内容(大学側)については、実習前から実習報告会終了までを通して、積極的に関わったか、班員同志の協力が図られたかについて5段階で評価する。また、実習ノートの20%については誤字・脱字がなく、実習内容が論理的かつ明確に記述されていることを確認し、5段階で評価する。実習態度については、出欠、遅刻等があれば減点する。

◆事前ガイダンスから終了ガイダンスまで一貫して行う授業であり、指定された行動をとることが要求される。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

課題は、内容をチェックし、訂正、コメント等を記載し、返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・臨地実習実施時期は、実習施設により異なり、同一時期ではないため、臨地実習Ⅳは不定期(原則6日間)に開催する。
- ・事前に臨地実習センター前掲示板で連絡するので、見逃し等無いように注意すること。
- ・臨地実習先により、事前課題の内容が異なるので、施設にあわせて対応出来るように準備しておくこと。

◆オフィスアワー

受付時間：随時

受付場所：臨地実習センター及び、臨地実習担当教員研究室

上記で対応できない場合：臨地実習センターのメッセージボードを活用する。

緊急の場合は、直接学生の携帯電話に連絡を入れることもあるので、必ず受信できる状態にしておくこと。(留守電等)

ゼミナール I

(1 単位) (管理栄養学科)

開講時期 3年・後期
 担当者氏名 管理栄養学科教員

◆授業概要

ゼミナール I では、管理栄養士としての素養や知識をより確実なものとするとともに、実践的活用にも対応すべく、指導教員の教科担当分野ごとの今日的諸問題を学生からの問題提起として取り上げ、当該担当教員による適切な指導のもと学生主体の授業を展開する形で学習を進める。指導教員への学生配置は原則として学生の学習希望分野を考慮して決定する（グループの形成）。また、授業（1 単位）は、グループ授業 12 回と全体授業 3 回、計 15 回を I（後期）に行う。

◆到達目標

1. 学習分野の情報をより多く獲得して、管理栄養士を目指す学生の資質向上に役立てる。
2. 学習成果が大学生活の仕上げとして実感できるように取り組む。
3. 各分野での学習を通して、社会に出て活躍できる管理栄養士としての学問体系の総合化を図るとともに必要知識の充実と人格の一層の向上をはかる。
4. 仲間と互いに協力しあい、切磋琢磨することでグループ全員の国家試験合格を勝ち取れるよう各自の実力アップをはかる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習
1	共通の分野（1）	ゼミナールの概要と身につくゼミナールの受講方法を知る。	予習：学習計画の立案と目標・到達目標を具体化する。（30 分）
			復習：分野グループごとに指示する。（各回 30 分）
2～ 12 回	グループ授業	<ul style="list-style-type: none"> ・基礎科学の分野（鈴木等） ・保健体育学分野（膳法） ・食品衛生学・食べ物と健康分野（星野） ・食品学・食べ物と健康分野（古庄） ・生化学、基礎栄養学分野（大塚） ・応用栄養学の分野（小林） ・栄養教育論の分野（高橋） ・臨床栄養学の分野（宮内） ・公衆栄養の分野（佐藤） ・給食経営管理・スポーツ栄養の分野（風見） ・給食経営管理・スポーツ栄養の分野（柴田） ・学校現場を知ろう・教職研究の分野（有村・田中） 	予習：分野グループごとに指示する。（各回 30 分）
			復習：分野グループごとに指示する（各回に 30 分）
13	共通の分野（2）	研究テーマのまとめ方	復習：ノートと資料に目を通す。（30 分）
14	共通の分野（3）	文献検索	予習：キャリアデベロップの視点に立った両立の実際を知る。（30 分）
			復習：ノートと資料に目を通す。（30 分）
15	担任指導	学生全員に対する担任指導	予習：キャリアデベロップの視点に立った両立の実際を知る。（30 分）
			復習：配布資料を理解する。（30 分）
	まとめと成績評価	総括と評価（受講態度、レポート、出席状況をみて担当教員が行う）	

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
分野グループごとに選定		

◆参考書

書名	著者	発行所
分野グループごとに選定		

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		小テスト	
レポート	50	実技 (発表・コミュニケーション)	20
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	30		

- ◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法
提出書類は細かくチェックし指導する。テストは解答解説を行う。

- ◆受講上の注意事項及び助言
授業の内容やグループ分けの変更、再検討は必要に応じて行う。
ゼミナール学習を作り上げる一員として積極性、協調性、出席を求める。
ゼミ担当者から皆さんへの注文です。ゼミナールは単位認定を伴う教科です。真面目に取り組む学生の参加を希望します。

- ◆オフィスアワー
受付時間：担当ごとに指示
受付場所：担当者研究室
上記で対応できない場合：各担当教員のメールアドレス利用あるいはメール対応など各ゼミで教員と話し合い決定する。緊急の場合には、担任教員に指示を仰ぐ。

ゼミナールⅡ・Ⅲ (各1単位) (管理栄養学科)

開講時期 4年・前・後期
 担当者氏名 管理栄養学科教員

◆授業概要

ゼミナールⅡ・Ⅲでは、管理栄養士としての素養や知識をより確実なものとするとともに、実践的活用にも対応すべく、指導教員の教科担当分野ごとの今日の諸問題を学生からの問題提起として取り上げ、当該担当教員による適切な指導のもと学生主体の授業を展開する形で学習を進める。指導教員への学生配置は原則として学生の学習希望分野を考慮してきめる(グループの形成)。また、授業(1単位)は、グループ授業12回と全体授業2回、担任指導1回の全15回をⅡ(前期)・Ⅲ(後期)に行う。

◆到達目標

1. 開講年次は学生にとって最終学年であることから、学習成果が大学生生活の仕上げとして実感できるように取り組む。
2. ゼミナールⅡにおいては、学習分野の情報をより多く獲得して、管理栄養士を目指す学生の資質向上に役立てる。
3. ゼミナールⅢにおいては、各分野での学習を通して、社会に出て活躍できる管理栄養士としての学問体系の総合化を図るとともに必要知識の充実と人格の一層の向上をはかる。
4. 仲間と互いに協力しあい、切磋琢磨することでグループ全員の国家試験合格を勝ち取れるよう各自の実力アップを図る。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習
1～12	グループ授業	<ul style="list-style-type: none"> ・生化学、基礎栄養学分野(大塚) ・食品衛生学・食べ物と健康分野(星野) ・給食経営管理・スポーツ栄養の分野(風見) ・給食経営管理・スポーツ栄養の分野(柴田) ・臨床栄養学の分野(宮内) ・応用栄養学の分野(小林) ・栄養教育論の分野(高橋) ・公衆栄養の分野(佐藤) ・保健体育学分野(療法) ・学校現場を知ろう・教職研究の分野(有村・田中) ・基礎科学の分野(鈴木等) ・ゼミナールⅢにおいては3年生ゼミ生への指導・協働ゼミを行う 	予習：分野グループごとに指示する(各回毎に30分) 復習：分野グループごとに指示する(各回毎に30分)
13	共通の分野(1)	ゼミナールの概要と身になるゼミナールの受講方法を知る。	予習：学習計画の立案と目的地・到達地を具体化する。(30分) 復習：ノートと資料科目を通す。(30分)
14	共通の分野(2)	就職活動の実際と国家試験受験勉強の両立の仕方を知る。	予習：キャリアデベロップの視点に立った両立の実際を知る。(30分) 復習：ノートと資料科目を通す。(30分)
15	担任指導	学生全員に対する担任指導	予習：キャリアデベロップの視点に立った両立の実際を知る。(30分) 復習：配布資料を理解する。(30分)
	まとめと成績評価	総括と評価(受講態度、レポート、出席状況をみて担当教員が行う)	

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
分野グループごとに選定		

◆参考書

書名	著者	発行所
分野グループごとに選定		

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		小テスト	
レポート	50	実技 (発表・コミュニケーション)	20
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	30		

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

提出書類は細かくチェックし指導する。テストは解答解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

授業の内容やグループ分けの変更、再検討は必要に応じて行う。

ゼミナール学習を作り上げる一員として積極性、協調性、出席を求める。

ゼミ担当者から皆さんへの注文です。ゼミナールは単位認定を伴う教科です。真面目に取り組む学生の参加を希望します。

ゼミナールⅢは3年生がゼミ開始となり3年生への指導、3年生とゼミの目標達成に協力して実行する。

◆オフィスアワー

受付時間：担当ごとに指示

受付場所：担当者研究室

上記で対応できない場合：各担当教員のメールボックス利用あるいはメール対応など各ゼミで教員と話し合い決定する。緊急の場合には、4年生の担任教員に指示を仰ぐ。

管理栄養士演習

(1 単位) (管理栄養学科)

開講時期 3 年後期

担当者氏名 正田良介 福田亨 大塚静子 篠原優子 星野浩子 鈴木等

◆授業概要

専門基礎分野の「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」、「食べ物と健康」及び「基礎栄養学」は、管理栄養士が実務を遂行するために身につけておくべき基本教科である。国家試験対策においてもその理解は最も重要であるにもかかわらず、学生が苦手とする教科である。管理栄養士演習においては、各教科の基礎力の確認と栄養士実力認定試験対策および 4 年次の国家試験対策（健康・栄養総合演習 I）に向けて強化を図り実力向上を目指す。

基本的に授業プリントを用いた授業形式で、問題演習も合わせて行うことで内容の定着を図る。

◆到達目標

1. 専門基礎分野の基礎力を固め、科目を越えて横断的かつ総合的に応用する能力を身につけることができる。
2. 「栄養士実力認定試験」の認定 A および「管理栄養士国家試験」に合格できる知識と能力を身につけることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習
3 回	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち(正田)	<ul style="list-style-type: none"> ・解剖生理学 ・疾患の症状と病態生理 ・疾患の診断と治療 まとめて過去問演習と解説	予習 配布資料がある場合には、教科書・参考書と突き合わせてノートにまとめるなど、整理、理解する。(～30分)
			復習 実施した練習問題を見直し、間違えた部分を中心に、配布資料と解説を参考に、教科書・参考書と突き合わせて整理、理解しておく。(60分)
3 回	生化学(福田)	<ul style="list-style-type: none"> ・生化学分野 ・苦手項目の解消と向上を過去問題により実施する過去問題演習 	予習 配布資料を読み、問題の仕上げを確実に、ノートにまとめ、整理、理解する。適宜、小テストにも備える。(60分)
			復習 実施した練習問題を見直し、間違えた部分を整理、理解しておく。(60分)
3 回	栄養学(大塚)	<ul style="list-style-type: none"> ・消化と吸収 ・五大栄養素の構造と機能 まとめて過去問演習および解説	予習 過去問を解き正文化する。苦手なところはノートにまとめ、理解する。(60分)
			復習 実施した練習問題を見直し、間違えた部分を整理、理解しておく(60分)。
2 回	食品学(篠原)	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の栄養素 ・食品成分の化学変化 ・食品成分表 ・各種食品の特性と加工品 まとめて過去問演習と解説	予習 過去問を解き正文化する。苦手なところはノートにまとめ、理解する。(60分)
			復習 実施した練習問題を見直し、間違えた部分を整理、理解しておく。(60分)
3 回	食品衛生学(星野)	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の変質・食中毒 ・食品添加物 まとめて過去問演習および解説	予習 過去問を解いて正文化しておく。重要な語句をノートにまとめておく。小テストに備え、ノートを繰り返し見しておく。(60分)
			復習 実施した練習問題を見直し、間違えた部分を整理、理解しておく。キーワードをまとめる。関連した過去問を再度解く。(60分)
1 回	専門基礎科目(鈴木)	専門基礎科目を理解する為に必要な生物学・化学の知識を演習で身に付ける。	予習 配布資料を読んで、重要な語句をノートにまとめておく。ノートを繰り返し見しておく(60分)。
			復習 実施した練習問題を見直し、間違えた部分を整理、理解しておく。(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
特になし		

◆参考書

書名	著者	発行所
栄養士実力認定試験問題集	全国栄養士養成施設協会	建帛社
クエスチョン・バンク 管理栄養士 国家試験問題解説 2024	医療情報科学研究所	メディックメディア

◆関連科目

解剖生理学Ⅰ・Ⅱ、病理学Ⅰ・Ⅱ、栄養生化学Ⅰ・Ⅱ、基礎栄養学Ⅰ・Ⅱ、食品学総論Ⅰ・Ⅱ、食品学各論Ⅰ・Ⅱ、食品衛生学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	80	小テスト	
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	20		

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

小テストや課題提出後、授業内で解答・解説を実施する。

◆受講上の注意事項及び助言

1. 管理栄養士国家試験受験資格の必須科目であることを承知し、単位取得、実力向上に向け努力すること。
2. 欠席数は授業回数の1/3を超えないこと。
(臨地実習がある場合の欠席は、専用の欠席届を国試対策室に1枚提出すること。)
3. 遅刻は授業開始15分までとし、遅刻・早退3回で1回欠席とする。

◆オフィスアワー

受付時間：授業担当教員から授業開始時に指示。基本的に授業終了時に対応する。

受付場所：授業担当教員研究室

上記で対応できない場合：授業担当教員研究室前のメッセージボード及びメールで対応する。

健康・栄養総合演習概論

(2 単位) (管理栄養学科)

開講時期 4 年前・後期
 担当者氏名 学科長 国試対策室長 星野浩子 4 年担任 4 年副担任
 (試験監督は管理栄養学科教員で分担)

◆授業概要

管理栄養士資格取得のための専門基礎科目の各分野で必要とする知識を基礎として、その専門領域での理解力を深め、管理栄養士国家試験問題を解く力を向上させる。

専門基礎分野および専門分野において、横断的な学習効果の充実強化を図る。

基本的に授業プリントを用いた授業形式で、問題演習も合わせて行うことで内容の定着を図る。

◆到達目標

1. 「社会・環境と健康」、「人体の構造と機能および疾病の成り立ち」、「食べ物と健康」、「基礎栄養学」、「応用栄養学」、「栄養教育論」、「臨床栄養学」、「公衆栄養学」、「給食経営管理論」の各分野の理解力を向上させ、他の関連する科目と横断的に理解を深めることができる。
2. 専門基礎分野、専門分野全般にわたって総合的に理解し、応用力のある知識と実践できる能力を身につけることができる。
3. 学習効果が上がるように、コミュニケーションをとりながら積極的にグループ学習ができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習
1	ガイダンス(室長、星野)	前期授業の概要及び諸注意、評価方法について	予習 シラバスを読んでおく。学生便覧で単位の確認をしておく(30分) 復習 配布資料を読みここの授業に臨む心得を確認する。単位取得方法を理解する。(30分)
2	国試対策ガイダンス①(星野)	出題基準、出題傾向について 勉強方法、学習計画の立て方について	予習 前週の資料と出題基準に目を通しておく(30分) 復習 配布された資料を確実に理解する(30分)
3	模擬試験①		予習 関連授業で配布されたプリントに目を通し、正文化しておく(60分) 復習 模試問題の見直しを確実に理解する。過去問も解き正文化する (120分)
4.5	自己採点、解説(福田・正田)	「人体の構造と機能および疾病の成り立ち」分野の解説とグループ学習	予習 関連授業で配布されたプリントに目を通し、正文化しておく(60分) 復習 模試問題の見直しを確実に理解する。過去問も解き正文化する (120分)
6	国試対策ガイダンス②(星野)	第 39 回管理栄養士国家試験の出題傾向	予習 配布されたプリントに目を通しておく(10分) 復習 解説を確実に理解する。(30分)
7	模擬試験②		予習 関連授業で配布されたプリントに目を通しておく(60分) 復習 模試問題の見直しを確実に理解する(120分)
8.9	自己採点、解説(倉橋・佐藤)	「社会・環境と健康」「公衆栄養学」分野の解説とグループ学習	予習 関連授業で配布されたプリントに目を通し、正文化しておく(60分) 復習 模試問題の見直しを確実に理解する。過去問も解き正文化する (120分)
10~12	「食べ物と健康」分野	食品学総論、各論、食品加工学、食品衛生学 食品表示等について解説 過去問を解きながら解説し、出題傾向についても解説	予習 関連授業で配布されたプリントに目を通しておく。該当分野の過去問を解き、正文化しておく。(80分) 復習 配布資料を確実に理解し、関連問題を解き理解する。(90分)
13~15	「人体の構造と機能および疾病の成り立ち」「臨床栄養学」分野	解剖生理学、病理学、応用栄養学、臨床栄養学について横断的に関連づけて解説。過去問を解きながら、出題傾向についても解説	予習 関連授業で配布されたプリントに目を通しておく。該当分野の過去問を解き、正文化しておく。(60分) 復習 配布資料を確実に理解し、関連問題を解き理解する。(90分)
16~18	「生化学」「基礎栄養学」分野	栄養生化学、基礎栄養学を特に重要な項目を基礎から学ぶ。過去問を解きながら、出題傾向についても解説。	予習 関連授業で配布されたプリントに目を通しておく。該当分野の過去問を解き、正文化しておく。(60分) 復習 配布資料を確実に理解し、関連問題を解き理解する。(90分)

19	ガイダンス (星野)	後期授業の概要及び諸注意、評価方法について。受験資格取得に関する注意事項について	予習 前期授業で配布されたプリントに目を通しておく(30分) 復習 配布資料を読み理解する。特に単位履修については深く理解する。(30分)
20	国試対策ガイダンス③ (星野)	成績表の活用方法、学習方法、模擬試験受験後の振り返りの具体的方法 卒業生による国試体験談。特に勉強方法や、苦手科目の克服方法	予習 関連授業で配布された冊子に目を通しておく。個人成績表にどのようなことが記載されているか見てくる。(30分) 復習 模試問題の見直し方法・勉強方法に基づき実施した問題を見直す。出題家傾向を確認しておく。(30分)
21	模擬試験③		予習 関連授業で配布されたプリントに目を通しておく(60分) 復習 模試問題の見直しを確実に理解する(120分)
22～ 24	自己採点、解説 (星野、大塚、鈴木)	「食べ物と健康」「基礎栄養学」分野の解説とグループ学習	予習 関連授業で配布されたプリントに目を通しておく(60分) 復習 模試問題の見直しを確実に理解する(120分)
25	模擬試験④		予習 関連授業で配布されたプリントに目を通す(60分) 復習 模試問題の見直しを確実に理解する(120分)
26. 27	自己採点、解説 (小林、宮内)	「応用栄養学」「臨床栄養学」分野の解説とグループ学習	予習 関連授業で配布されたプリントに目を通す(60分) 復習 模試問題の見直しを確実に理解する(120分)
28	模擬試験⑤		予習 関連授業で配布されたプリントに目を通す(60分) 復習 模試問題の見直しを確実に理解する(120分)
29. 30	自己採点、解説 (高橋、風見、柴田)	「栄養教育論」「給食経営管理」「応用力」分野の解説とグループ学習	予習 関連授業で配布されたプリントに目を通す(60分) 復習 模試問題の見直しを確実に理解する(120分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所

◆参考書

書名	著者	発行所
管理栄養士国家試験完全攻略 2025	日本医歯薬研修協会	日本医歯薬研修協会
クエスチョンバンク 管理栄養士国家試験問題解説 2025	医療情報科学研究所	メディックメディア
レビューブック管理栄養士 2025	医療情報科学研究所	メディックメディア

◆関連科目

管理栄養士資格取得のために履修する専門基礎科目及び専門科目全般

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	80	小テスト	
レポート 正文化提出	10	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足)

1. 原則ガイダンスや模擬試験の欠席は認めない。欠席した場合も後日必ず補講する。
2. 成績評価は、試験の点数だけでなく、学習に取り組む姿勢や意欲(積極的に授業に参加しているか)、提出物の提出状況(課題提出物はすべて提出すること必須)、その内容についても評価し、総合的に判断し単位評価する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

模擬試験終了後は、自己採点をする。解説集も合わせて配布する。その後、授業の中で解答・解説を行う。特に正答率の低かった問題については、担当教員が丁寧に解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

1. 原則模擬試験の欠席は認めない。欠席届は事前に提出する。(欠席届は臨地実習、教育実習は専用の欠席届を国試対策室に1枚提出すること。就職活動等で欠席する場合は、国試対策室前に設置してある欠席届に記入し提出する。)
2. 管理栄養士国家試験受験資格必須科目であることを理解した上で、単位取得、実力向上に向け努力すること。
3. この科目においてガイダンス(5回)は重要であるので、欠席しないこと。欠席した場合には後日、冊子やプリント提出する。
4. この科目に関する質問や各種届け等は、国試対策室で受け付ける。
5. 当日急な欠席の場合は、メールにて連絡すること。

◆オフィスアワー

受付時間：月曜～金曜の昼休みまたは放課後(国試対策室)

受付場所：国試対策室または星野研究室

上記で対応できない場合：国試対策室前のメッセージボードに氏名、用件を記入。

メールでの質問も可能。 hoshino@tsc-05.ac.jp 星野メール

健康・栄養総合演習Ⅰ (4単位) (管理栄養学科)

開講時期 4年・前・後期

担当者氏名 正田良介 鈴木等 古庄律 福田亨 大塚静子 中島肇 星野浩子 熊谷美智世

◆授業概要

専門基礎分野の「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」、「食べ物と健康」及び「栄養学」は、管理栄養士が実務を遂行するために身につけておくべき基本教科である。国家試験対策においてもその理解は最も重要であるにもかかわらず、学生が苦手とする教科である。4年次に開講される国家試験対策補習の実効を上げるためにもその理解は不可欠である。健康・栄養総合演習Ⅰにおいては、各教科の基礎力の確認と国家試験対策に支障のないレベルへの実力向上を目指す。

基本的に授業プリントを用いた授業形式で、問題演習も合わせて行うことで内容の定着を図る。

◆到達目標

1. 専門基礎分野の基礎力を固め、科目を越えて横断的かつ総合的に応用する能力をつけることができる
2. 管理栄養士国家試験に合格できる知識と能力を身につけることができる

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
14回	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち(正田)	<ul style="list-style-type: none"> ・病変 ・疾患の症状と病態生理 ・疾患の診断と治療 まとめて過去問演習と解説	予習 配布資料を読み、問題の仕上げを確実に 行い、ノートにまとめ、整理、理解する。適宜、小 テストにも備える。(60分) 復習 実施した練習問題を見直し、間違えた部 分を整理、理解しておく。(60分)
12回	生化学Ⅱ(福田)	<ul style="list-style-type: none"> ・人体の構造 ・生体エネルギー、糖質・たんぱく質・脂質 の代謝 ・核酸、酵素、情報伝達機構及び恒常性 苦手項目の解消と向上を過去問題により実 施する過去問題演習	予習 配布資料を読み、問題の仕上げを確実に 行い、ノートにまとめ、整理、理解する。適宜、小 テストにも備える。(60分) 復習 実施した練習問題を見直し、間違えた部 分を整理、理解しておく。(60分)
14回	栄養学(大塚)	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養の概念 ・食行動 ・消化と吸収 ・五大栄養素の構造と機能 ・水・電解質 ・エネルギー代謝 まとめて過去問演習と解説	予習 配布資料を読み、問題の仕上げを確実に 行い、ノートにまとめ、整理、理解する。適宜、小 テストにも備える。(60分) 復習 実施した練習問題を見直し、間違えた部 分を整理、理解しておく(60分)。
28回	食品学(古庄20回・ 中島8回)	<ul style="list-style-type: none"> ・食べ物と健康分野のガイドライン説明 ・食品の分類と食品の成分 ・食品成分表 ・食品の機能性とその成分 ・食品の生産、加工、保存、流通 ・栄養素の変化 まとめて過去問題演習・解説	予習 配布資料を読み、問題の仕上げを確実に 行い、ノートにまとめ、整理、理解する。適宜、小テ ストにも備える。(60分) 復習 実施した練習問題を見直し、間違えた部 分を整理、理解しておく。(60分)
14回	食品衛生学(星野)	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生関連法規 ・食品の変質 ・食中毒 ・感染症 ・食品中の有害物質 ・食品添加物 ・食品衛生管理 ・新しい安全性の問題 ・食品の安全性、表示と規格基準 まとめて過去問演習および解説	予習 過去問を解いて正文化しておく。重要な 語句をノートにまとめておく。小テストに備え、 ノートを繰り返し見ておく。(60分) 復習 実施した練習問題を見直し、間違えた部 分を整理、理解しておく。キーワードをまとめる。 関連した過去問を再度解く。(60分)
10回	調理学(熊谷)	<ul style="list-style-type: none"> ・テクスチャー ・食品の容器包装 ・官能評価 ・非加熱・加熱調理操作、調理器具 ・熱の伝わり方 ・食品の調理性 ・供食 まとめて過去問題演習及び解説	予習 配布資料を読み、問題の仕上げを確実に 行い、ノートにまとめ、整理、理解する。適宜、小 テストにも備える。(60分) 復習 実施した練習問題を見直し、間違えた部 分を整理、理解しておく。(60分)

10 回	専門基礎科目（鈴木）	過去問で出題される基礎科学について繰り返し演習する	予習 配布資料を読んで、重要な語句をノートにまとめておく。ノートを繰り返し見ておく(60分)。
			復習 実施した練習問題を見直し、間違えた部分を整理、理解しておく。(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
特になし		

◆参考書

書名	著者	発行所
クエスチョン・バンク 管理栄養士 国家試験問題解説	医療情報科学研究所	メディックメディア
管理栄養士国家試験完全攻略	日本医歯薬研修協会	日本医歯薬研修協会
レビューブック管理栄養士	医療情報科学研究所	メディックメディア

◆関連科目

基礎栄養学、栄養生化学Ⅰ・Ⅱ、解剖生理学Ⅰ・Ⅱ、病理学Ⅰ・Ⅱ、食品学総論Ⅰ・Ⅱ、食品学各論Ⅰ・Ⅱ、食品衛生学、調理学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	80	小テスト	10
レポート		実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足)

1. 定期試験において 100 点満点中 60 点を合格とするが、学習に取り組む姿勢等も含めて総合的に評価し、単位認定する。
2. 中間試験を 2 回(7 月、10 月)実施する。中間試験でも不合格者に対して再試験を実施する。
3. 担当教員の出題数は、正田(20 問)、福田(15 問)、大塚(15 問)、古庄・中島(20 問)、星野(15 問)、熊谷(10 問)、鈴木等(5 問)である。
4. 欠席数は授業回数の 1/3 を超えないこと。担当教員ごとに集計する。ただし、授業回数の少ない担当教員の授業はこの限りではない。臨地実習、教育実習は専用の欠席届を国試対策室に 1 枚提出すること。就職活動等で欠席する場合は、国試対策室前に設置してある欠席届に記入し提出する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

試験終了後や課題提出後、授業内で解答・解説を実施する。

◆受講上の注意事項及び助言

管理栄養士国家試験受験資格必須科目であることを理解した上で、単位取得、実力向上に向け努力すること。国家試験の日程を考慮し、定期試験を実施する。

◆オフィスアワー

受付時間： 授業担当教員から授業開始時に指示。基本的に授業終了時に対応する。

受付場所： 授業担当教員研究室

上記で対応できない場合：授業担当教員研究室前のメッセージボードに氏名、用件を書いておく。

(メール対応可)

授業全体に関することは、国試対策室に問い合わせること。メール可 hoshino@tsc-05.ac.jp (星野)

健康・栄養総合演習Ⅱ (4単位) (管理栄養学科)

開講時期 4年・前・後期
 担当者氏名 正田良介 小林陽子 宮内眞弓

◆授業概要

専門基礎分野の「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」及び、専門分野の「臨床栄養学」と「応用栄養学」は、管理栄養士が実務を遂行するために身につけておくべき専門教科である。管理栄養士国家試験対策においてもその理解は最重要であるにもかかわらず学生が苦手とする教科でもある。4年次に開講される管理栄養士国家試験対策補習の実効を上げるためにもこの分野を理解することは不可欠である。健康・栄養総合演習Ⅱにおいては、各教科の基礎力の確認と国家試験対策に向けて実力向上を目指す。

◆到達目標

1. 専門基礎分野及び専門分野の実力と応用力を十分に身につけることができる。
2. 管理栄養士国家試験に合格できる知識と能力を身につける。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
12回	疾病の成り立ち	<ul style="list-style-type: none"> ・疾病診断の概要 ・疾病治療の概要 ・栄養障害と代謝疾患 ・消化器系 ・循環器系 ・腎・尿路系 ・内分泌系 ・神経系 ・呼吸器系 ・運動器(筋・骨格)系 ・生殖系 ・血液・リンパ・凝固系 ・免疫、アレルギー系 ・感染症 ・特殊環境と栄養ケア 	<p>予習:教科書、参考書、配布資料等を読み、予習し過去問を基にしたテストに備える (テーマ毎60分×12回)</p> <p>復習:授業内容を復習し、テスト内容について再度見直す(特に誤り箇所について重点的に見直す) (テーマ毎60分×12回)</p>
12回	臨床栄養学Ⅰ (基礎分野)	<ul style="list-style-type: none"> ・臨床栄養学の概念 ・傷病者・要介護者の栄養アセスメント ・栄養ケアの計画と実施 ・栄養・食事療法、栄養補給法 ・傷病者・要介護者への栄養教育 ・モニタリング、再評価 ・薬と栄養・食事の相互作用 ・栄養ケアの記録 	<p>予習:教科書、参考書、配布資料等を読み、予習し過去問を基にしたテストに備える (テーマ毎60分×12回)</p> <p>復習:授業内容を復習し、テスト内容について再度見直す(特に誤り箇所について重点的に見直す) (テーマ毎60分×12回)</p>
18回	臨床栄養学Ⅱ (疾患・病態別)	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養障害 ・肥満と代謝疾患 ・消化器疾患 ・循環器疾患 ・腎・尿路疾患 ・内分泌疾患 ・神経疾患 ・摂食障害 ・呼吸器疾患 ・血液系の疾患病態 ・筋・骨格疾患 ・感染症 ・免疫・アレルギー疾患 ・癌 ・手術、周術期患者の管理 ・クリティカルケア ・摂食機能の障害 ・身体・知的障害・乳幼児疾患 ・妊産婦・授乳婦疾患 ・老年症候群 	<p>予習:教科書、参考書、配布資料等を読み、予習し過去問を基にしたテストに備える (テーマ毎60分×18回)</p> <p>復習:授業内容を復習し、テスト内容について再度見直す(特に誤り箇所について重点的に見直す) (テーマ毎60分×18回)</p>
9回	応用栄養学Ⅰ	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養ケア・マネジメントの概念 ・栄養アセスメント ・栄養ケア計画の実施、モニタリング、評価、フィードバック ・食事摂取基準の意義 ・食事摂取基準策定の基礎理論 ・食事摂取基準活用の基礎理論 ・エネルギー・栄養素別食事摂取基準 	<p>予習:教科書、参考書、配布資料等を読み、予習し過去問を基にしたテストに備える (テーマ毎60分×9回)</p> <p>復習:授業内容を復習し、テスト内容について再度見直す(特に誤り箇所について重点的に見直す) (テーマ毎60分×9回)</p>
9回	応用栄養学Ⅱ	<ul style="list-style-type: none"> ・成長、発達、加齢の概念 ・妊娠期・授乳期 ・新生児期・乳児期 ・成長期(幼児期・学童期・思春期) ・成人期(成人期・更年期) ・高齢期 等各ライフステージ毎の生理的特徴及び栄養アセスメントと栄養ケア ・運動・スポーツと栄養 ・運動と栄養ケア ・環境と栄養 ・ストレスと栄養ケア 	<p>予習:教科書、参考書、配布資料等を読み、予習し過去問を基にしたテストに備える (テーマ毎60分×9回)</p> <p>復習:授業内容を復習し、テスト内容について再度見直す(特に誤り箇所について重点的に見直す) (テーマ毎60分×9回)</p>

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
臨床栄養学 基礎編	本田佳子 土江節子 曾根博仁	羊土社
臨床栄養学 疾病別編	本田佳子 土江節子 曾根博仁	羊土社
応用栄養学	森基子 他	医歯薬出版
応用栄養学実習	五関正江 他	建帛社

◆参考書

書名	著者	発行所
クエスチョン・バンク 管理栄養士 国家試験問題解説	医療情報科学研究所編	メディックメディア
日本人の食事摂取基準 (2020 年版)	厚生労働省「日本人の食事摂取基準 (2020 年版)」策定検討会報告書	第一出版
レビューブック	医療情報科学研究所編	メディックメディア

◆関連科目

人体の構造と機能・基礎栄養学・栄養教育論・公衆栄養学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	80	小テスト	10
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足)

1. 定期試験において 100 点満点中 60 点を合格とするが、学習に取り組む姿勢等も含めて総合的に評価し、単位認定する。
2. 中間試験を 1 回 (7 月) 実施する。中間試験でも不合格者に対して再試験を実施する。
3. 当教員の出題数は、小林 (33 問) 宮内 (67 問) である。
4. 欠席数は授業回数 1/3 を超えないこと。担当教員ごとに集計する。臨地実習、教育実習は専用の欠席届を国試対策室に 1 枚提出すること。就職活動等で欠席する場合は、国試対策室前に設置してある欠席届に記入し提出する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

提出後、授業内で解答・解説する。

◆受講上の注意事項及び助言

管理栄養士国家試験受験資格必須科目であることを承知し、単位取得、実力向上に向け努力すること。
国家試験の日程を考慮し、定期試験を実施する。

◆オフィスアワー

受付時間：授業担当教員から授業開始時に指示。基本的には授業終了時に対応する。

受付場所：授業担当教員研究室

上記で対応できない場合：授業担当教員研究室前のメッセージボードに氏名、要件を書いておく。また、大学に登校できない場合は、メールで対応も行う。

健康・栄養総合演習Ⅲ (4単位) (管理栄養学科)

開講時期 4年・通年

担当者氏名 倉橋俊至 高橋美恵子 佐藤ひろ子 風見公子 柴田隆一

◆授業概要

専門基礎分野の「社会・環境と健康」と専門分野の「公衆栄養学」、「栄養教育論」、「給食経営管理論」は、管理栄養士として実務を遂行するために身につけておくべき基本教科である。国家試験対策においてもその理解は最重要である。各教科の基礎力の向上と管理栄養士国家資格取得のための実力向上を目指す。

◆到達目標

1. 4分野教科の基礎力を十分に身につけ、横断的な理解と応用力を養う
2. 管理栄養士国家試験合格レベルを達成する

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
15回	公衆衛生学 (倉橋俊至)	<ul style="list-style-type: none"> ・社会と健康(1) ・環境と健康(1) ・健康、疾病、行動に関わる統計資料(2) ・健康状態・疾病の測定と評価(2) ・生活習慣 (ライフスタイル)の現状と対策(2) ・主要疾患の疫学と予防対策(3) ・保健・医療・福祉の制度(3) ・公衆衛生学関係応用(1) 以上のまとめ及び過去問演習等	予習：教科書、配布資料を読んで、重要なキーワードをノートにまとめておく(60分) 模試テストや小テストに備え、不明点を調べ質問や確認をする。(60分)
15回	栄養教育論 (高橋美恵子)	<ul style="list-style-type: none"> ・行動科学の理論とモデル (1) ・栄養カウンセリング (1) ・行動変容技法と概念 (1) ・組織づくり・地域づくりへの展開 (1) ・栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル (1) ・健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント(1) ・栄養教育の目標設定 (1) ・栄養教育計画立案 (1) ・栄養教育プログラムの実施 (1) ・栄養教育の評栄養教育の評価 (1) ・ライフステージ別の展開 (2) ・栄養教育論関係応用 (3) 以上のまとめ及び過去問演習等	予習：教科書、配布資料を読んで、重要なキーワードをノートにまとめておく(60分) 模試テストや小テストに備え、不明点を調べ質問や確認をする。(60分)
15回	公衆栄養学 (佐藤ひろ子)	<ul style="list-style-type: none"> ・公衆栄養の概念 (1) ・健康・栄養問題の現状と課題 (2) ・栄養政策 (3) ・栄養疫学 (3) ・公衆栄養マネジメント (3) ・公衆栄養プログラムの展開 (3) ・公衆栄養学関連応用(1) 以上のまとめ及び過去問演習等	予習：教科書、配布資料を読んで、重要なキーワードをノートにまとめておく(60分) 模試テストや小テストに備え、不明点を調べ質問や確認をする。(60分)

15 回	給食経営 管理論 (風見公子 ・柴田隆一)	<ul style="list-style-type: none"> ・給食の概念(4) ・給食経営管理の概念(2) ・栄養・食事管理(1) ・給食における品質管理・生産管理・提供管理(5) ・給食の安全・衛生 (2) ・給食経営管理論関連応用 (1) 以上のまとめ及び過去問演習等	予習：教科書、配布資料を読んで、重要なキーワードをノートにまとめておく(60分) 模試テストや小テストに備え、不明点を調べ質問や確認をする。(60分)
			復習：模試テストや小テストで苦手な項目については配布資料や教科書などで理解を深めておく。(60分)
授業回数 (60回)		公衆衛生学 (15回), 栄養教育論 (15回) 公衆栄養学 (15回), 給食経営管理論 (15回)	

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
各科目の教科書		

◆参考書

書名	著者	発行所
クエスチョン・バンク 管理栄養士国家試験問題解説	医療情報科学研究所編	メディックメディア
管理栄養士国家試験完全攻略	日本医歯薬研修協会	日本医歯薬研修協会
レビューブック管理栄養士	医療情報科学研究所	メディックメディア

◆関連科目

公衆衛生学Ⅰ・Ⅱ, 保健・福祉概論, 公衆栄養学, 公衆栄養学実習

栄養教育論Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・栄養教育論実習, 給食計画論, 給食経営管理論・給食経営管理実習Ⅰ・Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	80	小テスト	10
レポート		実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	10		

1. 定期試験において100点満点中60点を合格とするが、学習に取り組む姿勢等も含めて総合的に評価し、単位認定する。
2. 中間試験を1回(7月)実施する。中間試験でも不合格者に対して再試験を実施する。
3. 担当教員の出題数は、倉橋(25問)、高橋(25問)、佐藤(25問)、風見・柴田(25問)である。
4. 欠席数は授業回数の1/3を超えないこと。担当教員ごとに集計する。臨地実習、教育実習は専用の欠席届を国試対策室に1枚提出すること。就職活動等で欠席する場合は、国試対策室前に設置してある欠席届に記入し提出する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

試験終了後や課題提出後、授業内で解答・解説を実施する。

◆受講上の注意事項及び助言

管理栄養士国家試験受験資格必須科目であることを承知し、単位取得、実力向上に向け努力すること。国家試験の日程を考慮し、定期試験を実施する。

◆オフィスアワー

受付時間： 授業担当教員から授業開始時に指示。基本的に授業終了時に対応する。

受付場所： 授業担当教員研究室

上記で対応できない場合：授業担当教員研究室前のメッセージボードに氏名、用件を書いておく。

学生個人と時間、場所を打ち合わせ対応する。又はメールで対応する。

<教職（栄養教諭）に関する教育課程>

教育制度論 (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 2年・前期
担当者氏名 嶺井正也

◆授業概要

自らが受けてきた学校教育の過程を振り返りながら、公教育として法的に整備されている学校教育の意義や原理、制度を把握し、その役割と課題を考える。新たな課題となっている夜間中学やインクルーシブ教育システムの意義も把握する。

そして、それらを支える教育行財政の意義と仕組み、学校や児童生徒にかかわる事件・事故・災害への対応や危機管理(新型コロナウイルス禍対応を含む)、そしてこれらとも深くかかわる学校と地域の協働関係づくりも取り上げることとする。板書やプリントに加え、DVD等のメディア利用、グループディスカッション、プレゼンテーションを取り入れる。また中間時点で小テストを行う。

◆到達目標

1. 日本の公教育制度の定義・原理・構造や公教育制度を規定する教育関係法規を理解し、説明できる。
2. 公教育制度を支える教育行財政の理念と仕組み、そこで進められている制度改革を理解し、説明できる。
3. 学校の管理下で起こる事件、事故及び災害の実情を踏まえ、新型コロナウイルス禍を含む危機管理など含む学校安全活動の必要性と具体的取り組みを説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	公教育制度とは	この科目の流れを確認した後、公教育という日頃聞きなれない用語の概略を私教育と対比しながらつかむ。	予習 あらかじめシラバスと『教職六法』の事項解説を読み、大まかに公教育について把握しておく(120分)。 復習 授業で示された定義とその性格について確認すること(120分)。
2	公教育制度を規定する法令	学校教育制度を核とする公教育制度は憲法、教育基本法、学校教育法などの多数の国内法だけでなく国際法でも規定されていることを理解する。	予習 『教職六法』にある憲法、教育基本法、学校教育法を読み、概略を理解しておく(120分)。 復習 授業中でとりあげた国際法を確認する(120分)。
3	公教育制度の原理と構造	「国民の教育を受ける権利」や「教育への権利」を教育の機会均等原則や義務教育の無償性で保障する公教育制度の構造を学校教育を中心に把握する。	予習 改めて憲法第26条や国際人権規約(社会権)第13条、教育基本法全文を読んでおく(120分)。 復習 とくに学校教育制度にかかわる学校教育法、同施行規則が何を規定しているかを整理しておく(120分)。
4	生涯学習社会と公教育制度	生涯学習の歴史的由来を踏まえつつ教育基本法第三条の生涯学習に関する規定を理解し、家庭教育制度—学校教育制度—社会教育制度といった構造を理解する。	予習 「生涯学習」とは何かについて調べ、基本的内容をつかんでおく(120分)。 復習 家庭教育制度—学校教育制度—社会教育制度という生涯学習の構造を確認し、具体的事例を挙げられるようにしておく(120分)。
5	学校教育制度の構造	教育基本法第六条に規定する「法律に定める学校」、学校教育法上の学校などを構造的に把握する。	予習 学校教育法第一条にある「一条校」を調べておく(60分)。 復習 幼保連携型認定こども園、専修学校、各種学校と一条校との違いを確認する(180分)。
6	学校教育制度の歴史	日本の近代公教育制度としての学校教育制度を大きく第二次世界大戦前後に区分けして考察する。	予習 『教職六法』(928頁～932頁)の変遷図をみて概略をつかんでおく(120分)。 復習 特に戦後直後と現在とでは学校教育制度がかなり変わっていることを理解する(120分)。
7	義務教育制度の課題	保護者に課せられている就学義務を中心とする日本の義務教育制度の課題を考察する。	予習 日本の義務教育制度は多くの欧米諸国とは違う就学義務について調べておく(120分)。 復習 外国籍児童生徒の義務教育をどう考えるかという近年の課題について自分の意見をまとめておく(120分)。
8	これまでの復習兼小テスト、プレゼンテーション準備	小テストによる第7回までの復習と第14回目の授業でのプレゼンテーション準備(テーマと班別け)	予習 これまでの授業を振り返る(180分)。 復習 プレゼンテーション向けの準備をする(60分)。
9	前時の小テストの解説とインクルーシブ教育システム・特別支援教育制度	小テスト結果を踏まえた復習のあと、障害者権利条約第24条に規定するインクルーシブ教育システムにおける特別支援教育制度を理解する。	予習 そもそもインクルーシブ教育とは何かを調べておく(120分)。 復習 年々特別支援教育をうける児童生徒数が増加している状況を考える(120分)。
10	不登校児童生徒支援制度	教育支援センター(適応指導教室)、特別教育課程編成校、夜間中学、フリースクールなど不登校児童生徒の学習を支える制度を叶える。	予習 「義務教育段階の普通教育に相当する教育機会の確保等に関する法律」について調べておく(120分)。 復習 フリースクールの現状と課題を確認しておく(120分)。

11	教育行財政の仕組みと機能	中央の文部科学省、地方の長・教育委員会のしくみと権限を把握する。	予習 文部科学省設置法や地方教育行政法を読み、内容を確認しておく(120分) 復習 教科省の検定・採用制度や教職員人事制度義務教育の無償性について整理する(120分)。
12	学校と地域の連携、学校地域協働活動	教育基本法第十三条の趣旨を踏まえた学校と地域の連携協力や学校地域協働活動の基本と具体を考察する。	予習 教育基本法第十三条のよみ、その意義を確認しておく(120分)。 復習 各地における学校と地域の連携や協働に関わる事例を集めてみる(120分)。
13	学校安全と危機管理	文部科学省の「第三次学校安全計画」の基本的理解に努め、学校安全についての教員の自覚を深める。	予習 学校保健安全法のなかで、学校安全にかかわる規定について確認しておく(60分) 復習 大災害時における児童生徒や教職員の安全確保だけでなく地域の防災拠点としての学校のあり方を確認する(120分)。
14	教育制度に関するテーマについてのプレゼンテーション	プレゼンテーションと質疑を行う。	予習 プレゼンテーション準備(180分) 復習 質疑から明らかになった課題をフォローする(60分)。
15	公教育制度改革の行方	令和3年1月の中央教育審議会答申で示され、また、現在もそれを担う教員養成・採用・研修の審議がすすめられている「令和の日本型学校教育」を理解する。	予習 中教審答申を読んで日本の公教育制度改革の概要をつかむ(120分)。 復習 これまでの授業全体を振り返る(120分)。

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
『共に創り出す公教育へ』	嶺井正也・その他	八千代出版株式会社

◆参考書

書名	著者	発行所
『教職六法』2025年度版	高見茂 他	協同出版株式会社
『文部科学白書』最新版	文部科学省	

◆関連科目

「教職概論」、「教育原論」

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	20
レポート		実技(発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足)「学習に取り組む姿勢・意欲」は主として授業最後を書くリアクション・ペーパーの内容で確認する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

- ①小テストについては次の時間に採点結果の通知と解説を行う。
- ②リアクション・ペーパーについては、次の時間にコメントする。

◆受講上の注意事項及び助言

基本的に授業中のスマートフォン使用は認めないが、調べる必要がある場合にはその都度使用について指示する。

◆オフィスアワー(新学期開始時に学務課からの掲示を確認すること)

受付時間:水・木・金曜日昼休み

受付場所:4号館5階教育学第3研究室

上記で対応できない場合:メール(minei-m@tsc-05.ac.jp)で対応

教育心理学

(2単位) (管理栄養学科)

開講時期 2年・前期
担当者氏名 嶺井 正也

◆授業概要

教育心理学とは、教育の効果を高めるのに役立つような心理学的知見と心理的技法を提供しようとする学問である。本講義では、幼児、児童、生徒（障害のある幼児、児童、生徒を含む）の心身の発達過程や学習過程の特長を理解し、児童、生徒の学習活動を支える教育活動導の基礎となる考え方を理解し、基本的スキルを身につけることを目的とする。板書やプリントに加え、ICTの利活用、グループディスカッション、プレゼンテーションを取り入れる。また、小テストを中間時点で実施する。

◆到達目標

1. 幼児、児童、生徒の心身の発達に対する外的及び内的要因の相互作用、発達や学習に関する代表的理論を踏まえ、発達の概念及び教育における発達理解の意義を具体的に理解し、説明でき、実践できる。
2. 様々な学習の形態や概念及びその過程を説明する代表的理論の基礎を理解し、主体的学習を支える動機付け・集団づくり・学習評価の在り方を発達の特徴と関連付けて具体的に理解し、説明でき、現場で実践できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	教育心理学・発達心理学・学習心理学概要	授業のガイダンス及び教育心理学と他の心理学との関係の概要を理解する	予習 シラバスを熟読しておく（60分）
			復習 諸心理学の基本と特徴を整理しておく（180分）
2	教育心理学の歴史と現状	行動主義心理学、ゲシュタルト心理学、認知主義心理学など教育心理学の基礎となる心理学を理解する	予習 第1回授業で配布した資料を読んでおく（120分）
			復習 各種心理学の特徴を整理する（120分）
3	教育心理学的発達論	主としてピアジェとヴィゴツキー等の考え方をふまえ、発達と教育、遺伝と環境の関係を考える	予習 教科書第1章第2、3節を読んでおく（120分）
			復習 とくに「発達の最近接領域」の意義を復習する（120分）
4	発達の段階論 1	フロイトとエリクソンの発達段階論の特徴を、グループディスカッションを通して理解する	予習 事前配付のプリントを読んでおく（120分）
			復習 グループディスカッションをまとめる（120分）
5	発達の段階論 2	コールバーグとマズローの発達段階論をグループディスカッションにより把握する	予習 事前配付のプリントを読んでおく（120分）
			復習 ディスカッションの内容をまとめる（120分）
6	教育心理学の学習論	学習と教育との間には密接な関係があることが「学習の適時性」「忘却曲線」など学習理論を踏まえた教育の在り方を理解する	予習 教科書第3章を読んでおく（120分）
			復習 基本的な概念の理解を深める（120分）
7	知能と性格：検査法を含む	学習指導や生徒指導などの基礎となる子どもたちの現状理解に欠かせない知能と性格の把握について理解する	予習 教科書第6、7章を読んでおく（120分）
			復習 とくに性格検査法を整理しておく（120分）
8	小テスト	これまでの学びの振りかえる	予習 これまでの学びを復習しておく（180分）
			復習 小テストで確認した学びの課題を整理する（60分）
9	メタ認知と学習観	今日の学校教育において注目されている子どもたちメタ認知とそれを踏まえた学習あり方をグループ学習により理解する。	予習 事前配付のプリントを読んでおく（120分）
			復習 グループ学習の内容をまとめる（120分）
10	学習方略論	今日の教育心理学で重視されている「自己調整学習」の根底をなる学習方略論を学ぶ。	予習 教科書第5章第2節を読んでおく（120分）
			復習 自己制御学習のポイントを整理する（120分）
11	学力と評価	「学力」とは何かを理解したうえで、学習指導要領に即した評価を行うための基本をつかむ。	予習 教科書第7章を読んでおく（120分）
			復習 学習の評価規準を整理してまとめておく（120分）
12	生徒指導の教育心理学	発達の支持的生徒指導とそれを踏まえた各種の問題行動等への指導が求められる生徒指導の心理学的基礎を学ぶ	予習 事前配付のプリントを読んでおく（120分）
			復習 自分なりのアンガーマネジメント方法を考えてみる。（120分）
13	カウンセリング・マインド論と防衛機制論	教師のカウンセリング・マインドを持ちつつ子どもたちの防衛機制意識に即した生徒指導の基礎を学びながら実際の場面を想定し、グループで学び合う。	予習 教科書第8章第8節と事前配付のプリントを読んでおく（120分）
			復習 カウンセリング・マインドがいかに重要であるかについての理解を深める（120分）

14	ソーシャル・エモーショナル・ラーニング	現在の日本の学校教育で取り組み始められている他者と自己との関係を理解し、調整する SEL の基礎を学ぶ。	予習 教科書第8章第2.3節を読んでおく (120分)
			復習 SEL の意義を振り返り、まとめておく (120分)
15	全体の振り返り	到達目標が達成されているかを確認する。	予習 教科書の該当箇所、これまで配付したプリントに目をとおしておく (180分)
			復習 振り返りの授業をまとめ、総括をおこなう (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
『基礎企保シリーズ⑥ 教育心理学』	原田恵理子・福田由紀・森山賢一	大学教育出版

◆参考書

書名	著者	発行所
『生徒指導提要 (改訂版)』	文部科学省	
『共に創り出す公教育へ』	嶺井正也・他	八千代出版株式会社

◆関連科目

「教育原論」、「生徒指導の理論と方法」、「教育相談の理論と方法」、「栄養教育実習」

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	20
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) 「学習に取り組む姿勢・意欲」は主として授業最後を書くリアクション・ペーパーの内容で確認する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

- ①小テストについては次の時間に採点結果の通知と解説を行う。
- ②リアクション・ペーパーについては、次の時間にコメントする。

◆受講上の注意事項及び助言

基本的に授業中のスマートフォン使用は認めないが、調べる必要がある場合にはその都度使用について指示する。

◆オフィスアワー (新学期開始時に学務課からの掲示を確認すること)

受付時間：水・木・金曜日昼休み

受付場所：4号館5階教育学第3研究室

上記で対応できない場合：メール (minei-m@tsc-05.ac.jp) での対応

特別支援教育

(1 単位) (管理栄養学科)

開講時期 3 年・前期
担当者氏名 石橋 裕子

◆授業概要

小学校等で配慮の必要な子どもへの支援経験のある担当者が、管理栄養学科のディプロマポリシーである『専門分野の知識を習得し、栄養教諭として活躍できる能力』を身につけることを目指して展開する。

特別支援教育の理念や考え方を学ぶことで、各障害の特性及び支援方法、特別支援教育に関わる学校内外の職種や関連機関等との連携等について理解する。さらに、障害はないが特別な教育的ニーズについて概観し、支援の方法を考察する。

授業は、自宅での予・復習時に作成した自学ノート、教科書、ワークシート、振り返りシート等を使用し、4 人 1 グループを基本とした協同学習で学ぶ。協同学習の詳細は第 1 回で説明する。

◆到達目標

1. 特別支援教育の理念や子どもの教育を支える制度や教育上の仕組みを理解できる。
2. 発達障害及び障害はないが特別な教育的ニーズをもつ児童生徒への支援と指導の在り方について検討できる。
3. 特別支援教育にかかわる学校内外の職種や様々な福祉等関連機関との連携を考えることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	オリエンテーション	講義概要、協同学習での学び方、特別支援教育の理念や仕組みを知る (教科書 第 1 講)	予習 教科書のわからない語句等にアンダーラインを引き、意味を調べて余白に意味を記入 (60 分) 復習 ワークシートに追記する等して、学びを自学ノートにまとめる (60 分)
2	発達障害 1	特別の支援を必要とする児童生徒の特性を知る (教科書 第 2 講)	予習 教科書のわからない語句等にアンダーラインを引き、意味を調べて余白に意味を記入 (60 分) 復習 ワークシートに追記する等して、学びを自学ノートにまとめる (60 分)
3	発達障害 2	理解しにくい、聞こえにくい見えにくい等発達障害の疑似体験を通して、支援の方法等を異検討する (教科書 第 2 講)	予習 教科書のわからない語句等にアンダーラインを引き、意味を調べて余白に意味を記入 (60 分) 復習 ワークシートに追記する等して、学びを自学ノートにまとめる (60 分)
4	特別支援教育と校内支援体制	小中高校での特別支援教育の現状を知る (教科書 第 4・6～9 講)	予習 教科書のわからない語句等にアンダーラインを引き、意味を調べて余白に意味を記入 (60 分) 復習 ワークシートに追記する等して、学びを自学ノートにまとめる (60 分)
5	教育課程の中の特別支援教育	特別支援学級、通級による指導、特別支援教室を理解する (教科書 第 3・11 講)	予習 教科書のわからない語句等にアンダーラインを引き、意味を調べて余白に意味を記入 (60 分) 復習 ワークシートに追記する等して、学びを自学ノートにまとめる (60 分)
6	特別支援教育に関わる人たちと関連機関	特別支援教育コーディネーター・養護教諭・スクールソーシャルワーカー・スクールカウンセラー、児童相談所・子ども家庭支援センター等との連携を知る (教科書 第 5・12 講)	予習 教科書のわからない語句等にアンダーラインを引き、意味を調べて余白に意味を記入 (60 分) 復習 ワークシートに追記する等して、学びを自学ノートにまとめる (60 分)
7	特別支援学校	特別支援学校の教育・センター的機能とその役割を知る (教科書 第 10 講)	予習 教科書のわからない語句等にアンダーラインを引き、意味を調べて余白に意味を記入 (60 分) 復習 ワークシートに追記する等して、学びを自学ノートにまとめる (60 分)
8	様々な障害	情緒障害・知的障害・肢体不自由・病弱・身体虚弱・視覚障害・聴覚障害・重複障害等の理解と支援方法を検討する (教科書 第 10 講)	予習 教科書のわからない語句等にアンダーラインを引き、意味を調べて余白に意味を記入 (60 分) 復習 ワークシートに追記する等して、学びを自学ノートにまとめる (60 分)
9	特別の教育的ニーズ	障害はないが特別な教育的ニーズのある児童生徒を知り、支援方法を検討する (教科書 第 13～14 講)	予習 教科書のわからない語句等にアンダーラインを引き、意味を調べて余白に意味を記入 (60 分) 復習 ワークシートに追記する等して、学びを自学ノートにまとめる (60 分)
10	他機関との連携 1	児童相談所一時保護施設・児童養護施設の特徴等と利用児を知る (教科書 第 13～14 講)	予習 教科書のわからない語句等にアンダーラインを引き、意味を調べて余白に意味を記入 (60 分) 復習 ワークシートに追記する等して、学びを自学ノートにまとめる (60 分)
11	個別的教育支援計画・個別の支援計画	学級担任等が立案する支援計画を知る (教科書 第 2・5・10 講)	予習 教科書のわからない語句等にアンダーラインを引き、意味を調べて余白に意味を記入 (60 分) 復習 ワークシートに追記する等して、学びを自学ノートにまとめる (60 分)
12	選んだテーマのポスター発表の準備	与えられたテーマから発表するテーマを選び準備する	予習 選ぶテーマ発表に向けて掲出する内容を決め、必要事項を調べる (60 分) 復習 ワークシートに追記する等して、学びを自学ノートにまとめる (60 分)

13	選んだテーマのポスター発表1	自身の発表以外は友人の発表を聞き、ディスカッションして理解を深める	予習 発表に向け必要事項を調べる (60分)
			復習 ワークシートに追記する等して、学びを自学ノートにまとめる (60分)
14	選んだテーマのポスター発表2	自身の発表以外は友人の発表を聞き、ディスカッションして理解を深める	予習 発表に向け必要事項を調べる (60分)
			復習 ワークシートに追記する等して、学びを自学ノートにまとめる (60分)
15	総括	成果と課題をまとめ考察する (教科書第15講)	予習 これまでの学びが説明できるようにまとめる (60分)
			復習 ワークシートに追記する等して、学びを自学ノートにまとめる (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
「よくわかる！教職エクササイズ」 ⑤ 特別支援教育」	石橋裕子・林幸範	ミネルヴァ書房

◆参考書

書名	著者	発行所
「幼稚園教育要領解説」	文部科学省	フレーベル館
「保育所保育指針解説書」	厚生労働省	フレーベル館
「幼保連携型認定こども園保育・教育要領解説」	文部科学省	フレーベル館
「小学校学習指導要領解説 総則編」	文部科学省	東洋館出版社
「中学校学習指導要領解説 総則編」	文部科学省	東山書房
「高等学校学習指導要領解説 総則編」	文部科学省	東山書房
「特別支援学校学習指導要領解説 総則編 (幼稚園部・小学部・中学部)」	文部科学省	開隆堂出版
「特別支援学校学習指導要領解説 総則編 (高等部)」	文部科学省	海文堂出版

◆関連科目

教育相談の理論と方法 生徒指導の理論と方法

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	小テスト	
レポート (振り返りシート)	10	実技 (発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) *学習に取り組む姿勢・意欲については、チームでの学びに取り組む姿勢、自学ノート作成等を評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

- ・レポート (振り返りシート) にはコメントを記して返却する。
- ・予習がしやすいよう、次時の学修事項を前時に周知する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・予・復習時には自学ノートを作成し、毎時間の学びを視覚化する。
- ・自ら学修課題を解決するように努め、演習やグループでの学びに取り組む。
- ・私的なスマホ操作等は禁止する。

◆オフィスアワー

受付時間：授業後

受付場所：授業教室

上記で対応できない場合：yuishibashi@ntu.ac.jp 宛のメールで対応

教育課程論

(2 単位) (管理栄養学科)

開講時期 3 年・後期
担当者氏名 有村久春

◆授業概要

本講義では、教育課程とは何か、その理論と実践課題を学ぶ。その具体的な編成と実施が学校教育の中心的な役割であることを習得する。主に、文部科学省が公示（h29.3）している小学校学習指導要領に学び、子どもの実態や学校の特性に応じて編成することが重要であることを学ぶ。

また、その歴史的な経緯や改訂の意義、法令上の位置づけ等について研究を深める。学校の教育活動の基盤となる教育課程の構成を理解させ、栄養教諭を目指す学生自らが自分の意見をプレゼン発表の機会をもち、相互にディスカッションしながら主体的・対話的に学ぶ授業を構成する。

◆到達目標

1. 学校教育における教育課程の意義およびその目的を理解できる。
2. 小・中学校における教育課程の内容を理解できる。
3. 教育課程の編成と実施における教師の役割を理解できる。
4. 教育課程の変遷から、次代の教育の方向を思考することができる。
5. 教育課程における法令や栄養教諭の役割を理解できる。

◆授業計画

* 1～15 回の学びを学生の学びに即しながら研究的に展開する。

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	オリエンテーション、学校教育の目的	(オリエンテーション) 教育課程の意味の理解、語義的な解釈等を学ぶ	予習 シラバスを読んでおく (60 分)
			復習 自分の考えとして教育課程の意味をノートに取りまとめる (90 分)
2	教育課程の意義 — 教育課程とは何か	教育課程の編成の視点から教育の課題とその存在を考える	予習 教育とは何か、教育原論での学びを思い出す テキスト p69 を読む (60 分)
			復習 「教育」「教育課程」「今日的な教育課題」を自分の言葉でまとめる (60 分)
3	教育課程の編成 — 構成・様式及び内容	今日の学校の状況について、栄養教諭の立場から考える	予習 テキスト p75～を読む (90 分)
			復習 教育課程の課題をまとめる (60 分)
4	教育課程の実施 — 教科等の内容	例えば、学級活動や道徳の授業例からその実施の内容を学ぶ	予習 2 年後期の学修を振り返る (90 分)
			復習 教科等の内容をまとめる (60 分)
5	教育課程に関する法令	法令集の内容から教育課程の法的位置を学ぶ	予習 テキスト p70～の内容を読む (90 分)
			復習 教育課程の法的位置をまとめる (60 分)
6	教育課程の変遷 — 歴史的な経緯と方向性	戦後の指導要領の改訂の動きを検討し、その変遷を学ぶ	予習 テキスト p79 を読む (60 分)
			復習 変遷の各内容を記述する (60 分)
7	各教科等の具体例① — 国語、算数等	内容および方法の実際を演習等から学ぶ (栄養教諭の指導案)	予習 指導案例を調べる (90 分)
			復習 指導案の作成方法をまとめる (60 分)
8	各教科等の具体例② — 道徳・特別活動、総合等	その具体例を学ぶ (栄養学との関連について)	予習 指導案例を調べる (60 分)
			復習 例を栄養学との関連でまとめる (60 分)
9	子どもの実態と教育課程の実施	栄養教諭がみる子どもの実態把握の仕方を教育課程に生かす	予習 実態把握のあり方を考える (60 分)
			復習 栄養教諭の指導法をまとめる (90 分)
10	保護者や地域の実態と教育課程の実施	学校給食の実施で、保護者への説明や地域との連携の在り方	予習 学校給食の状況をレポートする (60 分)
			復習 自分なりの考えをまとめる (60 分)

11	教育課程の適正な実施を促す教育課程のPDCA	学校の自主性の在り方とPDCAのサイクルを学ぶ	予習 PDCAの例を調べる (90分)
			復習 特色例をレポートにまとめる (60分)
12	学習指導の原理と教育課程(顕在的カリキュラム)	全体計画の作成と指導案の構成などを学ぶ	予習 全体計画の例を考える (90分)
			復習 レポートにまとめる (60分)
13	学級経営と教育課程の実施(潜在的カリキュラム)	教職員の協力体制と学級教師、栄養教諭における教師論と学習指導	予習 栄養教諭の「教師論」を考える (90分)
			復習 教師論をレポートにまとめる (60分)
14	教職員の協働と教育課程の実施(学校組織論)	学校の組織に機能する教育課程の実施とその評価の在り方	予習 評価の在り方を調べる (90分)
			復習 評価方法の理解をまとめる (60分)
15	講義のまとめと全体の振り返り	改めて教育課程の意義と展望を問い直す	予習 これまでの講義内容を読み返す (90分)
			復習 テキストと講義ノートの内容を理解する(テストの準備を行う) (90分)

◆教科書及び資料 *以下の3冊を用意する(4年生まで使用) *3年次には②を購入、①③は1年時に購入済み

書名	著者	発行所
① 『教育の基本原理を学ぶ』	有村久春	金子書房、2020 初版7刷
② 『小学校学習指導要領解説 総則編』 h29.7	文部科学省	株式会社東洋館出版社
③ 『必携教職六法(2024年度版)』	若井 彌一編著	協同出版

◆参考書

書名	著者	発行所
新訂版 学級教育相談入門	有村久春	金子書房、2014

必要な資料を随時配布する。

◆関連科目 「教育原論」「生徒指導の理論と方法」

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50%	小テスト	10%
レポート、プレゼン発表	20%	実技(発表・コミュニケーション)	10%
学習に取り組む姿勢・意欲	10%		

(補足) * プレゼンの機会や場、学習に取り組む姿勢・意欲については、授業内容への問い(相互質問)に積極的に応えること、レポート作成および課題のプレゼンなどに取り組むことを評価する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

- ・プレゼン発表やレポート内容を点検し、個々の学生に適したアドバイスを文字化して返却する。
- ・学生が記録したレポートをコピーし、受講学生全員に配布する。相互の学び合いと共同化を図る。
- ・課題レポートを授業の事前に配布し、予習内容として活用する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・積極的に授業に参画し、疑問点や質問事項を提案すること。
- ・予習や復習を十分に行う。必要なプレゼン発表や課題レポートに意欲的に取り組むこと。
- ・自ら学修課題を解決するように努め、演習やグループでの学びに取り組むこと。

◆オフィスアワー

- ・受付時間: 原則として、火曜日、水曜日、金曜日の昼休み(12:10~12:50)
 - ・受付場所: 教育学第1研究室(4号館)
- 上記で対応できない場合: 研究室入口の伝言板に用件をメモすること。

道徳、総合的な学習の時間及び特別活動の指導 (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 2年・後期
 担当者氏名 有村久春

◆授業概要

道徳・総合的な学習の時間・特別活動の内容について、授業回数15回を以下の3つに分けて行う。

(第1回～第5回) 道徳教育：教育基本法等に定められた教育の根本精神を踏まえ、自己や人間の生き方を考え、主体的な判断の下に行動し、自立した人間として他者と共によりよく生きるための基盤となる道徳性を育成する教育活動であることを指導する。

(第6回～第10回) 総合的な学習の時間：探究的な見方・考え方を働かせ、横断的・総合的な学習を行うことを通して、課題を解決し、自己の生き方を考えるための資質・能力育成を目指す時間であることを理解し、それに必要な指導計画の作成および具体的な指導の方法、学習活動の評価に関する知識・技能等を指導する。

(第11回～第15回) 特別活動：特別活動の意義やその目標を理解し、「人間関係形成」・「社会参画」・「自己実現」の三つの視点や「チームとしての学校」の視点の重要性を指導する。また、学年ごとの活動の変化、各教科等との往還的な関連、地域や他校と連携した組織的対応など、特別活動の特質を踏まえた実践例やそれに必要な知識や素養について指導する。*講義に即応し、具体資料の提示、グループ討論やプレゼン発表等を行う。

◆到達目標 * 栄養教諭の立場から、以下の1～3の内容を理解することができる。

- 1 道徳の意義や原理等を踏まえ、学校における道徳教育の目標や内容を理解することができる。
 - ・道徳の本質（道徳とは何か）を説明し、その歴史や現代課題（いじめ・情報モラル等）を理解する。
 - ・子供の心の成長と道徳性の発達について理解する。
 - ・学習指導要領に示された道徳教育及び道徳科の目標及び主な内容を理解する。
- 2 総合的な学習の時間の意義やその目標及び内容を定める際の考え方を理解することができる。
 - ・総合的な学習の時間の意義、目標・内容、教育課程上の役割、横断的な資質・能力等を理解する。
 - ・各教科等との関連性を図りながら年間指導計画を作成することの重要性を理解する。
 - ・主体的・対話的で深い学びを実現する単元計画を作成することの重要性を理解する。
- 3 特別活動の意義、目標及び内容を理解することができる。
 - ・特別活動の目標・内容を理解し、教育課程における位置付けや各教科等との関連を理解する。
 - ・集団活動、とくに学級活動・ホームルーム活動の特質を理解する。
 - ・教師の組織的な指導の在り方、児童会・生徒会活動、クラブ活動、学校行事の特質を理解する。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	道徳教育の導入 - 「道徳」とは何か	「道徳」とは何かを考える	予習 シラバスを読んでおく (60分)
			復習 道徳の意味をノートにまとめる (90分)
2	道徳教育の意義 - 社会生活における道徳の役割	法的な意味から道徳教育の現状と社会生活上の課題を議論する	予習 道徳・モラルの意味を考える (60分)
			復習 法令の内容から道徳教育の目的を理解する (教職六法・学習指導要領) (90分)
3	学習指導要領における道徳の目標及び内容	道徳の目標・内容の理解し、栄養教諭に求められる具体内容を知る。	予習 道徳の解説編第1・2章を読む (60分)
			復習 道徳の目標・内容をまとめる (90分)
4	子供（人間）の道徳性の発達理論と課題	今日的な課題から道徳の在り方を考察し、具体策を議論する	予習 テキスト（解説）第1章を読む (90分)
			復習 道徳の課題と具体策をまとめる (60分)
5	現代社会の道徳上の課題（いじめ・情報モラル等）	社会生活における道徳教育の目的と役割、栄養教諭との関連を学ぶ	予習 テキスト第2章・第1節を読む (60分)
			復習 道徳の目的・役割をまとめる (90分)
6	今日的な教育課題と総合的な学習の時間の意義	総合的な学習の時間の意義を理解する。その必要性を議論する。	予習 解説の第1章・を読む (90分)
			復習 総合学習の意義を記述する (90分)
7	総合的な学習の時間の目標及びその内容	総合の目標・内容を理解し、栄養教育にどう生かせるかを学ぶ	予習 解説の第2・3章を読む (60分)
			復習 生かし方の視点を取りまとめる (60分)
8	総合学習の教育課程上の役割と年間指導計画の作成	総合の指導計画の作成方法を具体的に学ぶ（指導案の作成）	予習 指導案を自分なりに作成する (60分)
			復習 指導計画の作成方法をまとめる (60分)

9	横断的な資質・能力等の理解と各教科等との関連性	総合と各教科等との関連性を議論し、その必要性を理解する。	予習 関連事項を解説からまとめる (60分)
			復習 関連の具体例をまとめる (90分)
10	主体的・対話的で深い学びを実現する単元計画と授業	総合学習はアクティブラーニングの要素が大であることを理解する。	予習 総合の単元計画の概要理解 (60分)
			復習 総合学習の在り方をまとめる (90分)
11	学校教育の課題と特別活動の意義・目的	特別活動の意味の理解、語義的な解釈等を学ぶ	予習 特別活動の体験をまとめておく (60分)
			復習 特別活動の語義的意味をまとめる (90分)
12	特別活動の目標と内容(学習指導要領)の理解	学校の状況・特別活動の目標について、栄養教諭の立場から考える	予習 テキストp130～を読む (60分)
			復習 特別活動の目標・課題のまとめ (90分)
13	各内容の特質と集団活動の原理	学習指導要領の内容から特別活動の原理・特質を学ぶ	予習 テキストp83～の内容を読む (60分)
			復習 特別活動の原理・特質をまとめる (90分)
14	各内容の活動の実際―授業の特質(実際例、模擬授業等)	その実際例、模擬授業等から学ぶ	予習 テキストp24、76を読む (60分)
			復習 各内容の活動事例を記述する (90分)
15	特別活動を指導する教師―組織的な思考と役割行動	その役割、組織的な思考と行動を学ぶ(栄養教諭の指導を中心に)	予習 教師あり方を考える (90分)
			復習 栄養教諭の指導性をまとめる (90分)

◆教科書及び資料 *以下の3冊を持参すること。

書名	著者	発行所
『小学校学習指導要領解説 道徳編』h29.7	文部科学省	廣済堂あかつき株式会社
『小学校学習指導要領解説 総合的な学習の時間編』h29.7	文部科学省	
『改訂三版 キーワードで学ぶ特別活動 生徒指導・教育相談』	有村久春	金子書房、2017

◆参考書 * 必要な資料を随時配布する。

◆関連科目 「教育課程論」「生徒指導の理論と方法」

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50%	小テスト	10%
レポート、プレゼン発表	20%	実技(発表・コミュニケーション)	10%
学習に取り組む姿勢・意欲	10%		

(補足) *学習に取り組む姿勢・意欲については、授業内容への問い(相互質問)に積極的に応えること、レポート作成および課題のプレゼンなどに取り組むことを評価する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

- ・プレゼン発表やレポート内容を点検し、個々の学生に適したアドバイスを文字化して返却する。
- ・縮小コピー等を行い、受講学生全員に配布する。学びの共同化を図る。
- ・課題レポートを授業の事前に配布し、予習内容として活用する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・積極的に授業に参画し、疑問点や質問事項を提案すること。
- ・予習や復習を十分に行う。必要なプレゼン発表や課題レポートに意欲的に取り組むこと。
- ・自ら学修課題を解決するように努め、演習やグループでの学びに取り組むこと。

◆オフィスアワー

- ・受付時間: 原則として、火曜日、水曜日、金曜日の昼休み(12:10~12:50)
- ・受付場所: 教育学第1研究室(4号館)
- * 上記で対応できない場合: 研究室入口の伝言板に用件をメモすること。

教育方法論

(2単位) (管理栄養学科)

開講時期 2年・前期
担当者氏名 三尾忠男

◆授業概要

教師という専門職には、自己の教育技術や方法を常に見つめ直し、同僚などとの研鑽に取り組む姿勢が求められる。その際、感覚や経験だけに依存せず、教師や授業を対象とする工学的なアプローチに基づく研究方法が必要である。この授業では、基本的な教育技術である“板書”に加えて、ICTの活用、授業の設計・実施・分析・評価・改善の方法、初任や中堅教師の教育方法にかかわる課題など、教師が学校現場で成長していくために必要となる内容を取り扱う。

また、この授業そのものを授業や教育の方法を研究する“場”と考え、各種の教授メディアや技術の利用を受講者に体験してもらおう。具体的には、PCやDVD等による資料提示、ビデオカメラ等による授業記録、授業評価、Web等による学習を通して、効果や特徴を体感してもらおうとともに、それらを授業研究の対象として捉え、受講者各自が教授法や授業評価の観点を養うこともねらいとする。

◆到達目標

1. 授業設計と実施、評価にかかわる基礎的な知識と技能を教育実習に関連づけることができる。
2. ICTを活用した授業や児童の学習に関する知識や教材について基礎的な知識を用いて、具体的に計画できる。
3. 授業力の自己研鑽に必要な知識と方法について理解し、具体的に計画が立てることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	教育方法と教育工学	教育の方法を科学的に見る視点を概念的に学ぶ。	予習 良い授業とは、各自考えておく。(100分) 復習 工学的アプローチ特徴を整理する。(100分)
2	教授学習過程のモデル化	教授学習における3方向コミュニケーションをモデル、データ、パズル言語ゲームに学ぶ。	予習 教師と子どもの間の対話を具体的に思い出ししておく。(100分) 復習 パズル伝言ゲームの考察をする。これは、小レポートとしてまとめて提出する。(240分)
3	教育実習生にみる教育方法の改善(授業の導入、発問・指名・KR)	授業導入、発問・KRについて、教育実習生の初回、研究授業の変容から学ぶ。	予習 発問の意義について調べておく。(60分) 復習 子どもの回答に対するKRの重要性をパズル伝言ゲームの考察で確認する。(120分)
4	教育実習生にみる教育方法の改善(板書、教材利用、机間指導)	板書、教材利用、机間指導についてその理論と教育実習生の初回、研究授業の変容から学ぶ。	予習 板書についての配付資料を読む。(60分) 復習 授業技術の自己研鑽方法を考える。これは、小レポートにまとめ提出する。(180分)
5	授業技術(板書、カード等の比較)	板書、カードのそれぞれの特徴と必要なスキルを映像と演習で学ぶ。また、教育実習生に必要な資質・技能についてグループで議論する。	予習 板書等の使い方について各自が受けた授業を思い出し、まとめてくる。(90分) 復習 各自、板書練習をして自身の現状を確認する。(120分)
6	授業技術(電子黒板、ICT活用、アクティブ・ラーニング)	授業における電子黒板、タブレット端末活用について実践映像と「経験の円錐」とアクティブ・ラーニングの意義と期待される効果について考察する。	予習 日常の学びでICTの効果について各自、まとめてくる。(120分) 復習 ICT活用とアクティブ・ラーニングの功罪について各自、考察する。(120分)
7	目標分析、プログラム学習	授業の設計段階で求められる能力、目標設定、プログラム学習について学ぶ。	予習 授業における目標について評価規準との関連を調べてくる。(120分) 復習 目標行動を実際に作成し、理解を深める。(120分)
8	授業設計演習	各自が作成した授業設計シートを元に、マイクロ・レッスンを実施する。	予習 授業設計シートを完成させる。(240分) 復習 マイクロ・レッスンを振り返り、改善して各自、実施する。(120分)
9	学習評価(診断的、形成的、総括的、S-P表の活用)	学習評価の3段階、S-P表、ルーブリック評価について学ぶ。	予習 各自が体験した学習評価を簡潔にまとめてくる。(60分) 復習 授業設計シートにルーブリック評価を追記する。(180分)
10	授業研究の意義と方法(授業記録)	授業を授業者自身が研究するための授業記録の各種方法とその意義について学ぶ	予習 授業を記録する意味について考える。(60分) 復習 音声、写真、動画の相違点について考察する。(90分)
11	授業研究の意義と方法(授業分析)	授業を授業者自身が研究するための授業分析の各種方法とその意義について学ぶ	予習 授業の分析について各自調べておく。(90分) 復習 授業を研究する意義について考察する。(120分)

12	教員研修、学習組織と学級経営	教員研修の制度等について理解する。「学級」の授業における意味について学ぶ。	予習 教師の職能育成について調べておく。(120分)
			復習 授業にとって学級の重要性を考察する。(60分)
13	初任・中堅教員の教育方法にかかわる課題	教師の初任・中堅それぞれの段階における授業技術の課題について学ぶ。	予習 授業力の段階的発達について考える。(90分)
			復習 授業力と OJT の役割について考察する。(90分)
14	学習技能、学習論と教育方法	学習技能と学習効果、新しい学習論と教育方法について学ぶ。マイクロ・レッスンを実施する。	予習 自身の学習技能を列挙してくる。マイクロ・レッスンの準備をしてくる。(180分)
			復習 「食育」の学習技能を作る。(90分) また、マイクロ・レッスンの結果を踏まえて、授業設計を改定したものを小レポートして提出する。(120分)
15	授業評価、総括	本授業14週を振り返り、各種授業方法と満足度との関連について考察する。	予習 満足度、理解度を元にして、本講義全体を振り返ってくる。(120分)
			復習 理論と実践の往還の効果について考察する。(120分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
小学校学習指導要領解説 総則編	文部科学省	小学校学習指導要領解説 総則編

◆参考書

書名	著者	発行所
食に関する指導の手引	文部科学省	東山書房
視聴覚メディアと教育方法 Ver.2	井上 智義	北大路書房
プロの板書	釧持 勉	教育出版

◆関連科目

「教育心理学」

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	20	小テスト	
レポート	15	実技 (発表・コミュニケーション)	15
学習に取り組む姿勢・意欲	50		

(補足)

- ・学習の状況と取り組み：毎回、小課題や授業評価コメント等により確認する。(50%)
- ・レポート (3件)、及び、演習課題 (1件)。(15%)
1つでも未提出の場合には失格。
小レポート等の提出に際して、クラス内における相互評価等を行う。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポートと課題について、授業内で総評を述べる

◆受講上の注意事項及び助言

授業プリントは、各自、綴じるなど整理しておくこと。また、グループ作業などで積極的な参加を期待します。

◆オフィスアワー

受付時間：授業後の休み時間

受付場所：授業教室

上記で対応できない場合：電子メール tadaomio@waseda.jp にて

生徒指導の理論と方法 (2 単位) (管理栄養学科)

開講時期 2 年・後期
担当者氏名 嶺井正也

◆授業概要

個別の課題への対応のみが生徒指導であると経験上考える学生の意識を問い直しながら、生徒指導とは学校内外における児童生徒の生活全般を対象とした支援であることを学ぶ。

生徒指導は、特別活動を要としながら教科、道徳科、総合的な学習の時間など教育課程の全体を通じて行われるものであることを具体的に理解できるようにする。続いて、一人一人の児童生徒の人格を尊重し、個性の伸長を図りながら、社会的資質や行動力を高める生徒指導の理論、方法、課題、体制づくりなどを具体的に取り上げて考察する。さらに不登校、いじめ、自殺、GID など個別の課題への対応の必要性と方法を取り上げる。そしてこれらにかかわる児童の権利条約、学校教育法、いじめ防止対策推進法などを取り上げる。板書やプリントに加え、DVD 等のメディア利用、グループディスカッション、プレゼンテーションを取り入れる。また中間時点で小テストを実施する。

◆到達目標

1. 学習指導と並んで学校教育活動の柱となっている生徒指導の意義と役割を説明できる。
2. 生徒指導の理論について考えを深め、教育課程にそった生徒指導の内容や方法を具体的に身につけることができる。
3. 自己指導能力の育成をめざす児童生徒全体に対する生徒指導の意義と進め方や個別の問題に対する対処方法を理解し、身につけることができる。
4. 改訂版の『生徒指導提要』のポイントを把握できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	生徒指導体験の振りかえり	オリエンテーションとこれまで受けてきた生徒指導を振り返る。	予習 シラバスを読んで、授業の流れを確認し、またこれまでの生徒指導体験をメモしておく (180分) 復習 オリエンテーションを踏まえ再度授業計画を確認する (60分)。
2	生徒指導の定義と理念 (理論編)	学習指導要領解説による生徒指導の定義や理念を検討する。	予習 前回の授業で配布された学習指導要領解説を熟読しておく (120分)。 復習 生徒指導と生活指導との異同について確認する (120分)。
3	生徒指導の方法	学習指導とのかかわりを踏まえながら生徒指導の方法の概略 (成長を促す方法・予防的方法・課題解決的方法、集団指導・個別指導) を把握する。	予習 前回の授業において配付した資料を熟読し、内容を整理しておく (120分)。 復習 学習指導との違いがありつつ、両者に密接にかかわっていることを確認し、生徒指導の方法の概略を確認する (120分)。
4	生徒指導と教育課程	特別活動を中心としながらも教育課程のすべてを通じて行われる生徒指導の在り方を理解する。	予習 学習指導要領解説で「特別活動」の意義と内容を確認する (120分)。 復習 特別活動のなかでも学級活動が生徒指導の中心となることへの理解を深めておく (120分)。
5	生徒理解の意義と方法	生徒指導の出発点である生徒理解の意義と方法を認識する。	予習 「生徒理解とは何か」を調べておく (120分)。 復習 とくに「共感的理解」について振り返りを行う (120分)。
6	生徒指導にかかわる法令	体罰禁止を規定する学校教育法や文部科学省通知、児童の権利条約、子ども基本法などの理解を深める。	予習 児童の権利条約について調べておく (120分)。 復習 「校則」の在り方や内容について理解を深める (120分)。
7	生徒指導の方法：発達支持的生徒指導	生徒指導の方法のなかでも生徒全体を対象とする「発達を支持する生徒指導」の具体的方法を検討する。	予習 第3回授業で概略をつかんだ「成長を促す指導」を振り返っておく (120分)。 復習 授業中で検討した具体的方法のポイントを整理する (120分)。
8	これまでの復習と小テスト、プレゼンテーション準備	小テストによる第7回までの授業の振り返りを行い、あわせて第14回に行うプレゼンテーションの準備を行う。	予習 これまでの授業を振り返り、要点を確認する (180分)。 復習 小テストで不明だった点について再確認の学習をおこなう (60分)。
9	文部科学省「児童生徒の問題行動・不登校等生徒指導上の諸課題について」調査結果の検討	毎年10月に公表される同調査の結果で明らかになっている課題についての確認と考察をすすめる。	予習 同調査の結果を検討する (120分)。 復習 同年度に明らかになった特徴的な課題を確認する (120分)。
10	課題予防的・困難課題対応的生徒指導の方法1：いじめにかかわる生徒指導	いじめ防止対策推進法の理解をふかめつつ、重大事態を生まない方法やSNSによるいじめを抑制する方法を検討する。	予習 いじめ防止対策推進法を熟読しておく (120分)。 復習 個別の学校の「いじめ防止基本方針」を確認する (120分)。

11	課題予防的・困難課題対応的生徒指導の方法2：GID・LGBTsにかかわる生徒指導	性自認・性指向の多様性をふまえ、現在の学校教育において生じている課題を認識し、その解決を考察する。	予習 文部科学省の「性同一性障害や性的指向・性自認に係る、児童生徒に対するきめ細かな対応等の実施について」を読んでおく(120分)。 復習 自治体における取組を確認し、要点をまとめる(120分)。
12	課題予防的・困難課題対応的生徒指導の方法3：不登校に関する生徒指導	教育機会確保法制定以降も増加し続けている不登校についての理解を深めつつ、どのように対応すればいいかについて理解する。	予習 多様な不登校対策を調べておく(120分)。 復習 不登校理由をふまえた丁寧な指導が重要であることを、生徒の気持ちにたって理解する(120分)。
13	特別支援にかかわる生徒指導	インクルーシブ教育システムで行われる特別支援において重要となる生徒指導の留意点を把握する。	予習 インクルーシブ教育とは何かを調べて置く(120分)。 復習 「個別的教育支援計画」や「個別の指導計画」でよく取り上げられる生徒支援をまとめる(120分)。
14	選択テーマに関するプレゼンテーション	選んだテーマについてのプレゼンテーションと質疑を行う。	予習 プレゼンテーション準備をおこなう(180分)。 復習 質疑応答で明らかになった課題をフォローする(80分)。
15	まとめ：「指導死」をうまなために	授業全体の振り返りを行い、最後に「指導死」という逆説が生じないためにポイントを確認する。	予習 授業全体をふりかえり、要点を再確認する(180分)。 復習 「指導死」という逆説をうまなための基本を確認する(60分)。

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
『共に創り出す公教育へ』	嶺井正也・その他	八千代出版株式会社

◆参考書

書名	著者	発行所
『教職六法』2025年度版	高見茂 他	協同出版
『生徒指導提要(改訂版)』	文部科学省	
『小中学校学習指導要領解説』	文部科学省	

◆関連科目

「道徳、総合的な学習の時間及び特別活動の指導」、「教職概論」、「教育相談の理論と方法」

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)
定期試験	60	小テスト	20
レポート		実技(発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足)「学習に取り組む姿勢・意欲」は、主に授業最後に書くリアクション・ペーパーの内容で確認する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

- ①小テストについては終了後に説明を行うが、結果はメールで連絡する。
- ②リアクション・ペーパーについては、次の時間にコメントする。

◆受講上の注意事項及び助言

基本的に授業中のスマートフォン使用は認めないが、調べる必要がある場合にはその都度使用について指示する。

◆オフィスアワー(新学期開始時に学務課からの掲示を確認すること)

受付時間：水・木・金曜日昼休み

受付場所：4号館5階教育学第3研究室

上記で対応できない場合：メール(minei-m@tsc-05.ac.jp)で対応

教育相談の理論と方法

(2 単位) (管理栄養学科)

開講時期 3 年・前期
 担当者氏名 有村久春

◆授業概要

本講義では、教育相談の基本的な考え方とその具体的な指導の在り方を学ぶ。教育相談は、「子供の人格的発達を援助することを目的とする機能」であり、すべての子供を教育相談の対象とする。特別な課題のある子供への援助だけではない。子供個々の発達のあり様に即して、具体的なかかわりと援助を行うものである。

とりわけ、教師の教育的な理解と指導姿勢に加えて、「傾聴」「共感」「受容」「対決」するなどのカウンセリングの考え方と態度を形成する。このことは、子供の全人的発達に大きく寄与するものである。

これらの考えをふまえ、本講義ではとくに学校における教育相談の理論と方法について学校現場の実際に照らしながら学修を深める。その具体的な編成と展開が学校教育の中心的な役割であることを修得する。文部科学省が公示 (h29.3) している小学校学習指導要領 (とくに総則の第 4) などにも学び、子供の人間関係の形成や教師の学級経営の充実そして個々の子供に応じるカウンセリングなどの在り方を学ぶ。

授業方法としては、栄養教諭を目指す学生自らが自分の意見をプレゼン発表の機会をもち、相互にディスカッションしながら主体的・対話的に学ぶ場を重視して構成する。

◆到達目標

1. 日頃からの確かな子供理解に基づく相談活動の在り方を体験的に学ぶことができる。
2. 教師の特性とくに子供と関わり合う学びを活かした学修をすることができる。
3. 各学校における教育相談体制 (態勢) の在り方をチームで運営する考え方を学ぶことができる。
4. カウンセリングの考えを活かし、自己理解および人間理解を深求することができる。
5. 教育相談の基本原則を踏まえた栄養教諭の役割を理解できる。

◆授業計画

* 1~15 回を学生の学びに即しながら研究的に展開する。

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	オリエンテーション、学校教育と教育相談の基礎理解	(オリエンテーション) 教育相談の語義の理解、自らの体験を語る	予習 シラバスを読んでおく (60 分)
			復習 自分の考えと体験をもとに、教育相談の意味をノートに取りまとめる (90 分)
2	生徒指導と教育相談の同一性と相違性	カウンセリングとガイダンスの考え方とその相互性を学ぶ	予習 教育相談の考え方の基本を描くテキストの「まえがき」を読む (90 分)
			復習 「カウンセリング」と「ガイダンス」について、自分の言葉でまとめる (60 分)
3	教担任教師と教育相談の担当者の役割	組織としての役割や研修企画実施の在り方を学ぶ	予習 テキスト p89~を読む (90 分)
			復習 教育相談担当者の役割についてまとめる (60 分)
4	子供の存在と教育相談	21 世紀を生きる子供の課題について、具体的な例をもとに考える	予習 テキスト p1~を読む (90 分)
			復習 生きる力についてまとめる (60 分)
5	教育相談の考え方	機能的な教育相談、カウンセリングの考えなど	予習 テキスト p14~の内容を読む (90 分)
			復習 教育相談を意味づける (60 分)
6	栄養教諭の立場・役割と教育相談	栄養教諭の専門性に照らして、具体的な相談例などを学ぶ	予習 テキスト p31~を読む (60 分)
			復習 8 つの基本原則を記述する (90 分)
7	スクールカウンセラー (SC) の活用	SC の専門性と活用方法および組織態勢への参画を学ぶ	予習 テキスト p20~を読む (90 分)
			復習 SC の役割をまとめる (60 分)
8	管理職と教育相談	具体的な事案の報告・連絡・相談の在り方を学ぶ (栄養教諭の立場)	予習 具体的な相談例を調べる (90 分)
			復習 例を栄養教諭としてまとめる (60 分)
9	事例研究法の在り方	ケースカンファレンスの実際を学ぶ (栄養教諭がみる具体ケース)	予習 テキスト p173~を読む (60 分)
			復習 栄養教諭の指導法をまとめる (90 分)

10	面接演習、ロープレイング演習	カウンセリングの理論をベースにした演習で学び合う	予習 テキストp14～を読む (90分)
			復習 自分なりの考えをまとめる (60分)
11	教育相談の校内研修の進め方	その実際場面で相談の在り方と研修のPDCAのサイクルを学ぶ	予習 テキストp94～を読む (90分)
			復習 特色例をレポートにまとめる (90分)
12	カウンセリング基礎理論①	とくに、ロジャースの自己理論によるカウンセリングを学ぶ	予習 テキストp14～を読む (90分)
			復習 自己理論についてまとめる (60分)
13	カウンセリング基礎理論②	とくに、フロイトの精神分析の考えを中心に人間の存在を学ぶ	予習 テキストp16～を読む (90分)
			復習 精神分析についてまとめる (60分)
14	不登校、いじめ、暴力などの事例研究	とくに栄養教諭が直面するケースを学び、その対応を研究する	予習 テキストp124～を読む (90分)
			復習 具体例についてまとめる (60分)
15	キャリアカウンセリングの進め方、講義のまとめ	子供の将来や生き方に関する教育相談の在り方を探究する	予習 これまでの講義内容を読み返す (90分)
			復習 テキストと講義ノートの内容を理解する(テストの準備を行う) (90分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
『新訂版 学級教育相談入門』	有村久春	金子書房、2017 (第2刷発行)

◆参考書

書名	著者	発行所
『小学校学習指導要領解説 総則編』 h29.7	文部科学省	株式会社東洋館出版社

* 必要な資料を随時配布する。

◆関連科目 「教育原論」「生徒指導の理論と方法」

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50%	小テスト	10%
レポート、プレゼン発表	20%	実技(発表・コミュニケーション)	10%
学習に取り組む姿勢・意欲	10%		

(補足) * プレゼンの機会や場、学習に取り組む姿勢・意欲については、授業内容への問い(相互質問)に積極的に応えること、レポート作成および課題のプレゼンなどに取り組むことを評価する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

- ・プレゼン発表やレポート内容を点検し、個々の学生に適したアドバイスを文字化して返却する。
- ・学生が記録したレポートをコピーし、受講学生全員に配布する。相互の学び合いと共同化を図る。
- ・課題レポートを授業の事前に配布し、予習内容として活用する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・積極的に授業に参画し、疑問点や質問事項を提案すること。
- ・予習や復習を十分に行う。必要なプレゼン発表や課題レポートに意欲的に取り組むこと。
- ・自ら学修課題を解決するように努め、演習やグループでの学びに取り組むこと。

◆オフィスアワー

- ・受付時間: 原則として、火曜日、水曜日、金曜日の昼休み(12:10~12:50)
 - ・受付場所: 教育学第1研究室(4号館)
- 上記で対応できない場合: 研究室入口の伝言板に用件をメモすること。

栄養教育実習事前事後指導 (1単位) (管理栄養学科)

開講時期 3年・後期 4年・前期
 担当者氏名 有村久春 田中広美 嶺井正也

◆授業概要

事前指導では、栄養教育実習生として学校の教育活動に参画する意欲を高め、事後指導では教育実習を経て得られた成果と課題等を省察するとともに、栄養教諭一種免許状取得までに習得すべき知識や技術等について理解する。これらの学びを通して教育実習の意義を理解する。

◆到達目標

1. 教育実習生として遵守すべき義務等について理解するとともに、その責任を自覚したうえで意欲的に教育実習に参加することができる。
2. 栄養教育実習の意義や目的について理解するとともに、実習を円滑に効果的に行うために必要な知識・技能態度を習得することができる。
3. 食に関する指導の実践に積極的に参画できる。
4. 実習を通して得られた知識と経験をふりかえり、栄養教諭一種免許取得までにさらに習得することが必要な知識や技能等を理解できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	栄養教育実習の法的根拠と学校教育の法令 (有村)	「栄養教育実習」実施の法的根拠、受入の法的根拠等を理解する。	予習 シラバスを読んでおく。(60分)
			復習 授業の内容をまとめて提出する。(60分)
2	栄養教育実習の意義と目指す教師像 (有村)	栄養教育実習の意義、理想の教師像、教師に求められる資質を理解する。	予習 課題プリントを読んでおく。(60分)
			復習 課題プリントにまとめる。(60分)
3	教育実習の準備と心得 (有村)	事前準備、実習期間中の一般的な注意事項について理解する。	予習 課題プリントを読んでおく。(60分)
			復習 課題プリントにまとめる。(60分)
4	学校経営、校務分掌、サービスについて (有村)	校内の組織、教育計画、教師の職務内容等について理解する。	予習 課題プリントを読んでおく。(60分)
			復習 講義の内容をまとめて提出する。(60分)
5	児童心理の理解と指導 (有村)	児童理解とその指導法について理解する。	予習 課題プリントを読んでおく。(60分)
			復習 講義の内容をまとめて提出する。(60分)
6	食育の授業の進め方 (嶺井)	DVDでモデル授業の視聴および4年生による体験報告から授業の具体的なあり方を理解する。	予習 資料の該当箇所を読んでおく。(60分)
			復習 授業中に出てきたポイントを確認する。(60分)
7	模擬授業の準備 (嶺井)	教材研究の方法や学習指導案作成に取り組む。	予習 学習指導案作成に関するプリントを確認しておく。(60分)
			復習 学習指導案の修正を行う。(60分)
8	模擬授業 ① (嶺井)	順次模擬授業をおこない、相互評価を行う。	予習 事前に配布された指導案を検討しておく。(60分)
			復習 相互評価で出された意見や助言を整理し、確認する。(60分)
9	模擬授業 ② (嶺井)	順次模擬授業をおこない、相互評価を行う。	予習 事前に配布された指導案を検討しておく。(60分)
			復習 相互評価で出された意見や助言を整理し、確認する。(60分)
10	模擬授業 ③ (嶺井)	順次模擬授業をおこない、相互評価を行う。	予習 事前に配布された指導案を検討しておく。(60分)。
			復習 相互評価で出された意見や助言を整理し、確認する。(60分)
11	学校における食育の授業実践 (田中)	校内の食育推進組織、計画、栄養教諭と学級担任との関りについて理解する。	予習 模擬授業の指導案を読んでおく。(60分)
			復習 レポートを作成する。(60分)

12	栄養教諭を中核とした食育の推進 (田中)	学校現場における食育推進の現況を理解するとともに期待される栄養教師像を理解する。	予習 事前に配布された資料を読んでおく。(60分)
			復習 講義の内容をレポートにまとめる。(60分)
13	教育実習における研究課題の準備 (田中)	教育実習期間に研究課題を明確にし、その準備を行う。	予習 実習校に関する調査 (60分)
			復習 研究課題をレポートにまとめる。(60分)
14	就職対策・準備研修会 (田中)	就職対策・準備研修(4年生の就職受験の体験を聞き理解を深める。)	予習 質問事項をまとめておく。(60分)
			復習 4年生の意見や助言をレポートにまとめる。(60分)
15	科目の振り返り・まとめ (田中)	教育実習の課題を科目の学びの総括	予習 履修カルテに見直しておく。(60分)
			復習 履修カルテを提出完成させる。(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
栄養教諭のための教育実践演習・栄養教育実習ノート	芦川修貳 田中延子	学建書院
四訂 栄養教諭論 理論と実際	金田 雅代	建帛社

◆参考書

書名	著者	発行所
学習指導要領解説 総則編	文部科学省	ぎょうせい
食に関する指導の手引	文部科学省	東山書房

※随時参考資料プリント配布

◆関連科目

基礎栄養学 臨床栄養学 応用栄養学 調理学 給食計画論 栄養教育論 栄養教育実習1 教職概論 教育原理 教育心理学 道徳、総合的な学習の時間及び特別活動の指導 教育方法論 生徒指導の理論と方法 学校ボランティア

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	0	小テスト	
レポート	20	実技(発表・コミュニケーション)	60
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足) *学習に取り組む姿勢・意欲については、授業内容への問いに積極的に応えること、レポート作成および課題のプレゼンなどに取り組むことを積極的に評価する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

- ・あいさつ文やレポート内容を点検し、個々の学生に適したアドバイスを文字化して返却する。
- ・課題レポートを授業の事前に配布し、予習内容として更に授業の中で発表し合い学びの共同化を図る。
- ・教育実習の報告会において学生相互の学修の成果を発表し合い学びの共同化を図る。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・積極的に学習に取り組むこと。
- ・課題レポートに意欲的に取り組むとともに提出期限を厳守すること。
- ・グループ演習等自ら積極的に取り組むこと。

◆オフィスアワー

受付時間： 学期開始時に学務課で確認すること。

受付場所： 4号館：教職課程センター(不在の場合は、研究室入口の伝言板に用件をメモすること。)

栄養教育実習

(2単位) (管理栄養学科)

開講時期 4年・前期

担当者氏名 有村久春 田中広美 嶺井正也

◆授業概要

教育実習は、観察・参加・実習という方法で教育実践に関わることを通して、教育者としての愛情と使命感を深め、将来栄養教諭になるうえでの能力や適性を考えるとともに教育課題を自覚する機会である。一定の実践的な力を有する指導教員のもとで体験を積み、学校教育の実際を体験的・総合的に理解し、教育実践ならびに教育研究の基礎的な能力と態度を身に付ける。

◆到達目標

1. 小・中学校における栄養教諭の果たすべき役割を理解できる。
2. 学校教育の実際を体験的・総合的に理解し、栄養教諭の専門性を生かした食に関する指導を実践できる。
3. 学校教育全体におけるコミュニケーション能力など総合的な能力を身に付ける。
4. 教育実践研究の基礎的な能力と態度を身に付けることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	オリエンテーション	教育実習生としての心構え及び諸注意を理解する。	予習 シラバスを読んでおく。(40分)
			復習 実習の要点をまとめる(60分)
2	児童の実態に応じたグラウンドデザイン	学校経営、学校教育目標、校務分掌について学ぶ。	予習 学校要覧を熟読する。(60分)
			復習 講義の要点をまとめる。(90分)
3	地域と連携した学校(チーム学校)	児童生徒の実態、家庭・地域との連携について学ぶ。	予習 家庭地域との連携事業について調べてまとめる。(60分)
			復習 実習校の食育に関する地域連携事業をまとめる。(60分)
4	「主体的・対話的・深い学び」とは	教科学習・給食指導について学ぶ。	予習 指導要領の総則を熟読する。(60分)
			復習 教科学習と給食指導の要点をまとめる。(90分)
5	栄養教諭を中核とした食に関する指導	給食管理と連携した食育活動、個別相談指導等について学ぶ。	予習 食に関する全体計画を確認する。(60分)
			復習 講義の要点をまとめる。(90分)
6	給食指導参観	給食時間の指導について学ぶ。	予習 給食指導の目標を確認する。(60分)
			復習 講義の要点をまとめる。(90分)
7	授業参観①	児童・生徒の実態を把握し、指導目標の設定方法を学ぶ。	予習 児童・生徒の食生活の課題を調べる。(60分)
			復習 食指導の課題と指導目標をまとめる。(90分)
8	授業参観②	児童・生徒の実態に即した授業計画を学ぶ。	予習 食に関する指導の全体計画を熟読する。(60分)
			復習 授業計画の立て方の要点をまとめる。(90分)
9	授業参観③	効果的な授業の進め方、板書計画等指導技術を学ぶ。	予習 良い板書計画について調べておく。(60分)
			復習 板書計画の要点をまとめる。(90分)
10	指導案の検討①	教科、指導目標の設定及び授業計画を作成する。	予習 教科の指導目標を調べておく。(60分)
			復習 教科の指導目標の要点をまとめる。(90分)
11	指導案の検討②	指導案内容の検討と指導媒体の作成をする。	予習 研究授業の指導案を見直しておく。(60分)
			復習 研究授業の準備をする。(90分)
12	指導案の検討③	担当教諭から指導案の内容について指導を受ける。	予習 研究授業の指導案・教材を完成する(60分)
			復習 担当教諭からの指導を受けた内容をまとめ改善点を修正する。(90分)
13	研究授業の事前指導	他の学級での事前指導を体験し、指導技術を学ぶ。	予習 指導案・教材を完成する。(60分)
			復習 担当教諭からの指導を受けた内容をまとめ改善点を修正する。(90分)

14	研究授業	担当学級で研究授業を行い、指導を受ける	予習 指導案・教材を手直しして完成しておく。 (60分)
			復習 担当教諭から指導を受けた内容をまとめる。 (90分)
15	総括	成果と課題をまとめる。	予習 実習ノートをまとめる。礼状の作成 (60分)
			復習 課題をまとめ自己評価をする。(90分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
四訂 栄養教諭論—理論と実際	金田 雅代 他	建帛社
栄養教諭のための教育実践演習・栄養教育実習ノート	芦川 修貳	学建書院

◆参考書

書名	著者	発行所
学習指導要領解説 総則編	文部科学省	ぎょうせい
食に関する指導の手引	文部科学省	東山書房

◆関連科目

基礎栄養学 臨床栄養学 応用栄養学 調理学 給食計画論 栄養教育論Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ 栄養教育実習Ⅰ
教職概論 教育原理 教育心理学 教育制度論 道徳、総合的な学習の時間及び特別活動の指導 教育方法論
生徒指導の理論と方法 学校ボランティア

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		小テスト	
レポート (実習ノート等)	20	実技 (発表・コミュニケーション)	20
実習校における評価	40	学習に取り組む姿勢・意欲	20

(補足) *学習に取り組む姿勢・意欲については、授業内容への問いに積極的に応えること、レポート作成および課題のプレゼンなどに取り組むことを積極的に評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

- ・指導案やレポート等をコピーし、受講学生全員に配布する。学びの共同化を図る。
- ・課題レポートを授業の事前に配布し、予習内容として活用する。また、発表会に活用する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・積極的に学習に取り組むこと。(指導案・教材作成等)
- ・課題レポートに意欲的に取り組むとともに提出期限を厳守すること。

◆オフィスアワー

時 間：学期開始時に学務課で確認すること。

受付場所：4号館5階 教育学第2研究室

※上記で対応できない場合：研究室入口の伝言板に要件を記入すること。

教職実践演習

(2単位) (管理栄養学科)

開講時期 4年・後期

担当者氏名 有村久春 田中広美 嶺井正也

◆授業概要

本授業では、栄養教諭が学校全体の食のコーディネーターとしての中核的役割を担うため、学校経営と給食経営、各教科を網羅した「食に関わる年間計画」の検証を軸とした教育活動が行われていることを理解する。その上で、食に関する分野の教科・特別活動等における栄養教諭としての指導案の研究や教材研究、それに関わる指導技術の向上を図る。また、毎回の模擬授業後は自評及び研究協議を重ね、より栄養教諭としての自覚と資質の改善を図る。

◆到達目標

1. 小学校・中学校における栄養教諭としての資質向上を目指すことができる。
2. 事例研究や模擬授業、栄養教育実習報告会、栄養教育実習課題研究発表会などを通して、栄養教諭としての使命感や責任感、教育的な愛情等を確認できる。
3. 教育現場に必要な社会性や対人関係能力に関する知識を習得し、現場での実践力を高めることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	教職の責任と倫理 (有村)	教職の意義と栄養教諭の職務内容、子どもに対する責任感について理解する。	予習 シラバスを読んでくる。(60分)
			復習 要点をレポートにまとめる。(60分)
2	履修履歴の把握と教職への適性 (有村)	履修履歴について確認し、教職への適性について理解する。	予習 学生便覧の教職課程履修規定を読んで取得単位の確認をする。(60分)
			復習 要点をレポートにまとめる。(60分)
3	組織の中の教員(有村)	学校での栄養教諭の位置づけや使命感や責任感、教育的愛情等を確認する。	予習 教育課程論で学んだ栄養教諭の職務を復習してくる。(60分)
			復習 要点をレポートにまとめる。(60分)
4	教育現場の現状(有村)	教育現場において必要とされる教諭としての資質能力を理解する。	予習 理想の教師像を考えてくる。(60分)
			復習 授業の要点をレポートにまとめる。(60分)
5	教員の働き方について (嶺井)	社会的な問題になっている教員の働き方の現状と改善方法を具体的に考える。	予習 教員の働き方改革の現状をしらべておく(60分)
			復習 教員の働き方改革が進んでいる自治体の取り組みをまとめる。(60分)
6	インクルーシブ教育と特別支援教育について (嶺井)	障害者権利条約に基づくインクルーシブ教育システムのもとでの特別支援教育の実践的課題を考える。	予習 障害者権利条約第24条を熟読しておく(60分)
			復習 通常学級内での特別支援教育の実践例のポイントを整理する。(60分)
7	いじめの重大事態について (嶺井)	いじめの重大事態の予防と事後対応を具体的に考える。	予習 いじめの重大事態について事前に配付した資料を読んでおく(60分)
			復習 とくに重大事態の予防策を整理しておく。(60分)
8	事例研究①(田中)	教育現場としての学校給食の意義を理解し課題を明らかにし、解決法を討議する。	予習 教育実習中に学んだ学校給食を中核とした指導の実践例をまとめる。(60分)
			復習 授業の要点をまとめる。(60分)
9	事例研究②(田中)	教育現場における食に関する指導の全体計画を理解し目標達成のための課題を明らかにし、解決法を討議する。	予習 実習校における食に関する全体計画の学年ごとの目標と実践内容を確認する。(60分)
			復習 授業の要点をまとめる。(60分)
10	事例研究③(田中)	栄養教育実習等での経験をもとに望ましい指導法について理解する。	予習 食に関する指導(授業・給食・個別相談)を実習ノートにて確認する。(60分)
			復習 授業の要点をまとめる。(60分)

11	課題研究発表① (全員)	実習中における課題について更に研究を深め課題解決法を発表し、学びを共有する。	予習 課題研究発表会の準備をする。(60分)
			復習 課題研究発表会のレポートを作成(60分)
12	課題研究発表② (全員)	実習中における課題について更に研究を深め課題解決法を発表し、学びを共有する。	予習 課題発表会の準備をする。(60分)
			復習 課題研究発表会のレポートを作成(60分)
13	課題研究発表③ (全員)	実習中における課題について更に研究を深め課題解決法を発表し、学びを共有する。	予習 課題研究発表会の準備をする。(60分)
			復習 課題研究発表会のレポート作成(60分)
14	教職課程履修者(3年～4年)合同研究会(全員)	教職課程履修者(1年～4年)合同で教職課程履修内容の全体を通して学び合う。	予習 履修を振り返り考えをまとめておく(60分)
			復習 授業のレポートをまとめる。(90分)
15	授業総括 資質能力の確認とまとめ (全員)	履修履歴を確認し、課題発表の結果について各自で自己評価を行う。	予習 課題研究発表会のレポート作成。(90分)
			復習 栄養教育実習ノート・履修カルテをまとめ担当教諭との面談を行う。(90分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
四訂 栄養教諭論 理論と実践	金田 雅代	建帛社
栄養教諭のための教育実践演習・栄養教育実習ノート	芦川 修貳	学建書院

◆参考書

書名	著者	発行所
学習指導要領解説 総則編	文部科学省	ぎょうせい
食に関する指導の手引	文部科学省	東山書房

◆関連科目

基礎栄養学 臨床栄養学 応用栄養学 調理学 給食計画論 栄養教育論Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ 栄養教育実習Ⅰ
 教職概論 教育原理 教育心理学 教育制度論 道德、総合的な学習の時間及び特別活動の指導 教育方法論
 生徒指導の理論と方法 学校ボランティア

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		小テスト	
レポート	40	実技(発表・コミュニケーション)	40
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足) *学習に取り組む姿勢・意欲については、授業内容への問いに積極的に応えること、レポート作成および課題のプレゼンなどに取り組むことを積極的に評価する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

- ・指導案やレポート等をコピーし、受講学生全員に配布する。学びの共同化を図る。
- ・課題レポートを授業の事前に配布し、予習内容として活用する。また、発表会に活用する。
- ・1年生から4年生までの合同の研究会を設け学びの共同化を図る。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・積極的に学習に取り組むこと。(課題研究・指導案・教材作成等)
- ・課題レポートに意欲的に取り組むとともに提出期限を厳守すること。
- ・グループ演習等自ら積極的に取り組むこと。

◆オフィスアワー

時間：学期開始時に学務課で確認すること。

受付場所：4号館5階 教育学第2研究室

※上記で対応できない場合：研究室入口の伝言板に要件を記入すること。

学校栄養教育法

(2単位)

(管理栄養学科)

開講時期 3年・後期
 担当者氏名 田中 広美

◆授業概要

栄養教諭は、発育成長期という特殊な時期にあたる児童及び生徒に食の意義と正しい知識を習得させ、望ましい食習慣を身に着けさせるために学校全体で食に関する指導を展開していかなければならない。

本講義では、実際に学校現場で実施されている指導や指導資料等を活用しながら、食に関する指導のスキルや実践力を養う。

◆到達目標

1. 我が国の食生活の現状と課題、子どもの食生活の実態を把握し、食に関する課題を理解できる。
2. 食育基本法および食育推進基本計画の趣旨、栄養教諭の役割と職務、学校給食の意義などについて理解し、食の指導について意欲的に取り組むことができる。
3. 我が国の食文化や行事食・郷土料理の特徴などについて理解できる。
4. 小学校および中学校における食教育と学習指導要領との関連について理解できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	栄養教諭の果たす役割	栄養教諭制度と今後の展望について理解する。	予習 シラバスを読んでおく。(60分)
			復習 授業の要点をまとめる。(90分)
2	栄養教諭の現状と課題	栄養教諭の役割と配置状況について理解する。	予習 教科書P11～読んでおく。(60分)
			復習 授業の要点をまとめる。(90分)
3	食に関する指導の基礎的知識	子供の発達、行動科学理論、コミュニケーション技術等理解する。	予習 課題プリントを読んでおく。(60分)
			復習 課題プリントにまとめる。(90分)
4	子供の栄養に関わる現状と課題	子供の健康状態、栄養摂取状況・食生活について理解する。	予習 児童生徒の健康課題を調べる。(60分)
			復習 授業の要点をまとめる。(90分)
5	わが国の食生活の変遷と学校給食	食生活の変遷と学校給食の歴史について理解する。	予習 教科書P14～読んでおく。(60分)
			復習 授業の要点をまとめる。(90分)
6	学校給食の意義・役割	学校給食の意義と栄養管理・衛生管理の実際について理解する。	予習 教科書P28～読んでおく。(60分)
			復習 授業の要点をまとめる。(90分)
7	学校、家庭、地域が連携した食育のあり方	食に関する指導の全体計画について計画・実施・評価を理解する。	予習 教科書P55～読んでおく。(60分)
			復習 課題プリントをまとめる。(90分)
8	教科などにおける食に関する指導	学習指導要領の徹底理解と指導の実際を理解する。	予習 教科書P67～読んでおく。(60分)
			復習 食指導の全体計画を完成する。(90分)
9	学校における食に関する指導の全般的な心構え	指導の心得、指導要領、指導案作成の留意点等を理解する。	予習 教科書P97～読んでおく。(60分)
			復習 授業の要点をまとめる。(90分)
10	個別栄養相談指導のあり方	児童・生徒の健康上の課題解決の為の個別相談のあり方を理解する。	予習 教科書P147～読んでおく。(60分)
			復習 授業の要点をまとめる。(90分)
11	地産地消の理解	地産地消に関する意義・役割について理解する。	予習 課題プリントを読んでおく。(60分)
			復習 課題プリントをまとめる。(90分)

12	食生活の歴史的変遷①	古代から現代までの食生活について理解する。(プレゼン発表)	予習 各時代の食文化について調査し、プレゼンを作成する。(60分)
			復習 発表会のレポートを作成する。(90分)
13	食生活の歴史的変遷②	古代から現代までの食生活について理解する。(プレゼン発表)	予習 各時代の食文化について調査し、プレゼンを作成する。(60分)
			復習 発表会のレポートを作成する。(90分)
14	食文化の継承	日本の食文化(郷土料理・行事食)について理解する。	予習 郷土料理・行事食について調べる。(60分)
			復習 課題プリントをまとめる。(90分)
15	科目の振り返りとまとめ	科目全体のまとめと重点を理解する。	予習 総括プリントをまとめる。(60分)
			復習 科目総括・定期試験準備(90分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
四訂 栄養教諭論 理論と実際	金田 雅代	建帛社
栄養教諭のための教育実践演習・栄養教育実習ノート	芦川 修貳	学建書院

◆参考書

書名	著者	発行所
学習指導要領解説 総則編	文部科学省	ぎょうせい
食に関する指導の手引	文部科学省	東山書房

◆関連科目

基礎栄養学 臨床栄養学 応用栄養学 調理学 給食計画論 栄養教育論Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ 栄養教育実習Ⅰ
 教職概論 教育原理 教育心理学 教育制度論 道德、総合的な学習の時間及び特別活動の指導 教育方法論
 生徒指導の理論と方法 学校ボランティア

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート	20	実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足)

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

- ・レポート内容を点検し、個々の学生に適したアドバイス等を記入した後に返却する。
- ・課題レポートを授業の事前に配布し、予習内容として更に授業の中で発表し合うことにより学びの深まりを図る。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・積極的に学習に取り組むこと。
- ・課題レポートに意欲的に取り組むとともに提出期限を厳守すること。
- ・グループ演習等自ら積極的に取り組むこと。

◆オフィスアワー

受付時間： 学期開始時に学務課で確認すること。

受付場所： 4号館：教職課程センター、教育学第2研究室

* 上記で対応できない場合： 研究室入口の伝言板に用件をメモすること。

食育指導法

(2単位) (管理栄養学科)

開講時期 3年・後期
 担当者氏名 田中 広美

◆授業概要

管理栄養士免許に必要な科目を習得したことによって培われる栄養学の専門性に加えて、児童生徒の健全な心身の発達のため、さらには生涯を通じた健康づくりのために、食を通じた健康教育の重要性を理解し、教育者として食に関する指導（学校における食育）ができる能力を養う。

◆到達目標

1. 食に関する指導について、その基礎理論を理解している。
2. 栄養教諭の実践演習として、食に関する指導についての学習指導案が作成できる。
3. 模擬授業、相互評価を通し、指導法や指導効果の向上を目指すことができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	栄養教諭と食に関する指導	学校における食育推進の中核となる栄養教諭の役割を理解する。	予習 シラバスを読んでおく。(60分)
			復習 講義の要点をまとめる。(90分)
2	食に関する指導に係る全体計画の作成	食に関する指導の全体計画を理解するとともに作成する。	予習 食に関する指導の全体計画の実践例を調べておく。(60分)
			復習 指導の全体計画を完成させる。(90分)
3	給食時間における「食に関する指導」	学校給食を「生きた教材」として活用した給食指導の内容を理解する。	予習 給食時の指導について手引きを読んでおく(60分)
			復習 給食時の指導案を作成する。(90分)
4	教科における「食に関する指導」①	家庭科・技術家庭科に関する指導内容について理解する。	予習 家庭科・技術家庭科の指導要領を読んでおく。(30分)
			復習 講義の要点をまとめる(90分)
5	教科における「食に関する指導」②	体育・保健体育科の指導内容について理解する。	予習 体育・保健体育の指導要領を読んでおく。(60分)
			復習 講義の内容をまとめる。(90分)
6	教科における「食に関する指導」③	道徳、総合的な学習の食に関する指導内容について理解する。	予習 道徳・総合的な学習の時間の指導要領を読んでおく。(60分)
			復習 講義の要点をまとめる。(90分)
7	特別活動における「食に関する指導」①	学級活動の食に関する指導の内容を理解する。	予習 学級活動の指導要領を読んでおく。(60分)
			復習 講義の内容をまとめる(90分)
8	特別活動における「食に関する指導」②	文部科学省、「食生活学習教材」を活用し指導法について理解する。	予習 「食生活学習教材」を読んでおく。(60分)
			復習 講義の要点をまとめる。(90分)
9	学習指導案・教材作り、評価の考え方	特別活動・各教科における指導案の書き方の特徴について理解する。	予習 各教科における指導案の書き方の特徴を調べておく。(60分)
			復習 講義の要点をまとめる。(90分)
10	家庭地域と連携した食育	家庭・地域と連携した側に関する指導について理解する。	予習 課題プリントを読んでおく(60分)
			復習 講義の要点をまとめる。(90分)
11	食に関する指導の実際「個別相談指導」	個別相談指導の意義、特徴、指導法を理解する。(食物アレルギー等その他)	予習 食物アレルギー事故について調べておく。(60分)
			復習 修行の要点をまとめる(90分)

12	模擬授業準備 (学級活動) ①	模擬授業に向けて指導案、教材の作成	予習 模擬授業の準備 (60分)
			復習 指導案の作成と教材研究 (90分)
13	模擬授業準備 (学級活動) ②	模擬授業に向けて指導案、教材の作成	予習 模擬授業の準備 (60分)
			復習 指導案の作成と教材研究 (90分)
14	特別活動における模擬授業発表・まとめ	模擬授業の実施と相互評価・まとめ	予習 模擬授業の準備 (60分)
			復習 模擬授業の改善点をまとめる。(90)
15	講義の全体の振り返りと総括	教科の総括(改めて食育指導法の学修内容について復習・再確認)	予習 課題プリントを読んでおく (60分)
			復習 教科のまとめ・試験の準備 (90分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
四訂 栄養教諭論 理論と実践	金田 雅代	建帛社
栄養教諭のための教育実践演習・栄養教育実習ノート	芦川 修貳	学建書院

◆参考書

書名	著者	発行所
学習指導要領解説 総則編	文部科学省	ぎょうせい
食に関する指導の手引	文部科学省	東山書房

※随時参考資料プリント配布

◆関連科目

基礎栄養学 臨床栄養学 応用栄養学 調理学 給食計画論 栄養教育論 栄養教育実習1 教職概論 教育原理 教育心理学 道徳、総合的な学習の時間及び特別活動の指導 教育方法論 生徒指導の理論と方法 学校ボランティア

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート	10	実技(発表・コミュニケーション)	20
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) *学習に取り組む姿勢・意欲については、授業内容への問いに積極的に応えること、レポート作成および課題のプレゼンなどに取り組むことを積極的に評価する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

- ・レポート内容を点検し、個々の学生に適したアドバイス等を記入した後に返却する。
- ・課題レポートを授業の事前に配布し、予習内容として更に授業の中で発表し合うことにより学びの深まりを図る。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・積極的に学習に取り組むこと。
- ・課題レポートに意欲的に取り組むとともに提出期限を厳守すること。
- ・グループ演習等自ら積極的に取り組むこと。

◆オフィスアワー

受付時間： 学期開始時に学務課で確認すること。

受付場所： 4号館：教職課程センター、教育学第1研究室

* 上記で対応できない場合： 研究室入口の伝言板に用件をメモすること。

学校ボランティア (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 2・3年・前期・後期
 担当者氏名 有村久春、田中広美、嶺井正也

◆授業概要

本講義では、学校ボランティアの意義や内容について学校教育の実際に触れて学ぶことを基本とする。その際、葛飾区内の小学校において、2年次の9月と2月の1週間ずつ計2週間のボランティア体験を行う。

その主な内容は、①事前学習としてボランティアの意義や内容を学ぶ、配置校への事前訪問（あいさつ、校内参観、給食時間の参観など）、②ボランティアの実際体験（配置学校の計画による。例：学級担任・教科指導の補助、給食時間の補助、放課後の学習相談活動、放課後遊びサポート、学校行事の補助、部活動の補助、障害のある子供の学習・学校生活への支援など）、③事後学習としてまとめのレポート作成・提出、配置校への礼状（あいさつ）などである。また、まとめとして報告発表会も予定する。

◆到達目標

1. 学校でのボランティア活動を通して、栄養教諭の立場から学校教育の実際とその在り方を実践的に学ぶことができる。
2. 学生自らが自発的に学校教育に関する課題を見出し、具体的なボランティア体験を通して实际的・体験的に学修することができる。
3. 4年次に履修する教育実習に向けて、教職への自己の適性を知る機会とすることができる。

◆授業計画

* 具体的な学修計画は別途作成して、授業時に配布する。

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	事前学習① 学校ボランティアの意義	学校ボランティアの意義・内容の理解、学習への意欲など	予習 シラバスを読んでおく（60分）
			復習 学校ボランティアの意義・内容を理解する。ノートにまとめる。（30分）
2	事前学習② 配置校の理解	葛飾区立の小学校の情報（HP）をもとに配置校の教育状況を知る	予習 HP等で配置校の情報を得る（60分）
			復習 配置校の理解を深め記録する（90分）
3	事前学習③ 活動内容の事前準備	事前訪問、あいさつ、ボランティア活動の内容理解	予習 事前訪問の心構えをつくる（60分）
			復習 配置校の状況を知りまとめる（60分）
4	ボランティアの実際①	配置校の計画によるボランティア活動（担任の補助、給食の援助など）	予習 持ち物等の準備をする（90分）
			復習 活動内容をまとめる（60分）
5	ボランティアの実際②	（同上）	予習（同上）
			復習（同上）
6	ボランティアの実際③	（同上）	予習（同上）
			復習（同上）
7	ボランティアの実際④	（同上）	予習（同上）
			復習（同上）
8	9月の活動体験のまとめ	ボランティア学習のレポート作成、配置校への礼状など	予習 活動内容の資料整理をする（60分）
			復習 レポート内容の確認と記録（60分）
9	ボランティアの実際⑤	配置校の計画によるボランティア活動（担任の補助、給食の援助など）	予習 持ち物等の準備をする（60分）
			復習 活動内容をノートにまとめる（90分）
10	ボランティアの実際⑥	（同上）	予習（同上）
			復習（同上）
11	ボランティアの実際⑦	（同上）	予習（同上）
			復習（同上）
12	ボランティアの実際⑧	（同上）	予習（同上）
			復習（同上）

13	2月の活動体験のまとめ	ボランティア学習のレポート作成、 配置校への礼状など	予習 活動内容の資料整理をする (90分)
			復習 レポート内容の確認・記録 (60分)
14	事後学習① まとめのレポート	まとめのレポート作成、報告の準備	予習 活動内容の全体を振り返る (90分)
			復習 報告内容の確認・記録 (60分)
15	事後学習② 報告会	学校ボランティアの体験と成果を学 び合う	予習 報告内容の整理と準備をする (60分)
			復習 全体の成果の自己確認・整理 (90分)

* 9月・2月のボランティア実習日 (計2週間)

第1回 → 9.16 (火) ~9.22 (月) 5日間 第2回 → 2.24 (火) ~3.2 (月) 5日間

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
特に指定しない *随時配布資料を用意する		

◆参考書

書名	著者	発行所

必要な資料を随時配布する。

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		小テスト	
レポート	30%	実技 (発表・コミュニケーション)	40%
学習に取り組む姿勢・意欲	30%		

(補足) *学習に取り組む姿勢・意欲については、ボランティア活動への実際およびレポート作成、プレゼンなどにどのように取り組んだかを評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

- ・あいさつ文やレポート内容を点検し、個々の学生に適したアドバイスを文字化して返却する。
- ・レポート等をコピーし、受講学生全員に配布する。学びの共同化を図る。
- ・課題レポートを授業の事前に配布し、予習内容として活用する。また、発表会に活用する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・積極的に学校ボランティアの学習に参画し、疑問点や質問事項を提案すること。
- ・必要な課題レポートに意欲的に取り組むこと。
- ・自ら学修課題を解決するように努め、演習やグループでの学びに取り組むこと。
- ・配置校の指示を積極的に理解し、ボランティア体験を日々の学修に生かすこと。

◆オフィスアワー

- ・受付時間： 原則として、月曜日、水曜日、金曜日の昼休み (12:10~12:50)
- ・受付場所： 4号館：教職課程センター、担当教員の教育学研究室
- * 上記で対応できない場合： 研究室入口の伝言板に用件をメモすること。

【食品学科】

生化学 II

(2 単位) (食品学科)

開講時期 2 年・前期
担当者氏名 貝沼 章子

◆授業概要

生化学 II では、生化学 I で学んだ知識を基本として、生物のエネルギー獲得や生体構成物質の生合成のメカニズムについて解説する。生物は全て、代謝という化学反応の段階的な流れによって生きていくためのエネルギーや自分の構成成分を生成している。このような化学反応は、酵素というタンパク質性の生体触媒によって引き起こされる。本科目では、酵素化学の基礎および主要代謝経路について解説し、「生物が生きる仕組み」の中心部分について体系的に理解して、発酵学や栄養学に資する基礎を涵養することを目的とする。

◆到達目標

1. 生命現象の基本原則を理解することができる
2. ヒトの生きる仕組みの基本を理解するとともに、微生物による発酵の基礎理論についても理解する
3. フードスペシャリスト資格認定試験に合格できる知識と能力を身に付ける

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習
1	代謝概要・酵素	代謝とは？ 代謝を成立させるもの=酵素	予習 生化学 I のタンパク質の部分を復習しておく (60 分)
			復習 生命現象における酵素の意味合いを理解しておく (100 分)
2	酵素 1	酵素の一般的性質 触媒作用、基質特異性、反応特異性、温度挙動、pH 挙動	予習 該当項目について調べておく (60 分)
			復習 授業内容をよく復習しておくこと (100 分)
3	酵素 2	酵素反応速度論 ミカエリスメンテンの式	予習 ミカエリスメンテンの式について予習しておく (60 分)
			復習 ミカエリスメンテンの式および定数の意味について理解し記憶する (100 分)
4	酵素 3	酵素の可逆阻害	予習 酵素の阻害について予習しておく (60 分)
			復習 三種類の可逆阻害について概要を記憶する (100 分)
5	酵素活性の調節	アロステリック酵素 化学反応の流れのオンとオフ	予習 アロステリック酵素について予習しておく (60 分)
			復習 アロステリック酵素および代謝制御の概要について記憶する (100 分)
6	補因子	酵素反応を補助する因子 ビタミンと補酵素	予習 ビタミンと補酵素について予習しておく (60 分)
			復習 補酵素の種類と機能について概要を纏め記憶する (100 分)
7	生体反応とエネルギー	発熱反応と吸熱反応の連動 生体内のエネルギー物質=ATP	予習 ATP について勉強しておく (60 分)
			復習 生体におけるエネルギー物質と生成原理の概要について纏め記憶する (100 分)
8	基幹代謝経路概要	代謝：生体内の化学反応の段階的な流れの組み立て概要	予習 酵素全般について復習しておく (60 分)
			復習 細胞内における代謝の意味、代謝における酵素の意味について纏め記憶する (100 分)
9	解糖系	生体内の軸となる代謝経路 発酵との関連	予習 解糖系について予習しておく (60 分)
			復習 解糖系について纏め、嫌気的なエネルギー生成のしくみと発酵との関連性について記憶する (100 分)
10	TCA サイクル	生体内の軸となる回路型代謝経路	予習 TCA サイクルについて予習しておく (60 分)
			復習 TCA サイクルおよびその意味合いについて纏め記憶する (100 分)
11	電子伝達系	酸素の還元に伴うエネルギー生成	予習 「酸化と還元」について調べておく (60 分)
			復習 好気的なエネルギー生成のしくみについて纏め記憶する (100 分)
12	β-酸化	脂肪酸の代謝	予習 生化学 I で学んだ「脂肪酸」について復習しておく (60 分)
			復習 エネルギー貯蔵物質としての脂質について理解し記憶する (100 分)
13	ペントースリン酸系	エネルギー代謝と物質代謝の橋渡し経路	予習 ペントースリン酸系について予習しておく (60 分)
			復習 ペントースリン酸代謝の意味について理解し記憶する (100 分)

14	物質代謝	生体の構成成分の生成経路	予習 ここまでの代謝経路全般を復習しておく (60分)
			復習 細胞を構成している物質の生成経路の概要を纏め、ポイントを記憶する (100分)
15	まとめ	生き物の生きている仕組み 発酵産物の生成原理	予習 ここまでの代謝経路全般を復習しておく (60分)
			復習 生体内でのエネルギー生成と物質生産との関連性とバランスの概要を体系的に理解する、 (100分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
事前にプリントを配布する		

◆参考書

書名	著者	発行所
コーン・スタンプ 生化学(第5版)	E.E.Corn 他著/田宮信雄・八木達彦訳	東京化学同人

◆関連科目

生化学 I、生化学実験、バイオテクノロジー、栄養学 I・II、応用微生物学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート	30	実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) 各単元が終わるごとにレポートを課し、復習のポイントを提示する

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

レポートの課題について、重要部分を授業で解説する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・生化学 I で学習した各生体成分の化学的性質を復習しておくとう理解が深まる。
- ・授業前の予習として授業範囲を教科書で確認し、不明な箇所をチェックする。
- ・授業中に配布した資料を活用し、復習を必ず行うこと。
- ・不明な点は放置せず、質問するだけでなく自分で調べて理解するよう心がける。

◆オフィスアワー

受付時間： 講義終了後

受付場所： 講義実施教室および食品衛生学第 1 研究室

上記で対応できない場合：Eメールにて対応 (kainuma-a@tsc-05.ac.jp)

生化学実験

(1 単位) (食品学科)

開講時期 2 年・前期
担当者氏名 福田 亨

◆授業概要

生化学 I・II で習得した知識を実験を通じて理解する。
フードスペシャリスト認定試験の『栄養と健康に関する科目』に関連した知識も身につける。

◆到達目標

1. 生化学実験の基礎的な手技を習得すると共に実験の基本原理を理解することができる
2. 実験レポートの作成を通じ実験結果を適切に評価する思考力を身につけることができる
3. フードスペシャリスト資格認定試験に合格できる知識と能力を身に付ける事ができる

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	オリエンテーション	実験を行う上での注意、レポートの書き方、評価法について	予習 シラバスを読み、実験内容を確認する (60分)
			復習 配布テキストの内容を確認し、各実験法を調べる (60分)
2	タンパク質の定量	UV 法、BCA 法にてタンパク質の定量を行う	予習 テキストの該当箇所を熟読し実験原理・方法を確認する (60分)
			復習 実験結果をもとにレポートを作成し提出する (60分)
3	酵素の性質 1	検量線の作成、反応の経時変化、温度依存性	予習 テキストの該当箇所を熟読し実験原理・方法を確認する (60分)
			復習 実験ノートに目的・方法および実験結果を整理する (60分)
4	酵素の性質 2	反応の pH 依存性、基質濃度の影響	予習 テキストの該当箇所を熟読し実験原理・方法を確認する (60分)
			復習 実験結果をもとにレポートを作成し提出する (60分)
5	塩析による酵素の精製と活性測定 1	酵素の粗抽出と活性測定	予習 テキストの該当箇所を熟読し実験原理・方法を確認する (60分)
			復習 実験ノートに目的・方法および実験結果を整理する (60分)
6	塩析による酵素の精製と活性測定 2	硫酸沈殿とタンパク質の定量	予習 テキストの該当箇所を熟読し実験原理・方法を確認する (60分)
			復習 実験ノートに目的・方法および実験結果を整理する (60分)
7	塩析による酵素の精製と活性測定 3	酵素活性の測定	予習 テキストの該当箇所を熟読し実験原理・方法を確認する (60分)
			復習 実験結果をもとにレポートを作成し提出する (60分)
8	絶食時における体内変化 1	肝総脂質の定量、血清中 TG 濃度の測定	予習 テキストの該当箇所を熟読し実験原理・方法を確認する (60分)
			復習 実験ノートに目的・方法および実験結果を整理する (60分)
9	絶食時における体内変化 2	肝グリコーゲンの抽出、血糖値の測定	予習 テキストの該当箇所を熟読し実験原理・方法を確認する (60分)
			復習 実験ノートに目的・方法および実験結果を整理する (60分)
10	絶食時における体内変化 3	グリコーゲンの定量	予習 テキストの該当箇所を熟読し実験原理・方法を確認する (60分)
			復習 実験ノートに目的・方法および実験結果を整理する (60分)
11	核酸に関する実験 (1)	口腔粘膜細胞からのゲノム DNA 抽出と PCR の実践	予習 テキストの該当箇所を熟読し実験原理・方法を確認する (60分)
			復習 実験結果をもとにレポートを作成し提出する (60分)
12	核酸に関する実験 (2)	PCR 産物の電気泳動と遺伝子型の確認	予習 テキストの該当箇所を熟読し実験原理・方法を確認する (60分)
			復習 実験ノートに目的・方法および実験結果を整理する (60分)
13	プレゼンテーション準備	発表用のパワーポイントを作成する	予習 パワーポイント作成 (60分)
			復習 パワーポイント作成 (60分)
14	プレゼンテーション	担当する実験についてプレゼンテーションを行う	予習 プレゼンテーション準備 (60分)
			復習 プレゼンテーションをまとめる (60分)
15	まとめ	実験結果の解説	予習 全てのレポート内容を確認する (100分)
			復習 講義内容とレポートを活用し、まとめのノートを作成する (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
初回授業時に配布		

◆参考書

書名	著者	発行所
栄養科学イラストレイテッド 生化学 改訂第3版	藺田勝／編	羊土社

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	20	実技 (発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足) レポートは提出期限の厳守、座学で得られた知識に基づいた実験結果の論理的な考察がされているかを中心に評価する。また、授業期間内に**未提出レポートがあるものは再履修**とします。

学習に取り組む姿勢・意欲は授業の欠席状況、積極的に実験に取り組んでいるかを評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

提出した実験レポートは内容を確認し、次回授業時に返却。内容不備のレポートについては修正後、再提出。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・積極的に実験に参加すること
- ・不明な点は必ず質問すること
- ・レポートは期限までに提出すること。提出期限に遅れたレポートの評価は行わない
- ・グループ単位で実験を行うため、必ず出席をすること

◆オフィスアワー

受付時間： 授業時間以外 9:00～17:00
 受付場所： 食品生化学研究室 (7号館 2F)
 上記で対応できない場合： E-mail にて対応

人体の構造と機能

(2 単位) (食品学科)

開講時期 3 年・前期
担当者氏名 正田 良介

◆授業概要

人体の解剖生理学を概説する。身近な健康問題の理解や解決につながることを念頭に、各器官系の生理の概説に重点を置くが、必要に応じて、病態生理（疾患）についても解説を加える。人体の構造と機能を自身の問題として実感でき、科学的な身体感の形成を手助けすることに努める。

◆到達目標

1. 身体の主要部位と構造を説明できる。
2. 身体の主要機能を動的に説明できる。
3. フードスペシャリスト資格を満たす知識を獲得する。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	人体の構成	細胞・組織・器官系 皮膚	予習 教科書 第1章 p. 1～p. 11 (40分)
			復習 配付資料と教科書 (30分)
2	人体の機能	ホメオスターシス、既日リズム (食べ物がどの様に利用されているのか)	予習 なし
			復習 配付資料 (30分)
3	消化器系① (消化管)	消化管の構造と機能 消化管運動	予習 教科書 第2章 p. 12～p. 24 (1-4. 消化と吸収除く) (40分)
			復習 配付資料と教科書 (30分)
4	消化器系② (肝・胆・膵)	肝臓・胆嚢・膵臓の構造と機能 消化吸収の仕組み	予習 教科書 第2章 1-4. 消化と吸収、第3章 p. 25～p. 30 (30分)
			復習 配付資料と教科書 (30分)
5	循環器系	心臓・血管系の構造と機能 血圧の調節 (高血圧症)	予習 教科書 第4章 p. 31～p. 36 (30分)
			復習 配付資料と教科書 (30分)
6	代謝系	糖、脂質、たんぱく質、尿酸代謝と疾患 (脂質異常症、糖尿病、蛋白栄養不良症、アディポサイトカイン)	予習 教科書 第7章 p. 66～p. 77 (40分)
			復習 配付資料と教科書 (30分)
7	泌尿器系	腎臓の構造と機能 腎臓と酸塩基平衡	予習 教科書 第8章 p. 78～p. 86 (40分)
			復習 配付資料と教科書 (30分)
8	呼吸器系	呼吸器の構造と機能 呼吸と酸塩基平衡 (閉塞性・拘束性肺疾患)	予習 教科書 第5章 p. 38～p. 48 (40分)
			復習 配付資料と教科書 (30分)
9	血液系	血液の組成と機能 (貧血)	予習 教科書 第9章 p. 87～p. 96 (40分)
			復習 配付資料と教科書 (30分)
10	免疫系	免疫担当細胞 抗原抗体反応 自然免疫、獲得免疫	予習 教科書 第10章 p. 97～p. 105 (40分)
			復習 配付資料と教科書 (30分)
11	内分泌系	内分泌腺と分泌ホルモンの作用・分泌調整	予習 教科書 第6章 p. 51～p. 65 (50分)
			復習 配付資料と教科書 (30分)
12	神経系	中枢神経と末梢神経の構造と機能 脳と脊髄の血管系の構造と機能	予習 教科書 第11章 p. 106～p. 120 (50分)
			復習 配付資料と教科書 (30分)
13	感覚器系	特殊感覚 (聴覚、平衡覚、味覚、視覚) 体性感覚	予習 教科書 第13章 p. 134～p. 148 (50分)
			復習 配付資料と教科書 (30分)
14	運動系	骨・関節、筋肉の構造と機能 (骨粗鬆症、変形性関節症、フレイル)	予習 教科書 第12章 p. 121～p. 133 (40分)
			復習 配付資料と教科書 (30分)

15	生殖器系	尿管、膀胱、尿道の構造と機能 男性生殖器、女性生殖器の構造と機能 性周期、妊娠と分娩	予習 教科書 第14/15章 p.149～p.163 (50分)
			復習 配付資料と教科書 (30分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
Visual 栄養学テキスト 解剖生理学	福島光夫 (編)	中山書店

◆参考書

書名	著者	発行所

◆関連科目

生化学Ⅰ・Ⅱ、栄養学Ⅰ・Ⅱ、生化学実験

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	90	小テスト	
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) 授業の進行によっては、興味のある解剖・生理学分野に関するレポートを講義終了後に提出することも検討する。必要な際には、授業内で説明する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

試験に関しては解説付きの模範解答を提示する。レポート提出の際には、その内容に関してコメントをフィードバックする。

◆受講上の注意事項及び助言

食品は単なる物質ではなく、人の身体に入り吸収され利用される事がとても大切な側面です。食品を摂取する人に関して、その基本的な構造や機能を知ることは、食品を研究する場合も、それを取り扱うためにも極めて重要であると考えています。細かい知識の記憶ではなく、人の身体の構造や機能を総合的に理解することが大切です。その中でも、特に興味を持つ分野を見つけることができれば、将来の仕事にも影響を与える可能性があります。そのために、積極的に授業に参加して、配付資料を基に復習に注力することが望まれます。

◆オフィスアワー 詳細は授業中に指示する。

受付時間： 月曜または水曜の 16:15-17:00、及び金曜日 12:00-12:30 (変更の可能性あり)

受付場所： 解剖生理学第一研究室

上記で対応できない場合：各講義時間終了後、必要に応じて相談に対応する。

微生物学概論

(2単位) (食品学科)

開講時期 2年・前期
担当者氏名 北村 義明

◆授業概要

発酵食品や食品の加工・保蔵、食品衛生等に非常に関わりが深い微生物についてその概要を学び、扱う上で必要な基礎知識を解説する。身近な微生物を題材とし、見ることのできない微生物を視覚的に捉えられるように努める。肉眼で見ることができない対象物であるので、写真や図を示してイメージしやすくする。初めて微生物を学ぶ学生に、2年次以降に学修する「食品衛生学Ⅰ」や「発酵食品と食品バイオテクノロジー」が理解できる程度に、各単元を基礎的な内容中心に解説する。

本科目では moodle を利用した資料配付及び課題提出、並びにアンケート機能を利用した理解把握を行う。

本科目は国立の農林水産研究機関で永年微生物・酵素を利用した食品・食品素材の利用に関する研究および研究管理に携わるとともに、農林水産本省で食品企業の技術開発に関わる行政に携わった教員が担当する。15回の授業全体を通して、微生物の食品への応用を念頭におき、食品研究全体の研究開発動向の話題を交えつつ、微生物の応用を考える際に必要な基礎知識の解説を行う。

◆到達目標

1. 微生物とは何かを科学的に理解でき、説明できる。
2. 各種微生物の特徴とそれらの違いを科学的に理解でき、説明できる。
3. 身の回りの微生物の働きが科学的に理解でき、説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	微生物学の歴史	シラバスにより授業内容を解説する。微生物学歴史を我々の生活との関わりを踏まえて紹介する	予習 教科書 P 1~5 を読み微生物学の歴史を予習する。(60分) 復習 復習プリントで学習する。(30分)
2	微生物の取り扱い法と微生物の種類 (1)	微生物の滅菌法、分離法を紹介するとともに、分類学的位置を学ぶ。	予習 教科書 p 6~14, p 15~18 を読み、微生物の取り扱いと種類を予習する。(60分) 復習 復習プリントで学習する。(30分)
3	微生物の種類と分類 (2)	微生物の分類と、各種微生物の特徴を学ぶ。	予習 教科書 p 18~26 を読み、原核微生物と真核微生物、ウイルスの違いを予習する。(60分) 復習 復習プリントで学習する。(30分)
4	微生物の構造	細胞壁、細胞膜、リボソーム、鞭毛や真核微生物の核構造を学ぶ。	予習 教科書 p 27~35 を読み、微生物の構造を予習する。(60分) 復習 復習プリントで学習する。(30分)
5	微生物の栄養と増殖	微生物の生育・増殖に必要な因子を学び、対数的な増殖を理解する。	予習 教科書 p 36~44 を読み、微生物の増殖を予習するとともに、対数の計算(高校数学)を復習しておく。(60分) 復習 復習プリントで学習する。(30分)
6	微生物の代謝	微生物のエネルギー獲得方法、呼吸、代謝を学ぶ。	予習 配付資料を読み、微生物のエネルギー獲得方法や、呼吸と発酵について予習する。(60分) 復習 復習プリントで学習する。(30分)
7	微生物の遺伝現象とその応用	遺伝子の構造と代表的な遺伝現象を学ぶ。	予習 配付資料を読み、遺伝子 DNA について予習する。(60分) 復習 復習プリントで学習する。(30分)
8	微生物の増殖制御と殺菌	食品中の微生物の増殖とその制御方法の基本を学ぶ。	予習 教科書 p 81~89 を読み、各種の保存食品と微生物の関係を予習する。(60分) 復習 復習プリントで学習する。(30分)
9	抗生物質の作用機作	抗生物質の種類と作用機作を学ぶ。	予習 教科書 p 90~99 を読み、抗生物質の種類を予習する。(60分) 復習 復習プリントで学習する。(30分)
10	醸造食品	日本人となじみ深い醸造食品と微生物の関係を学ぶ。	予習 教科書 p 100~123 を読み、発酵食品にかかわる微生物に関して予習する。(60分) 復習 復習プリントで学習する。(30分)
11	食品の素材生産と微生物	微生物を利用した有用物質の生産を学ぶ。	予習 教科書 p 124~136 を読み、身の回りの発酵生産物を捜してみる。(60分) 復習 復習プリントで学習する。(30分)
12	グリーンバイオテクノロジー	農業や環境と微生物の関係を学ぶ。	予習 教科書 p 137~145 を読み、ウイルスとは何か、またその特徴を予習する。(60分) 復習 復習プリントで学習する。(30分)

13	口内細菌や腸内細菌と健康	ヒトの健康と微生物の関係を学ぶ。	予習 教科書 p 146～152 を読み、人と微生物の関係についてを予習する。(60分)
			復習 復習プリントで学習する。(30分)
14	食品の腐敗と微生物	微生物による食品の腐敗と、食品成分の変死質について学ぶ。	予習 教科書 p 153～174 を読み、微生物と地球環境との関連を予習する。(60分)
			復習 復習プリントで学習する。(30分)
15	微生物による食性病害	食中毒を起こす微生物・微生物毒の基本を学ぶ。	予習 教科書 p 175～202 を読み、細菌性食中毒について予習する。(60分)
			復習 復習プリントで学習する。(30分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
食品微生物学	村田容常、渋井達郎 編	東京化学同人

応用微生物学と共通

◆参考書

書名	著者	発行所
ベーシックマスター微生物学	堀越弘毅 監修、井上 明 編	オーム社
図解微生物学入門	堀越弘毅 監修、井上 明・中島春紫 編	オーム社

◆関連科目

生化学 I、II (2 年次)、生物学、有機化学、食品衛生学 I (2 年次)、発酵食品と食品バイオテクノロジー (2 年次)

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	40		

(補足) (補足) 学習に取り組む姿勢・意欲 (40%) は、予習・復習課題の提出・内容により評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法
復習プリントによる解説。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・私語厳禁。
- ・予習・復習課題の提出が大きく評価にかかわります。
- ・生活の中の微生物を常に意識してください。

◆オフィスアワー

受付時間： 月曜日から水曜日までの 16:30-18:00

受付場所： 応用微生物学研究室 (7 号館 2 階)

上記で対応できない場合：Email kitamura-y@tsc-05.ac.jp でも受け付ける。

微生物学実験 (1単位) (食品学科)

開講時期 2年・後期
担当者氏名 山本直子

◆授業概要

微生物の基本的な取り扱い方(器具などの滅菌、無菌操作、培地調製、培養方法、鏡検法)の習得を重点とする。培養した微生物の検査を実施することで、講義(微生物学)で得た微生物の基礎知識(分類、形態、生理、物質代謝)を実験を通して再確認する。これらを基盤として、3年次前期科目の応用微生物学実験へとつなげる。

◆到達目標

1. 目的の微生物を単離して純粋培養することができる。
2. 環境を汚染せずに実験を終了できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な時間)
1	ガイダンス	実験内容の説明と諸注意 微生物の基本的な取り扱い方(滅菌法、無菌操作など)を学ぶ	予習 教科書の「殺菌と除菌」を読む(20分)
			復習 滅菌法を理解する(30分)
2	微生物基本実験 ① 滅菌と培地調製法	培地の調製を行なう	予習 教科書の「培地の種類と調製法」を読む(20分)
			復習 平板培地を理解する(20分)
3	② 試料調製と分離培養法	身近なところから微生物を分離して培養する	予習 身近な微生物について調べる(30分)
			復習 細菌の培養条件を理解する(20分)
4	③ 分離培養と純粋培養	分離した細菌の純粋培養を行なう	予習 教科書の「微生物の純粋分離」を読む(20分)
			復習 画線培養法を理解する(20分)
5	④ 染色と鏡検	単染色、グラム染色法を行ない、顕微鏡で観察する	予習 教科書の「顕微鏡による観察」と「顕微鏡の使い方」を読む(20分)
			復習 染色法、光学顕微鏡の扱い方を理解する(30分)
6	⑤ 微生物の大きさ測定	細菌、酵母の大きさを顕微鏡で測定する	予習 微生物の大きさを調べる(30分)
			復習 微生物の大きさの測定方法を理解する(30分)
7	⑥ 混積培養法	混積培養方法を学ぶ	予習 教科書の「平板培養法」の「混積法」を読む(20分)
			復習 混積培養を理解する(30分)
8	⑦ 斜面培地、高層培地による培養	培地の種類の違いによる培養法を学ぶ	予習 教科書の「培地の種類と調製法」を読む(20分)
			復習 培地の種類と植菌法を理解する(60分)
9	酵母の分離と培養 ① 液体培養と集積培養	野菜、果物から酵母だけを選択して分離培養する方法を学ぶ	予習 教科書の「分離と培養」と「分離の方法」を読む(20分)
			復習 集積培養、最適培養pHを理解する(60分)
10	② 分離培養	単離した酵母を顕微鏡で観察する	予習 教科書の「酵母」と「酵母の分離と培養」を読む(20分)
			復習 酵母について理解をする(30分)
11	③ 同定	キットを用いて同定を行なう	予習 教科書の「酵母」と「酵母の分離と培養」を読む(20分)
			復習 種による生成物の相違を理解する(60分)

12	糸状菌の分離と培養 ① 分離培養	自然界から糸状菌を分離する	予習 教科書の「かび」と「かびの分離と培養」を読む (20分)
			復習 糸状菌の種類について調べる (60分)
13	② ジャイアントコロニーの形成と観察	ジャイアントコロニーの培養法を学ぶ	予習 教科書の「かび」と「かびの分離と培養」を読む (20分)
			復習 ジャイアントコロニーについて調べる (30分)
14	③ スライド培養と観察	スライド培養を行なう	予習 スライド培養法を調べる (30分)
			復習 スライド培養法を理解する (30分)
15	④ 検鏡と同定	スライド培養した糸状菌を顕微鏡観察し、同定する	予習 教科書の「かび」と「かびの分離と培養」を読む (20分)
			復習 分類と形態の関連を理解する (30分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
微生物利用	中西載慶	実教出版

◆参考書

書名	著者	発行所
微生物実験マニュアル 第2版	安藤昭一	技報堂出版

◆関連科目

微生物学概論、応用微生物学、応用微生物学実験、バイオテクノロジー、バイオテクノロジー実験

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	30		

(補足)

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポートは採点をして返却をする。返却時に指導する。

◆受講上の注意事項及び助言

微生物は生き物なので、基本、毎日観察を行う。授業時間以外にも実験操作を行うことが度々ある。個々の操作にはそれぞれそれを行う目的がある。その目的を理解してから実験を実施することが重要である。技術的にうまくできないときは Practice is perfect と考えて根気よく実験を続ける。

◆オフィスアワー

受付時間： 火曜日、水曜日の放課後 17 時まで

受付場所： 食品微生物学研究室 (7 号館 2 階)

上記で対応できない場合： メールにて対応する yamamoto.n@tsc-05.ac.jp

食品学総論 II

(2 単位) (食品学科)

開講時期 2 年・前期

担当者氏名 篠原 優子

◆授業概要

調理加工時における食品成分の変化や成分間の相互作用について解説する。また、食品の嗜好性に影響を与える香気成分、味成分、色素成分についても概説し、食品の基礎知識を修得することを目的とする。

◆到達目標

1. 食品成分の化学変化を説明できる。
2. 食品の特性が食品加工や貯蔵にどのような関わりを持つのかを説明できる。
3. 調理・加工時に食品成分の変化を考慮した作業ができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	食品成分の化学と変化	水分吸着等温線と水分活性	予習 シラバスを読み、全体の授業内容を把握する。食品学総論 I で学習した「水分」の復習および教科書 p.105～108 を読む。(60 分)
			復習 水分吸着等温線と水分活性から水分と食品保藏との関係をまとめる。(120 分)
2	アミノ酸とタンパク質	物理・化学的影響によるタンパク質の変性、食品タンパク質	予習 食品学総論 I で学習した「タンパク質」の復習および教科書 p.109～126 を読む。(60 分)
			復習 タンパク質の変性および変性を利用した加工食品、食品に含有される特徴的なタンパク質についてまとめる。(120 分)
3	酵素	加工食品の製造に利用される酵素の種類と特性	予習 教科書 p.48～51, p.126～p.135 を読む。(60 分)
			復習 酵素の特性、種類および食品加工における酵素の利用についてまとめる(120 分)
4	油脂の化学	油脂の種類、油脂の物理・化学的性質、油脂の製造方法	予習 食品学総論 I で学習した「脂質」の復習および教科書 p.136～142 を読む(60 分)
			復習 脂質の化学的性質をまとめる。(120 分)
5	脂質の酸化と酸化防止	脂質の自動酸化、光増感酸化、酵素酸化、脂質の酸化防止法	予習 教科書 p.144～152 を読む。(60 分)
			復習 脂質の酸化防止法についてまとめる(120 分)
6	多糖類	デンプンの糊化・老化に影響する因子、その他の多糖類の構造、性質	予習 食品学総論 I で学習した「炭水化物」の復習および教科書 p.159～168 を読む。(60 分)
			復習 デンプンの糊化と老化、主な多糖類の構造、性質をまとめる。(120 分)
7	ビタミンの変化	食品の調理、加工によるビタミン類の変化	予習 食品学総論 I で学習した「ビタミン」の復習および教科書 p.168～171 を読む。(90 分)
			復習 食品の調理、加工によるビタミンの変化をまとめる(120 分)
8, 9	色素	食品の色素成分の種類と特徴	予習 教科書 p.171～181 を読む。(60 分)
			復習 食品の色素についてまとめる(100 分)
10	褐変	酵素的褐変、非酵素的褐変	予習 教科書 p.181～189 を読む。(60 分)
			復習 食品の各種褐変現象についてまとめる。(90 分)
11	香気成分	香気成分の種類と特徴	予習 教科書 p.189～199 を読む。(60 分)
			復習 食品の香気についてまとめる(120 分)
12	味成分①	味成分の種類と特徴	予習 教科書 p.199～209 を読む。(60 分)
			復習 食品の味成分についてまとめる。(120 分)

13	味成分②	味の相互作用、味成分の生成と変化	予習 教科書 p.209～213 を読む。(60分)
			復習 味の相互作用および味成分の生成と変化についてまとめる(120分)
14	食品物理	コロイド、懸濁と乳濁、レオロジー	予習 教科書 p.219～232 を読む。(60分)
			復習 食品の物性についてまとめる(120分)
15	まとめ	授業内容の総括	予習 1～14 回の授業ノート、配布プリントを復習する(120分)
			復習 講義で解説した内容をまとめる(120分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
標準 食品学総論 第4版	青柳康夫・筒井知己	医歯薬出版株式会社

◆参考書

書名	著者	発行所

◆関連科目

調理学実験

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	小テスト	30
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)			

小テストは必要に応じ複数回実施します。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

小テスト実施後に、解答および解説を行います。

◆受講上の注意事項及び助言

復習に力を入れ、理解できない点は質問するようにして下さい。

欠席者には課題を課します。未提出の場合は減点しますので注意してください。

◆オフィスアワー

受付時間および場所：授業日 16:20～17:00 6号館3階 食品学第2研究室

上記で対応できない場合：電子メール(shinohara-y@tsc-05.ac.jp)で質問を受け付けます。

食品学実験 I (1単位) (食品学科)

開講時期 2年・前期
 担当者氏名 折口 いづみ

◆授業概要

食品に含まれる水分、灰分、脂質、タンパク質の含有量を、食品成分表の公定法を用いて測定し、食品分析の基礎知識と技術を習得する。さらに食品成分の特性とその変化についても実験を行い、食品成分の化学変化についても理解を深める。

◆到達目標

1. 食品成分表に記載されている各成分値の公定法を理解し、算出方法が説明できる。
2. 食品成分の特性とその変化について説明できる。
3. 食品学実験の基本的操作の知識を習得する。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	食品学実験 I の概要	食品学実験 I の概要、食品成分表について	予習 教科書 1-5 頁を読み、実験の注意と基本操作について確認する(60分)
			復習 食品成分の公定法について調べる(60分)
2	糖質の定性	代表的な定性試験を用いて、単糖、二糖、多糖類の識別を行なう	予習 単糖、二糖類について調べる(60分)
			復習 糖の定性反応原理を理解する(60分)
3	タンパク質の定性	代表的な定性試験を用いて、アミノ酸、タンパク質の識別を行なう	予習 タンパク質構成アミノ酸について調べる(60分)
			復習 アミノ酸の定性反応原理を理解する(60分)
4	水分の定量	常圧加熱乾燥法による水分の定量 恒量について	予習 水分の公定法を調べる(60分)
			復習 水の定量法について理解する(60分)
5	粗灰分の定量	直接灰化法による粗灰分の定量	予習 粗灰分の公定法を調べる(60分)
			復習 灰分の定量法を理解する(60分)
6	粗脂肪の定量 (1)	ソックスレー抽出法による粗脂肪の定量①	予習 粗脂肪の公定法を調べる(60分)
			復習 粗脂肪の定量法を理解する(60分)
7	粗脂肪の定量 (2)	ソックスレー抽出法による粗脂肪の定量②	予習 ソックスレー法の原理を調べる(60分)
			復習 ソックスレー法を理解する(60分)
8	粗タンパク質の定量 (1)	ケルダール法による粗タンパク質の定量： 分解	予習 タンパク質の公定法について調べる(60分)
			復習 酸化分解を理解する(60分)
9	粗タンパク質の定量 (2)	ケルダール法による粗タンパク質の定量： 蒸留	予習 ケルダール法を調べる(60分)
			復習 中和、蒸留操作を理解する(60分)
10	食塩の定量	沈殿滴定法を用いた NaCl の定量	予習 食塩の定量法を調べる(60分)
			復習 沈殿滴定法を理解する(60分)
11	カルシウムの定量	食品中のカルシウムの定量	予習 カルシウムの公定法について調べる(60分)
			復習 カルシウムの定量法を理解する(60分)
12	油脂のケン化価	油脂をケン化してケン化価を求める	予習 ケン化について調べる(60分)
			復習 油脂のケン化価の違いを理解する(60分)
13	油脂のヨウ素価	油脂のヨウ素価を求める	予習 飽和、不飽和脂肪酸について調べる(60分)
			復習 油脂のヨウ素価の違いを理解する(60分)

14	比色分析	タンパク質の比色分析法	予習 比色分析法を調べる(60分)
			復習 ビウレット法を理解する(60分)
15	まとめ	食品分析の基礎知識と実験方法のまとめ	予習 行った実験の疑問点を調べる(90分)
			復習 行った実験内容をまとめる(90分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
新しい食品学実験 第4版	吉田 勉 監修	三共出版

◆参考書

書名	著者	発行所
八訂 食品成分表 2024	香川明夫監修	女子栄養大学出版部
日本食品標準成分表 2020年版 (八訂) 分析マニュアル・解説	文部科学省科学技術・学術政策局政策課資源室 (監修)	建帛社

◆関連科目

生化学、食品学総論Ⅰ・Ⅱ、食品学各論Ⅰ・Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	20		

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポートは添削、採点をして返却をする。返却時に指導する。

◆受講上の注意事項及び助言

食品成分の定量を主としているので、食品の一般成分についてよく理解をしておいてほしい。化学実験で学習した基本操作や原理などを理解しておくことが大事である。

◆オフィスアワー

受付時間：授業時間外の9:00～17:00

受付場所：食品学第一研究室（1号館2階）

上記で対応できない場合：電子メール(origuchi-i@tsc-05.ac.jp)で質問を受け付けます。

食品学実験Ⅱ (1単位) (食品学科)

開講時期 2年・後期
 担当者氏名 折口 いづみ

◆授業概要

食品に含まれる化合物の性質を調べることによりその食品の状態や性質がわかることを理解する。各化合物に特徴をもつ食品を試料としてその化合物を抽出、分離、定量する。また、調理科学分野に関連する実験も行い、日常調理に用いられる食品の性質や化学的・物理的变化を理解する。これらの実験を通して食品学実験Ⅰで使用したものに加えて、新たな器具と機器の取り扱い方を習得することも重要である。実験方法の化学的原理も食品学総論と食品学各論で学んだ知識を生かして理解する必要がある。

◆到達目標

1. 食品の成分の化学的特性、性質を理解する。
2. 食品分析の実験方法や器具の取り扱い方を習得する。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	ガイダンス	実験の進め方	予習 食品学実験Ⅰで行なったことを確認する(60分)
			復習 実験項目の実験法を確認する(60分)
2	小麦タンパク質の分離	小麦粉からグルテンを分離	予習 グルテンについて調べる(60分)
			復習 グルテンの分離法を理解する(60分)
3	デンプンの分析	アミロースとアミロペクチンの定量	予習 デンプンの分析法を調べる(60分)
			復習 アミロース、アミロペクチンを理解する(60分)
4	デンプンの性質	デンプンの固化と老化	予習 デンプンの性質を調べる(60分)
			復習 デンプンの固化、老化を理解する(60分)
5	リンの定量	清涼飲料中のリンの定量	予習 リンの定量法を調べる(60分)
			復習 リンの定量法を理解する(60分)
6	非酵素的褐変	アミノカルボニル反応	予習 非酵素的褐変を調べる(60分)
			復習 反応原理を理解する(60分)
7	酵素的褐変	ポリフェノールオキシダーゼ	予習 酵素的褐変を調べる(60分)
			復習 褐変の反応原理を理解する(60分)
8	ペクチン	ペクチンの性質	予習 ペクチンについて調べる(60分)
			復習 ペクチンの性質を理解する(60分)
9	色素の変化	アントシアニン系色素の抽出	予習 アントシアニンについて調べる(60分)
			復習 色素の性質を理解する(60分)
10	ミネラルの定量(1)	食品中の鉄の定量: 灰化、抽出	予習 鉄の定量法を調べる(60分)
			復習 鉄の抽出法を理解する(60分)
11	ミネラルの定量(2)	食品中の鉄の定量: 比色法	予習 食品中の鉄について調べる(60分)
			復習 食品中のミネラルについて理解する(60分)
12	ポリフェノールの定量	試料の抽出、ポリフェノールの定量	予習 ポリフェノールを調べる(60分)
			復習 抗酸化について理解する(60分)
13	ラジカル消去能の測定	DPPHによるラジカル消去能の測定	予習 ラジカル消去能について調べる(60分)
			復習 DPPH法を理解する(60分)
14	発表準備	各班で選んだテーマのまとめ作成	予習 実験ノートを見直し理解を深める(60分)
			復習 各班で選択した発表テーマについてまとめ、発表資料を作成する(60分)

15	発表と実験まとめ	班の発表と実験原理に関するまとめ	予習 行った実験原理を確認する(90分)
			復習 行った実験を理解する(90分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
新しい食品学実験 第4版	吉田 勉 監修	三共出版

◆参考書

書名	著者	発行所
八訂 食品成分表 2023	香川明夫監修	女子栄養大学出版部
日本食品標準成分表 2020年版		

◆関連科目

生化学、食品学総論Ⅰ・Ⅱ、食品学各論Ⅰ・Ⅱ、調理学Ⅰ・Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) レポートは、その記述内容から論理性、正確性などを考慮し、段階的に評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポートは添削、採点をして返却をする。返却時に指導する。

◆受講上の注意事項及び助言

授業では限られた食品についてのみ実験が行われるが、他の食品においても同様な方法が可能であることを意識して実験すること。

◆オフィスアワー

受付時間：授業時間外の9:00～17:00

受付場所：食品学第一研究室 (1号館2階)

上記で対応できない場合：電子メール(origuchi-i@tsc-05.ac.jp)で質問を受け付けます。

食品学各論（植物性食品）

(2 単位) (食品学科)

開講時期 2 年・後期
担当者氏名 片山佳子

◆授業概要

わが国における食品の供給と消費の状況を解説し、食料自給率や食品ロス問題について理解を深める。また、植物性食品（穀類、いも類、豆類、種実類、野菜類、果実類、きのこ類、藻類）について種類、化学成分、栄養特性、機能性および加工品について解説する。なお、課題の提示、教材の配布、授業の理解度アンケートは Moodle を活用する。

◆到達目標

1. 食料の自給率や食料と環境問題について理解できる。
2. 植物性食品の栄養特性、機能性および加工特性の基本知識を身につける。
3. フードスペシャリスト認定試験に合格できる知識を身につける。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	ガイダンス 人間と食料	ガイダンス 食生活の変化と食料自給率および 食品ロス	予習 食料の供給と自給および食品廃棄と食品ロス問題について調べておく。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)
2	穀類Ⅰ	米の栄養特性、嗜好特性および加工特性	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)
3	穀類Ⅱ	小麦の栄養特性、嗜好特性および加工特性	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)
4	穀類Ⅲ	大麦、トウモロコシ、ソバの栄養特性、嗜好特性および加工特性	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)
5	穀類Ⅳ	ライムギ、エンバク、アマランサス、アワ、その他の雑穀の栄養特性、嗜好特性および加工特性	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)
6	いも類	いも類の栄養特性、嗜好特性および加工特性	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)
7	豆類	豆類の栄養特性、嗜好特性および加工特性	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)
8	中間試験	穀類、いも類、豆類の栄養特性、嗜好特性および加工特性	予習 教科書の該当箇所および配布プリントを活用して試験範囲の内容をまとめておく。(240分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にして試験で解答できなかった箇所をチェックしてまとめておく。(120分)
9	種実類	種実類の栄養特性、嗜好特性および加工特性	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)
10	野菜類Ⅰ	野菜類の分類と栄養特性、化学成分および機能性成分	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)

11	野菜類Ⅱ	野菜類の機能性成分および加工特性	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)
12	果実類Ⅰ	仁果類、準仁果類、核果類、漿果類等の栄養特性、嗜好特性および加工特性	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)
13	果実類Ⅱ	果実類の特徴および収穫後の生理変化と貯蔵	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)
14	きのこ類	きのこ類の栄養特性、嗜好特性および加工特性	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)
15	藻類	藻類の栄養特性、嗜好特性および加工特性	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
食品学各論 第4版	小西洋太郎・辻英明・渡邊浩幸・細谷圭助 / 編集	講談社

◆参考書

書名	著者	発行所
新訂原色食品図鑑	菅原龍幸・井上四郎 編集	建帛社
日本食品成分表 八訂		医歯薬出版

◆関連科目

食品学総論Ⅰ・Ⅱ、食品学各論（動物性食品）、食品学実験Ⅰ・Ⅱ、食品加工貯蔵学Ⅰ・Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	10
レポート		実技（発表・コミュニケーション）	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)		中間試験	30

- ・15回の授業すべてに遅刻をせず出席することを前提として「成績評価の方法・基準」により評価する。
- ・小テストは不定期に複数回行う。

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

小テスト、中間試験は実施後に解答・解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・予習は授業範囲を教科書で確認し、不明な箇所を必ずチェックした上で授業に臨むこと。
- ・授業中に配布した資料を活用し、必ず復習を行うこと。

◆オフィスアワー

受付時間：月～木曜日、16：10～17：00

受付場所：食品加工学研究室（6号館3階）

上記で対応できない場合：第1回目の授業で質問用の電子メールアドレスを周知する。

食品学各論（動物性食品）

（2単位） （食品学科）

開講時期 2年・前期
担当者氏名 中島 肇

◆授業概要

動物性食品（肉類、乳類、卵類、魚介類）や油脂食品類、嗜好飲料類について種類、性状、化学成分、栄養価、機能性等について概説する。動物性の食品素材は、さらに鑑別法、加工・調理による成分の変化、加工・調理品についても解説する。近年話題になっている人獣共通感染症（動物由来感染症）や代替食品等についても説明し、正しい食品学の知識を身につける。さらにフードスペシャリストの認定試験に対応可能な基礎知識を身につける。知識や理解を確実なものにするために、Microsoft Forms を経由した小テストを行う。

本科目は雪印乳業株式会社（現：雪印メグミルク株式会社）に30年間勤務し、その技術研究所において乳製品の化学・生物的特性に係る研究および発酵乳製品（チーズ、発酵乳）などの技術開発に携わった教員が担当する。各種食品を扱った経験も踏まえて、動物性食品の栄養特性、用途の多様性について講義する。

◆到達目標

1. フードスペシャリストの認定試験に合格できる知識を身につけることができる。
2. 食品及び食品の加工と貯蔵についてその特徴・原理を第三者に説明できる力を身につけることができる。
3. 動物性食品に関連する最近の社会課題について自ら調べ正しく理解し、自らの意見を表明することができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	オリエンテーション 動物性食品と栄養素	授業概要 食品における動物性食品の位置付け：化学成分、栄養素としての特徴	予習：教科書第1章を読み、疑問点を整理する (30分) 復習：配布資料とメモを整理する (90分)
2	魚介類Ⅰ	魚介の消費動向、種類と性状、化学成分とその変化	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
3	魚介類Ⅱ	魚介類の加工とその特徴、資源保護への取り組み	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
4	肉類Ⅰ	肉類の消費動向、種類と性状、化学成分とその変化	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
5	肉類Ⅱ	加工肉の種類と性状（規格）と安全性を確保する仕組み	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
6	肉類Ⅲ	肉類の栄養価値と地球環境、動物福祉とのかわり	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
7	卵類Ⅰ	鶏卵の消費動向、性状と化学成分、卵の鮮度管理と安全性を担保する仕組み	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
8	卵類Ⅱ	鶏卵の栄養的価値と地球環境、動物福祉とのかわり	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
9	乳類Ⅰ	乳類（飲用乳）の消費動向、種類と性状、化学成分とその変化	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
10	乳類Ⅱ	乳製品および乳主原（チーズ、バター、発酵乳）の種類と性状、化学成分とその変化	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、不十分な知識を整理し定着させる (120分)

11	乳類Ⅲ	乳類の栄養的価値と地球環境、新しい乳類のカタチ	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する(40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ。小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる(120分)
12	油脂類	油脂類の種類と性状(規格)とトランス脂肪酸を含む安全性確保の仕組み	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する(40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ。小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる(120分)
13	嗜好飲料類Ⅰ	アルコール飲料類の種類と特徴	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する(40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ。小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる(120分)
14	嗜好飲料類Ⅱ	嗜好食品(茶類、コーヒー等)の種類と特徴および「伝統的醸造」と世界無形文化遺産	予習：加熱・殺菌・濃縮・冷凍といった技術を理解する・15回へ向けてこれまでの疑問点を整理する(120分) 復習：ノートとテキストを用い授業全体をふりかえり疑問点を抽出する(120分)
15	まとめおよび試験準備	要点を復習し、定期試験に備える	予習：定期試験に向けた学習のため疑問点を整理および要点の総まとめとして授業に備える(120分) 復習：疑問点を解消した結果をノートに整理し、定期試験に備える(120分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
食品学Ⅱ 食品の分類と特性・用途を正しく理解するために	中島肇、佐藤薫 編	化学同人

必要に応じ、プリントを配布する

◆参考書

書名	著者	発行所

◆関連科目

食品学総論Ⅰ・Ⅱ、食品学各論(植物性食品)、食品加工貯蔵学Ⅰ・Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)
定期試験	60	小テスト	30
レポート		実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足)

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

翌週以降の授業内で総評を述べる。Microsoft Forms を利用した小テストやフィードバックも活用する予定。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・「フードスペシャリスト」の認定試験に合格できる知識と能力を身につける。
- ・授業中の私語を禁止する。欠席、遅刻をしないで予習・復習をしっかりと行う。
- ・授業への質問等はMicrosoft365 経由で受け付ける。受け付け方は初回授業で連絡する。

◆オフィスアワー

新学期開始時に学務課からの掲示を確認すること。

食品分析化学 (2単位) (食品学科)

開講時期 2年・前期
 担当者氏名 篠原 優子

◆授業概要

実験器具類の扱い方や濃度計算を確実なものにするとともに、分析化学の基礎を学ぶ。また、試料調製法および食品に含有される様々な成分の分離・分析法を理解することを目的とする。

◆到達目標

1. 濃度計算ができるようになり、試薬の調製ができる。
2. 食品分析における試料の調製ができる。
3. 食品分析を行う際の基礎的な知識を身につけ、卒業研究に役立てられる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	食品分析の基礎①	食品分析の概要、器具類の解説 分析データの取り扱い方	予習 シラバスを読み授業内容を把握する。教科書p.3~11を読む。(60分)
			復習 実験器具類の特徴、有効数字についてまとめる。(90分)
2	食品分析の基礎②	質量の測定、容量の測定、化学的基本量と濃度	予習 教科書p.12~19を読む。(30分)
			復習 授業内容をまとめる。(120分)
3	食品分析の基礎③	濃度の計算	予習 1年次「化学入門」、「化学」で学んだ濃度計算について復習する。(120分)
			復習 濃度の計算をできるようにする。(180分)
4	食品分析の基礎④	化学平衡, pH, 緩衝液	予習 教科書p.20~26を読む。(60分)
			復習 化学平衡, pH, 緩衝液についてまとめる。(90分)
5	容量分析①	中和滴定、酸化・還元滴定	予習 「化学」の中和反応、酸化・還元反応、「化学実験」の中和滴定、酸化・還元滴定を復習する。教科書p.27~30を読む。(60分)
			復習 中和滴定、酸化還元・滴定についてまとめる。(120分)
6	容量分析②	沈殿滴定、キレート滴定	予習 教科書p.31~39を読む。「化学実験」のキレート滴定について復習する。(60分)
			復習 容量分析についてまとめる。(120分)
7	重量分析・吸光光度分析	揮発・抽出・沈殿法、吸光光度分析の原理	予習 教科書p.39~45を読む。「化学実験」の比色分析を復習する。(60分)
			復習 重量分析、吸光光度分析についてまとめる。(120分)
8	試料の調製・保存	食品成分分析用試料の調製法およびその保存方法	予習 食品の成分分析試料の調製法を調べる。(60分)
			復習 試料の調製方法についてまとめる。(120分)
9	食品成分の分析①	タンパク質・アミノ酸の分析法	予習 「生化学I」「食品学総論I」で学んだタンパク質・アミノ酸について復習する。教科書p.50~51,p.56~59を読む。(90分)
			復習 タンパク質の分析法についてまとめる。(120分)
10	食品成分の分析②	炭水化物・糖質の分析法	予習 「生化学I」「食品学総論I」で学んだ糖質について復習する。教科書p.52~53,p.60~64,p.66~67を読む。(90分)
			復習 炭水化物、糖質の分析法についてまとめる。(120分)
11	食品成分の分析③	脂質・水の分析法	予習 「生化学I」「食品学総論I」で学んだ脂質について復習する。教科書p.64~66を読む。(90分)
			復習 脂質、水の分析法についてまとめる(120分)
12	食品成分の分析④	灰分、無機質、ビタミンの分析法	予習 教科書p.67~74を読む。(60分)
			復習 灰分、無機質、ビタミンの分析法についてまとめる。(120分)

13	物質の精製	溶媒の濃縮、抽出	予習 教科書 p.79～87 を読む。(60分)
			復習 濃縮・抽出法をまとめる。(120分)
14	機器による成分分析	各種クロマトグラフィー	予習 教科書 p.89～110 を読む。「化学実験」で学んだクロマトグラフィーについて復習する。(60分)
			復習 クロマトグラフィーについてまとめる。(120分)
15	まとめ	授業内容の総括	予習 1～14 回の内容を復習する。(90分)
			復習 講義内容の再確認をする(120分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
新スタンダード栄養・食物シリーズ 18 食品分析化学	新藤一敏、森光康次郎	東京化学同人

◆参考書

書名	著者	発行所

◆関連科目

食品学実験 I, II、化学実験

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	30
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	10		

小テストは必要に応じ複数回実施します。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

小テスト実施後に解答および解説を行います。

◆受講上の注意事項及び助言

復習に力を入れ理解できない点が生じた場合は、その都度、質問するようにして下さい。

1 年次の化学、化学実験の復習を行い、授業に臨んでください。計算機を使用することがあるので、授業時には持参してください。

欠席者には課題を課します。未提出の場合は減点しますので注意してください。

◆オフィスアワー

受付時間および場所：授業日の 16:20～17:00。食品学第 2 研究室(6 号館 3 階)。

上記で対応できない場合：電子メール(shinohara-y@tsc-05.ac.jp)で質問を受け付けます。

機器分析学

(2単位) (食品学科)

開講時期 2年・後期
 担当者氏名 貝沼 章子

◆授業概要

無機（金属類）および有機化合物を微量かつ精度良く測定する各種分析機器について、その原理・特徴を解説する。また試料の採取方法、前処理方法およびデータ解析方法等に関する基礎的な手法を解説する。

◆到達目標

1. 分析機器の基本原理が理解できる。
2. 機器の操作方法およびデータ解析方法が習得できる。
3. 機器分析学実験への理解度を高めることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	食品科学と機器分析	機器分析学の学びの意義、目的、講義の進め方	予習 機器の名称を事前に調べておくこと(30分)。
			復習 機器分析の原理を理解すること(30分)。
2	電磁波を利用した方法1	電磁波とは？	予習 該当項目を調べておくこと(20分)。
			復習 電磁波について理解し、記憶すること(30分)。
3	電磁波を利用した方法2	紫外・可視吸収スペクトル法	予習 基礎事項を理解すること(20分)。
			復習 紫外可視吸収スペクトル法の原理を整理すること(40分)。
4	電磁波を利用した方法3	Lambert-Beerの法則	予習 該当項目を調べておくこと(20分)。
			復習 ランベルト・ベールの法則を理解し、測定法との関連を理解すること(40分)。
5	電磁波を利用した方法4	赤外線吸収スペクトル法	予習 該当項目を調べておくこと(20分)。
			復習 赤外線吸収スペクトル法の原理と応用を理解すること(30分)。
6	電磁波を利用した方法5	原子吸光法	予習 該当項目を調べておくこと(20分)。
			復習 原子吸光法の原理と応用を理解すること(40分)。
7	電磁波を利用した方法6	蛍光分析法、蛍光X線分析法	予習 該当項目を調べておくこと(20分)。
			復習 蛍光分析法、蛍光X線分析法の原理と応用を理解すること(40分)。
8	電磁波を利用した方法7	発光分光分析	予習 該当項目を調べておくこと(20分)。
			復習 発光分光分析法の原理と応用について理解すること(30分)。
9	クロマトグラフィーの基礎	クロマトグラフィーとは 化合物の極性の基礎	予習 該当項目を調べておくこと(20分)。
			復習 クロマトとは何か、分離の概要、および化合物の極性について理解すること(40分)。
10	ガスクロマトグラフィー(GC)	原理と装置、検出器の種類と原理	予習 該当項目を調べておくこと(20分)。
			復習 ガスクロで測定できる物質、その原理をまとめて記憶すること(40分)。
11	高速液体クロマトグラフィー(HPLC)	原理と装置、カラムと検出器の種類と原理	予習 該当項目を調べておくこと(20分)。
			復習 液クロで測定できる物質、および種々の分離原理をまとめて記憶すること(40分)。
12	質量分析法(MS)1	原理と装置、イオン化法とイオンの整列法	予習 該当項目を調べておくこと(20分)。
			復習 MSの原理とMSスペクトルから何が解明されるのかを整理し、記憶すること(40分)。
13	質量分析法(MS)2	GCやHPLCとの組み合わせ	予習 該当項目を調べておくこと(20分)。
			復習 GCやHPLCとMSの組み合わせにより分かることを整理し、記憶すること(30分)。
14	物性測定法	食感や物性の測定方法	予習 該当項目を調べておくこと(20分)。
			復習 様々な物性測定法と装置について整理し記憶すること(30分)。

15	まとめ	食品分野における分析目的と機器分析	予習 該当項目を調べておくこと(20分)。
			復習 各機器分析法の基礎と応用について包括的に復習すること(30分)。

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
事前に資料を配布する。		

◆参考書

書名	著者	発行所

◆関連科目

機器分析学実験、食品分析化学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	小テスト	
レポート	20	実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) 各単元が終わるごとにレポートを課し、その記述内容から論理性、正確性などを考慮し評価対象とする。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

レポートの課題について、重要部分を授業で解説する。

◆受講上の注意事項及び助言

機器分析手法は、種々の分野で活用されるので、基礎的事項は十分に理解し習得すること。

◆オフィスアワー

受付時間：講義終了後

受付場所：講義実施教室或いは食品衛生学第1研究室

上記で対応できない場合：Eメールにて対応 (kainuma-a@tsc-05.ac.jp)

機器分析学実験

(1単位) (食品学科)

開講時期 3年・前期
担当者氏名 貝沼 章子

◆授業概要

機器分析学で学習した各種分析機器のうち、使用頻度の高い機器（分光光度計、ガスクロマトグラフ、高速液体クロマトグラフなど）の基礎的な操作方法を学ぶ。各種標準品や食品中の化学物質の分析を行い、機器の操作方法やデータの解析方法などを習得する。

◆到達目標

1. 分析機器の原理・特徴を理解した上で、分析機器操作方法が習得できる。
2. 食品を構成する諸因子の解析方法を身につけることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	実験ガイダンス	実験手順の解説、レポートの作成方法	予習 機器分析の概要を自習すること。(30分)。
			復習 分析に関する公定法を理解すること(30分)。
2	機器分析実験の概要	実験を行う際必要となる基礎事項の整理	予習 実験専用ノートを準備し、用いる機器の原理をまとめること(30分)。
			復習 講義で話した機器分析の要点を理解し、記憶すること(30分)。
3	原子吸光法1	スポーツドリンク中からのミネラルの抽出・試料調製	予習 実験専用ノートを準備し、原子吸光分析の実験目的、方法などを整理しておくこと(30分)。
			復習 実験の前処理方法をまとめておくこと(30分)。
4	原子吸光法2	スポーツドリンク中から抽出したミネラルの分析1	予習 実験専用ノートを準備し、原子吸光分析の実験目的、方法などを整理しておくこと(30分)。
			復習 抽出方法の原理を理解し、記憶すること(30分)。
5	原子吸光法3	スポーツドリンク中から抽出したミネラルの分析2	予習 実験専用ノートを準備し、原子吸光分析の実験目的、方法などを整理しておくこと(30分)。
			復習 原子吸光分析結果とそれに基づく考察を整理し、レポートを作成する(30分)。
6	分光光度法1	ランベルト・ベールの法則を実験から学ぶ。	予習 実験専用ノートを準備し、分光光度法の実験目的、方法などを整理しておくこと(30分)。
			復習 ランベルト・ベールの法則を、実験を通して理解し、記憶すること(30分)。
7	分光光度法2	栄養ドリンク中の鉄の抽出・試料調製	予習 実験専用ノートを準備し、分光分析の実験目的、方法などを整理しておくこと(30分)。
			復習 測定に先立つ前処理の原理と方法について纏めておく(30分)。
8	分光光度法3	栄養ドリンク中の鉄の測定	予習 実験専用ノートを準備し、鉄の分析実験の目的、方法などを整理しておくこと(30分)。
			復習 分光分析で得られた鉄の分析結果とそれに基づく考察を整理し、レポートを作成する(30分)。
9	高速液体クロマトグラフィー1	お茶飲料中のカテキン類の測定、試料調製	予習 実験専用ノートを準備し、カテキンの分析実験目的、方法などを整理しておくこと(30分)。
			復習 カテキン類について教わったこと、抽出方法を纏めておく(30分)。
10	高速液体クロマトグラフィー2	HPLCによるお茶飲料中のカテキン類の測定	予習 実験専用ノートを準備し、カテキンの分析実験目的、方法などを整理しておくこと(30分)。
			復習 カテキン分析結果とそれに基づく考察を整理し、レポートを作成する(30分)。
11	ガスクロマトグラフィー1	お茶飲料中のカフェイン類の測定、試料調製	予習 実験専用ノートを準備し、カフェイン分析実験の目的、方法などを整理しておくこと(30分)。
			復習 カフェインについて教わったこと、および試料からの抽出方法について纏めておく(30分)。
12	ガスクロマトグラフィー2	GCによるお茶飲料中のカフェイン類の測定	予習 実験専用ノートを準備し、カフェイン分析実験の目的、方法などを整理しておくこと(30分)。
			復習 カフェイン分析結果とそれに基づく考察を整理し、レポートを作成する(30分)。

13	物性測定法 1	物性測定の意味と使用機器、テクスチャーアナライザーの操作	予習 実験専用ノートを準備し、物性測定実験の目的、方法などを整理しておくこと(30分)。
			復習 食品物性の概要および測定の意味、装置の操作方法について纏めておく(30分)。
14	物性測定法 2	テクスチャーアナライザーを用いた市販食品の物性測定	予習 実験専用ノートを準備し、物性測定実験の目的、方法などを整理しておくこと(30分)。
			復習 自分たちが用意した市販食品の物性測定結果とデータの相関性について考察し、レポートを作成する(30分)。
15	データのまとめと解析	機器分析結果の比較検討、データの解析手法	予習 分析結果を数値化する際の丸め方や有効数字を整理しておく(30分)。
			復習 データ解析の要点を理解し、レポートに反映させること。(30分)。

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
初回授業時にテキストを配布する。		

◆参考書

書名	著者	発行所

◆関連科目

機器分析学
分析化学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	
レポート	40	実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足) レポートは、その記述内容から論理性、正確性などを考慮し評価する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

次回の講義時に解説する。

◆受講上の注意事項及び助言

分析機器の基本原則(機器分析学で学んだ事項)に関して、繰り返し自習しておくこと。

◆オフィスアワー

受付時間: 授業終了後

受付場所: 授業実施実験室および食品衛生学第1研究室

上記で対応できない場合: Eメールにて対応 (kainuma-a@tsc-05.ac.jp)

食品機能論 (2単位) (食品学科)

開講時期 3年・前期
 担当者氏名 折口 いづみ

◆授業概要

食品の三次機能（体調調節機能）を中心に、機能性食品や体調調節機能の分類、機能性成分の機能による分類などについて解説する。そして機能別に、成分やその成分を含む食品について説明し、それらの成分や食品がどのようなメカニズムで機能を果たすかを解説する。機能の検定法や機能の情報収集および特定保健用食品や食品機能性表示食品等の食品表示についても概説する。

◆到達目標

1. 食品の三次機能について説明できる。
2. 機能性成分の特徴、どのような食品に含まれるか、そしてどのようなメカニズムで、その機能を発揮するかについて理解できる。
3. 食品機能を食品に利用する際の問題点が理解できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	食品の機能性について	食品の一次・二次・三次機能	予習 教科書 p1-p3 を読み、食品の一次機能、二次機能、三次機能を理解する。(60分)
			復習 確認プリントで復習する。(30分)
2	機能性食品の制度	機能性食品の制度 保健機能食品、特別用途食品	予習 教科書 p3-11 を読み、保健機能食品と特別用途食品を理解する。(60分)
			復習 確認プリントで復習する。(30分)
3	抗酸化機能①	活性酸素と生体への影響	予習 教科書 p12~p26 を読み、活性酸素の生体への影響を理解する。(60分)
			復習 確認プリントで復習する。(30分)
4	抗酸化機能②	抗酸化物質と抗酸化機能食品	予習 教科書 p26~p48 を読み、抗酸化物質と抗酸化機能食品について知る。(60分)
			復習 確認プリントで復習する。(30分)
5	消化吸収促進機能	ミネラル、ビタミン	予習 教科書 p49~p71 を読み、ビタミンとミネラルの働きを確認する。(60分)
			復習 確認プリントで復習する。(30分)
6	難消化成分①	難消化成分と生体、難消化性炭水化物	予習 教科書 p72~p92 を読み、難消化成分について知る。(60分)
			復習 確認プリントで復習する。(30分)
7	難消化成分②	食物繊維、プロ・プレバイオティクス 腸内フローラ	予習 教科書 p92~p97 を読み、食物繊維の働き、プロ・プレバイオティクスについて知る。(60分)
			復習 確認プリントで復習する。(30分)
8	脂質関連代謝機能①	n-3 系脂肪酸と n-6 系脂肪酸 ジアシルグリセロール	予習 教科書 p98~p121 を読み、n-3 系、n-6 系脂肪酸、ジアシルグリセロールの働きについて確認する。(60分)
			復習 確認プリントで復習する。(30分)
9	脂質関連代謝機能②	中鎖脂肪酸、コレステロール	予習 教科書 p122~132 を読み、中鎖脂肪酸とコレステロールの働きについて理解する。(60分)
			復習 確認プリントで復習する。(30分)
10	酵素阻害、活性化機能①	レニン・アンジオテンシン系と血圧 酵素阻害機能性食品	予習 p133~p139 を読み、血圧と食品成分のかわりについて確認する。(60分)
			復習 確認プリントで復習する。(30分)
11	酵素阻害、活性化機能②	消化関連酵素阻害と糖尿病 酵素阻害機能性食品、酵素活性化	予習 p139~p147 を読み、糖尿病と食品成分のかわりについて確認する。(60分)
			復習 確認プリントで復習する。(30分)
12	免疫系におよぼす機能	免疫機能を活性化する食品成分 食物アレルギー	予習 p148~p166 を読み、免疫機能を活性化する食品成分と食物アレルギーについて確認する。(60分)
			復習 確認プリントで復習する。(30分)

13	神経系におよぼす機能 食品機能研究の展開	神経系に影響を及ぼす食品成分 最新の食品機能性研究成果や機能性食品に 関する話題	予習 p167～p180を読み、神経系に影響を及ぼす 食品成分について確認する。(60分)
			復習 確認プリントで復習する。(30分)
14	機能性食品の問題点とフ ードファディズム	機能性食品、表示制度の問題点 非科学的情報によるフードファディズム	予習 身の回りのいわゆる健康機能の情報にどの ようなものがあるか、数多く知っておく。(60分)
			復習 確認プリントで復習する。(30分)
15	総括	食品機能論のまとめ	予習 教科書の内容を読み返す。(60分)
			復習 確認プリントで復習する。(30分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
改訂 食品機能学 (第4版)	青柳 康夫編	建帛社

◆参考書

書名	著者	発行所
食品機能論	五明紀春 編者	同文書院
食品機能学 四訂	寺尾 純二ほか	光生館

◆関連科目

有機化学、生化学、栄養学、食品学総論、食品学各論、食品加工貯蔵学Ⅰ、バイオテクノロジー

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	10		

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポートは採点して返却し、返却時に授業内で総評を述べる。

◆受講上の注意事項及び助言

教科書に沿って授業を進行する。各自配布プリントに要点を書き込み、内容を確認してほしい。
必要に応じて復習できるように講義資料はSharePointに格納する。
常に食品の機能を意識しながら、日常の食生活を考えること。

◆オフィスアワー

受付時間：授業時間外の9:00～17:00

受付場所：食品学第一研究室 (1号館2階)

上記で対応できない場合：電子メール(origuchi-i@tsc-05.ac.jp)で質問を受け付けます。

栄養学 I (2 単位) (食品学科)

開講時期 2年・後期
担当者氏名 折口 いづみ

◆授業概要

栄養学 I では適切な栄養の摂取が健康の保持・増進、疾病の予防・治療につながることを食物および食生活の面から学ぶ。そのためには、栄養の意義と役割、糖質、脂質、タンパク質、ビタミン、ミネラルの五大栄養素の構造と機能や消化吸収の仕組みなど栄養の基本を理解する必要がある。また各栄養素の不均衡な摂取と各種生活習慣病の発症構造や予防、治療についても講義の中で関連づけて学習する。

◆到達目標

1. 五栄養素の構造と機能を理解することができる。
2. 各栄養素が生体内で果たす役割と健康・疾患との関係について理解することができる。
3. フードスペシャリスト資格認定試験に合格できる知識と能力を身につけることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	栄養の概念	栄養の定義 (健康の保持・増進) 栄養と健康・疾患 遺伝形式と栄養の相互作用	予習 教科書 p.2~9 を読む (60 分)
			復習 配布されたプリントを参考に教科書の内容を確認する (60 分)
2	食物の摂取	空腹感と食欲 食事のリズムとタイミング	予習 教科書 p.10~15 を読む (60 分)
			復習 配布されたプリントを参考に教科書の内容を確認する (60 分)
3	消化・吸収と栄養素の体内動態 (1)	身体の仕組み 消化器系の構造と機能 消化・吸収と栄養、消化過程	予習 教科書 p.16~21 を読む (60 分)
			復習 配布されたプリントを参考に教科書の内容を確認する (60 分)
4	消化・吸収と栄養素の体内動態 (2)	管腔内消化の調節、膜消化・吸収 栄養素別の消化と吸収 栄養素の体内動態、生物学的利用度	予習 教科書 p.21~27 を読む (60 分)
			復習 配布されたプリントを参考に教科書の内容を確認する (60 分)
5	炭水化物の栄養 (1)	糖質の体内代謝 食後・食間期の糖質代謝 糖質代謝の臓器差	予習 教科書 p.42~48 を読む (60 分)
			復習 配布されたプリントを参考に教科書の内容を確認する (60 分)
6	炭水化物の栄養 (2)	血糖とその調節 エネルギー源としての作用	予習 教科書 p.48~52 を読む (60 分)
			復習 配布されたプリントを参考に教科書の内容を確認する (60 分)
7	炭水化物の栄養 (3)	他の栄養素との関係 食物繊維・難消化性糖質	予習 教科書 p.53~55 を読む (60 分)
			復習 配布されたプリントを参考に教科書の内容を確認する (60 分)
8	たんぱく質の栄養 (1)	たんぱく質・アミノ酸の体内代謝 食後・食間期のたんぱく質・アミノ酸代謝	予習 教科書 p.56~61 を読む (60 分)
			復習 配布されたプリントを参考に教科書の内容を確認する (60 分)
90	たんぱく質の栄養 (2)	アミノ酸の臓器間輸送 摂取するたんぱく質の量と質の評価-1	予習 教科書 p.61~65 を読む (60 分)
			復習 配布されたプリントを参考に教科書の内容を確認する (60 分)
11	たんぱく質の栄養 (3)	摂取するたんぱく質の量と質の評価-2 他の栄養素との関係	予習 教科書 p.65~67 を読む (60 分)
			復習 配布されたプリントを参考に教科書の内容を確認する (60 分)
12	脂質の栄養 (1)	脂質の体内代謝 食後・食間期の脂質代謝 脂質代謝の臓器差	予習 教科書 p.68~71 を読む (60 分)
			復習 配布されたプリントを参考に教科書の内容を確認する (60 分)
13	脂質の栄養 (2)	脂質の臓器間輸送 貯蔵エネルギー源としての作用 コレステロール代謝の調節	予習 教科書 p.72~78 を読む (60 分)
			復習 配布されたプリントを参考に教科書の内容を確認する (60 分)
14	脂質の栄養 (3)	摂取する脂質の量と質の評価 他の栄養素との関係	予習 教科書 p.78~81 を読む (60 分)
			復習 配布されたプリントを参考に教科書の内容を確認する (60 分)

15	エネルギー代謝の概要	エネルギーの発生 エネルギー代謝の概念 エネルギー消費量	予習 教科書p.28～33 を読む (60 分)
			復習 配布されたプリントを参考に教科書の内容を確認する (60 分)
15	その他の栄養 まとめ	ビタミンの栄養 ミネラル (無機質) の栄養 水と電解質の栄養	予習 教科書p.82～122 を読む (60 分)
			復習 配布されたプリントを参考に教科書の内容を確認する (60 分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
スタンダード人間栄養学 基礎栄養学 第3版	五明紀春／編	朝倉書店

◆参考書

書名	著者	発行所
栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 第4版	菌田勝／編	

◆関連科目

栄養学Ⅱ、栄養生化学Ⅰ・Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート	20	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	20		

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

提出された課題は内容を確認し返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

教科書をもとに授業を進行するので、必ず教科書を購入してください。

各自配布プリントに要点を書き込み、内容を確認すること。

必要に応じて復習できるように講義資料はSharePointに格納する。

◆オフィスアワー

受付時間：授業時間外の9:00～17:00

受付場所：食品学第一研究室 (1号館2階)

上記で対応できない場合：電子メール(origuchi-i@tsc-05.ac.jp)で質問を受け付けます。

栄養学Ⅱ (2 単位) (食品学科)

開講時期 3 年・前期
 担当者氏名 大塚 静子

◆授業概要

栄養学Ⅱでは、栄養学Ⅰに引き続き生体においてビタミンやミネラルの欠乏症・過剰症、水・電解質の生理的役割およびエネルギー代謝について、個人のエネルギー消費量の算出や骨密度の測定などを取り入れ、自身の健康状態を知ることにより健康の保持・増進について学習する。

◆到達目標

1. 各栄養素が生体内で果たす役割と健康・疾患との関係について理解することができる。
2. 体組成や骨密度などを測定することにより自身の身体について栄養学的に捉えることができる。
3. フードスペシャリスト資格認定試験に合格できる知識と能力を身につけることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	ビタミンの栄養 (2)	ビタミンの栄養学的機能 脂溶性・水溶性ビタミン	予習 教科書 p.88~91 を読む (60 分)
			復習 配布されたプリントを参考に教科書の内容を確認する (60 分)
2	ビタミンの栄養 (3)	ビタミンの生理学的利用度 他の栄養素との関係	予習 教科書 p.92~93 を読む (60 分)
			復習 配布されたプリントを参考に教科書の内容を確認する (60 分)
3	ミネラルの栄養 (2)	ミネラルの栄養学的機能 酵素反応の賦活作用	予習 教科書 p.98~100 を読む (60 分)
			復習 配布されたプリントを参考に教科書の内容を確認する (60 分)
4	ミネラルの栄養 (3)	ミネラルの生物学的利用度 鉄代謝と栄養 他の栄養素との関係	予習 教科書 p.101~105 を読む (60 分)
			復習 配布されたプリントを参考に教科書の内容を確認する (60 分)
5	骨密度 (1)	「超音波骨密度測定装置」を用い利き足の骨密度測定を行う	予習 カルシウムの摂取状況を調べる (60 分)
			復習 複数の測定方法を調べる (60 分)
6	骨密度 (2)	骨密度測定の分析結果から同年齢の人と比較し、食事や運動に検討する	予習 カルシウムについて調べる (60 分)
			復習 骨密度の維持・増加など今後の目標をたてる (60 分)
7	体組成 (1)	「InBody」を用い体の構成している体成分を測定する	予習 「InBody」について調べる (60 分)
			復習 複数の測定方法を調べる (60 分)
8	体組成 (2)	「InBody」測定結果から体成分が均衡的なのか、標準範囲と比較しフィットネススコア等を検討する	予習 各スコアについて調べる (60 分)
			復習 フィットネススコア等、今後の目標をたてる (60 分)
9	エネルギー代謝 (1)	エネルギー代謝と概念 エネルギー消費量の測定	予習 教科書 p.28~32 を読む (60 分)
			復習 配布されたプリントを参考に教科書の内容を確認する (60 分)
10	エネルギー代謝 (2)	臓器別エネルギー代謝 エネルギー消費量の計算	予習 教科書 p.33~38 を読む (60 分)
			復習 配布されたプリントを参考に教科書の内容を確認する (60 分)
11	水と電解質の栄養 (1)	水の分布・水の出納	予習 教科書 p.106~109 を読む (60 分)
			復習 配布されたプリントを参考に教科書の内容を確認する (60 分)

12	水と電解質の栄養(2)	電解質代謝と栄養	予習 教科書p.110～112を読む(60分)
			復習 配布されたプリントを参考に教科書の内容を確認する(60分)
13	栄養素の発見と推進	三大栄養素の発見 ビタミン・ミネラルの発見 これからの栄養学	予習 教科書p.113～122を読む(60分)
			復習 配布されたプリントを参考に教科書の内容を確認する(60分)
14	プレゼンテーション(1)	栄養に関するタイムリーな話題を取り 挙げppt発表をする	予習 プレゼンテーションの準備(60分)
			復習 プレゼンテーションの反省(60分)
15	プレゼンテーション(2)	栄養に関するタイムリーな話題を取り 挙げppt発表をする	予習 プレゼンテーションの準備(60分)
			復習 プレゼンテーションの反省(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
スタンダード人間栄養学 基礎栄養学 第3版	五明紀春／編	朝倉書店

◆参考書

書名	著者	発行所
栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 第4版	田辺陽一／編	羊土社

◆関連科目

栄養学Ⅰ、栄養生化学Ⅰ・Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート	20	実技(発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) 各章のまとめのプリントを仕上げること。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

提出されたレポートは内容を確認し返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・教科書に基づいて授業を進めますので必ず教科書を購入して下さい。
- ・各章のまとめプリントを仕上げることにより基礎学力の定着をはかる。
- ・栄養学Ⅰで学習した各栄養素について振り返っておくと理解が深まる。

◆オフィスアワー

受付時間：火～金 16:30～17:30

受付場所：基礎栄養学研究室(1号館2階)

上記で対応できない場合：E-mail(otsuka@tsc-05.ac.jp)にて対応する。

応用栄養学

(2単位) 食品学科

開講時期 3年・後期
担当者氏名 田中 広美

◆授業概要

応用栄養学では、基本的な栄養ケア・マネジメントの概念、食事摂取基準の概要について理解する。次いで、妊娠期から高齢期に至るまでのライフステージ別の生理的特徴と栄養及び運動、スポーツ、ストレスなど運動や特殊環境における栄養について理解する。

◆到達目標

1. 栄養ケア・マネジメントの基本的な考え方について説明できる。
2. 食事摂取基準策定の概要について説明できる。
3. 妊娠期から高齢期のライフステージ別における栄養、運動や特殊環境における栄養の摂り方について説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	栄養ケア・マネジメント	栄養ケア・マネジメントの概念	予習 シラバスを読んで理解しておく。(60分)
			復習 栄養ケア・マネジメントについて要点をまとめる。(60分)
2	日本人の食事摂取基準策定の基礎的理解①	食事摂取基準策定の目的・活用の基礎理論	予習 食事摂取基準の策定の目的と活用について教科書の重要用語をまとめる。(60分)
			復習 食事摂取基準策定の目的と活用法について要点をまとめる。(60分)
3	日本人の食事摂取基準策定の基礎的理解②	食事摂取基準(エネルギー・栄養素別食事摂取基準)	予習 エネルギー・栄養素別食事摂取基準について教科書の重要用語をまとめる。(60分)
			復習 授業の内容の要点をまとめる(60分)
4	妊娠期・授乳期の栄養1	妊娠期・授乳期の生理的特徴と栄養ケア	予習 妊娠期・授乳期について生理的特徴、栄養的ケアに関する重要用語をまとめる。(60分)
			復習 妊娠・授乳期の栄養ケアの要点及び実践例をまとめる。(60分)
5	妊娠期・授乳期の栄養2	妊娠期・授乳期の地域包括事業	予習 妊娠期・授乳期の地域包括事業を調べまとめる。(60分)
			復習 妊娠授乳期の地域包括事業の要点をまとめる。(60分)
6	新生児期、乳児期の栄養1	新生児期・乳児期の生理的特徴と栄養ケア、	予習 新生児期・乳児期の生理的特徴・栄養ケアについて教科書の重要用語をまとめる。(60分)
			復習 新生児期・乳児期の生理的特徴・栄養ケアについて 要点をまとめる。(60分)
7	成長期の栄養1	幼児期・学童期の生理的特徴と栄養ケア	予習 幼児期・学童期の生理的特徴を栄養ケアについて教科書重要用語をまとめる。(60分)
			復習 幼児期・学童期の食育について要点と実践例をまとめる。(60分)
8	成長期の栄養2	思春期の生理的特徴と栄養ケア	予習 思春期の生理的特徴と栄養ケアについて教科書の重要用語をまとめる。(60分)
			復習 思春期の問題食行動と栄養ケアについて要点をまとめる。(60分)
9	成人期の栄養1	成人期の生理的特徴と栄養ケア(生活習慣病予防)	予習 成人期の生理的特徴と栄養ケアについて教科書の重要用語をまとめる。(60分)
			復習 成人期の生活習慣病予防対策について実践例をまとめる。(60分)
10	成人期の栄養2	更年期の生理的特徴と栄養ケア	予習 更年期の生理的特徴と栄養ケア課題について教科書の重要用語をまとめる。(60分)
			復習 更年期の生理的特徴と栄養ケアに関する要点と生活習慣病予防対策について地域包括事業の実践例をまとめる。(60分)

11	高齢期の栄養 1	高齢期の生理的特徴と病態・疾患	予習 高齢者の生理的特徴と疾病疾患について教科書重要用語をまとめる。(60分)
			復習 高齢期の疾病・疾患に関する要点と地域包括事の実践例をまとめる。(60分)。
12	高齢期の栄養 2	高齢期の食生活の特徴と栄養ケア (介護の地域包括事業の実践例について発表)	予習 高齢者の介護に関する地域包括時評について調べる。(60分)
			復習 高齢者の栄養ケアと介護についてまとめる。(60分)
13	運動・スポーツと栄養	運動時の生理的特徴と栄養ケア	予習 様々な運動別の栄養ケアについて教科書重要用語をまとめる。(60分)
			復習 運動時の生理的特徴と栄養ケアについて要点をまとめる。(60分)
14	環境と栄養	ストレス、特殊環境下における栄養ケア	予習 ストレス、特殊環境について教科書の重要用語をまとめる。(60分)
			復習 ストレス、特殊環境下における栄養ケアについて要点をまとめる。(60分)
15	教科の振り返り・総括	栄養ケア・マネジメント、日本人の食事摂取基準、各ライフステージの生理的特徴と栄養ケア	予習 教科の総括に関するプリントをまとめる。(90分)
			復習 定期試験の準備をする。(90分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
5訂Nブックス応用栄養学(第2版)	津田博子 麻見直美	建帛社

◆参考書

書名	著者	発行所
日本人の食事摂取基準(2020年版)	厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2020年版)」	第一出版
食事摂取基準 理論と活用	日本栄養改善学会 監修	医歯薬出版
応用栄養学 ライフステージ別・環境別	日本栄養改善学会 監修	医歯薬出版

◆関連科目

栄養学Ⅰ・Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート	10	実技(発表・コミュニケーション)	20
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足)

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

復習プリント、レポート等提出物は添削し、返却する。または、授業内で総評を述べる。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・積極的に学習に取り組むこと。
- ・課題プリントに意欲的に取り組むとともに提出期限を厳守すること。

◆オフィスアワー

受付時間： 学期開始時に学務課で確認すること。

受付場所： 4号館：教職課程センター、教育学第2研究室

食品衛生学 I

(2単位) (食品学科)

開講時期 2年・前期
 担当者氏名 山本 直子

◆授業概要

食の安全への関心から食品衛生の重要性が認識されている。飲食に起因する衛生上の危害を未然に防止することは、健康の保持と増進にとって重要である。食品衛生学 I では、国民の健康を守るための食品衛生行政と食品衛生関連法規を解説し、食品衛生上大きな危害要因となっている生物（細菌、ウイルス、寄生虫など）を原因とする食中毒の特徴とその予防法などを解説する。

後期開講の食品衛生学 II を受講することで食品衛生学全体を学ぶことができる。

◆到達目標

1. 食品の安全性を確保するための基本的知識を習得することができる。
2. 国内の食品衛生行政の仕組みと取り組みを把握することができる。
3. 食品企業で活躍する上での基本的な食品衛生の知識を身に着けることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	食品衛生行政	食品の安全性確保に関する行政制度について解説する。	予習 食品衛生に関する最近のニュースについて情報を入手する。(30分)
			復習 食品衛生学の定義と関連行政の役割を理解する。(60分)
2	食品衛生関連法規	食品衛生行政における主要な関連法規を解説する。	予習 日常生活にどのような食品衛生に関する法規が関わっているか調べる。(60分)
			復習 食品衛生法規について復習する。(60分)
3	食中毒の発生と予防	食中毒の分類、発生状況とその予防について解説する。	予習 最近の食中毒発生のニュースを入手する。(30分)
			復習 食品の鮮度判別方法、各食品の保存方法と目的を理解する。(60分)
4	寄生虫症 (1)	グループに分かれて寄生虫の特徴を調べる	予習 最近のニュースに出てくる寄生虫を調べてみる。(30分)
			復習 担当する寄生虫の分類と生活環、特徴をまとめる。(60分)
5	寄生虫症 (2)	グループで調べた内容を発表する。	予習 担当する寄生虫を深く調べて、発表資料を作る。(120分)
			復習 全発表資料をまとめる。(60分)
6	寄生虫症 (3)	まとめとして、主要な寄生虫の形態、感染源、予防法について解説する。 寄生虫のまとめの小テストを行う。	予習 寄生虫を分類わけして理解を深めておく。(30分)
			復習 小テストを見直す (30分)
7	食品衛生関連微生物の基礎	食品衛生分野に必要な微生物の形態や増殖特性など解説する。	予習 微生物学概論で学んだことをまとめておく。(60分)
			復習 微生物についての基礎的知識を整理する。(60分)
8	食品の変質 (1)	腐敗、変敗について解説する。	予習 食品の腐敗・変敗について調べる (60分)
			復習 食品の腐敗・変敗について整理する (60分)
9	食品の変質 (2)	変質の防止法と判定法を解説する。	予習 変質の防止法を調べておく (30分)
			復習 変質についてまとめておく (60分)
10	細菌性・ウイルス性食中毒 (1)	グループに分かれて食中毒の特徴を調べる。	予習 担当する細菌性食中毒についてまとめる。(60分)
			復習 発表できるようにまとめる。(120分)
11	細菌性・ウイルス性食中毒 (2)	グループでまとめた内容を発表する。	予習 発表資料を作る (120分)
			復習 各グループの資料を復習する (60分)
12	細菌性・ウイルス性食中毒のまとめ	第7回から第11回までの理解度を確認し、小テストを行う。	予習 前5回を復習する。(60分)
			復習 小テストを見直す。(30分)

13	経口感染症とアレルギー食品	経口感染症の分類、発生状況、感染経路、予防法について解説する。 また、アレルギー食品について解説する。	予習 細菌性食中毒と経口感染症の違いについて考えてみる。(30分)
			復習 経口感染症の分類と特徴について理解する。(60分)
14	食品衛生管理 (HACCP)	HACCP の概念を説明する。	予習 HACCP システムを調べる。(60分)
			復習 食品工場における衛生管理をまとめる。(60分)
15	食品衛生管理とまとめ	HACCP 認証、家庭での応用など、食品衛生実践するための解説を行う	予習 家庭でできる衛生管理を考える。(30分)
			復習 各項目を整理する。(120分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
カレント 食べ物と健康3 改訂 食品衛生学	川村堅・斉藤守弘 編著	建帛社

◆参考書

書名	著者	発行所
講義中で紹介する。		

◆関連科目

食品衛生学Ⅱ
食品衛生学実験Ⅰ、Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	20
レポート	10	発表	10
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) 学習に取り組む姿勢・意欲は授業中での発言、発表など、積極的な参加を評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

小テストを実施し、その都度、解答の解説を行い、理解を深める。

◆受講上の注意事項及び助言

グループで調べて発表することがある。積極的に協力して発表しよう。

◆オフィスアワー

受付時間： 授業日の放課後 17 時まで
 受付場所： 食品微生物学研究室 (7 号館 2 階)
 上記で対応できない場合： メールにて対応する yamamoto.n@tsc-05.ac.jp

食品衛生学Ⅱ

(2単位) (食品学科)

開講時期 2年・後期
 担当者氏名 荒木 裕子

◆授業概要

食品衛生学Ⅰの授業に引き続き食の安全について解説する。安全かつ健全な食品を確保するためには、有害物質の含有を排除することが重要である。そこで、有害物質による食品汚染(カビ毒、農薬、PCB、ダイオキシン、内分泌攪乱性化学物質、重金属、発がん性物質など)、器具及び容器包装や洗剤の安全性、食の安全性管理の現状と課題について解説する。また、自然毒による食中毒についても併せて解説する。

◆到達目標

1. 将来食品を取り扱う専門家として要求される食品衛生関連の基本的な知識が身につけられる。
2. 食の安全・安心に関わる諸問題について科学的な視点から考察し、対応できるようになる。
3. 食品の安全性を理解し評価することができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	食品衛生学Ⅱ概論	食品衛生学Ⅱガイダンス	予習 食品衛生学Ⅰで学んだ内容について教科書やノートで見直しておく。(40分)
			復習 講義内容をまとめる。(30分)
2	自然毒性食中毒1	動物性自然毒(魚毒、貝毒)	予習 魚や貝による食中毒の発生事例を調べる。(40分)
			復習 魚毒・貝毒の特徴をまとめる。(30分)
3	自然毒性食中毒2	植物性自然毒(高等植物)	予習 季節による植物の誤食について調べる。(40分)
			復習 植物性自然毒の特徴および対策の概要をまとめる。(40分)
4	自然毒性食中毒3	植物性自然毒(キノコ毒) 自然毒についてテーマごとに調べる	予習 キノコによる食中毒の発生事例について調べる。(40分)
			復習 キノコの含有する毒の特徴および対策の概要をまとめる。(40分)
5	自然毒食中毒のまとめ	調べた内容の発表	予習 発表の準備(60分)
			復習 発表した内容をまとめておく。(40分)
6	食品中の有害物質1	食品に含まれる代表的な有害物質について5週にわたり、物質の性状、混入経路、健康への影響について解説する。 かび毒	予習 教科書P90-94を読み、どのような食品がカビに汚染されやすいか調べる。(40分)
			復習 カビの生成する毒の特徴および対策の概要をまとめる。(40分)
7	食品中の有害物質2	化学物質(農薬)	予習 教科書P95-97を読んでおく。(20分)
			復習 農薬の分類および安全管理のための制度について概要をまとめる。(40分)
8	食品中の有害物質3	有害金属、放射性物質、内分泌かく乱化学物質	予習 教科書P97-108を読んでおく。(40分)
			復習 各種有害金属摂取の影響の概要および予防方法をまとめる。(40分)
9	食品中の有害物質4	食品成分の変化により生ずる有害物質	予習 教科書P108-110を読んでおく。(30分)
			復習 調理による生ずる有害物質についてまとめておく。(40分)
10	食品中の有害物質5	発がん性物質・異物混入	予習 教科書p110-117を読んでおく。(30分)
			復習 異物混入事例をまとめておく。(40分)
11	食品の器具及び容器包装の安全性	容器包装の衛生性・安全性の担保、環境への配慮の必要性	予習 身の回りにある包装材料の種類を調べておく。(60分)
			復習 器具及び容器包装について講義内容をまとめる。容器・包装材の種類と特徴を表にまとめてみる。(60分)
12	洗剤の安全性	台所用洗剤の基礎、安全性確保の方策	予習 使用している台所用洗剤の成分や使用方法等調べておく。(30分)
			復習 洗剤についての基礎および安全性確保についての概要をまとめる。(40分)

13	市販食品の安全性	遺伝子組み換え食品、有機食品、放射線照射食品など	予習 教科書174～183を読んでおく。(40分)
			復習 講義内容について概要をまとめる。(40分)
14	食の安全管理システム	食品衛生法による規格・基準、食品衛生管理	予習 教科書P147～161を読んでおく。(40分)
			復習 講義内容についてまとめる。(30分)
15	まとめの講義	食品衛生学Ⅱで学んだ内容を再度確認する授業のまとめ	予習 配布されたプリント等整理し、学んだ内容を確認しておく。(40分)
			復習 講義内容をまとめておく。(40分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
カレント3 食べ物と健康 食品衛生学	川村 堅、斎藤守弘、荒木裕子他	建帛社

◆参考書

書名	著者	発行所
講義中に紹介します		

◆関連科目

食品衛生学Ⅰ
食品添加物概論
環境衛生学
食品衛生学実験Ⅰ、Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート	20	実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足)

学習に取り組む姿勢・意欲については、授業中の学習態度、積極的な発言等で評価する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

レポートは採点后、添削して返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

食品衛生学に関する記事や報道について常に関心をもつこと。

◆オフィスアワー

受付時間：講義終了後

受付場所：講義実施教室および食品学第1研究室

上記で対応できない場合：Eメール(araki@tsc-05.ac.jp)でも受け付けます。

食品衛生学実験 I

(1 単位) (食品学科)

開講時期 2 年・後期
担当者氏名 山本 直子

◆授業概要

食品衛生学実験 I では、「食品衛生学」の授業で学んだ知識を背景に、「安全性試験」「品質管理試験」等の食品衛生検査の手法を修得することを目的とする。理化学検査としては、飲料水の水質検査や油脂の酸敗度、魚肉の揮発性塩基窒素の測定を行い、各食品の試験法を習得する。微生物検査としては、手指の細菌検査、一般生菌数の測定、大腸菌群や黄色ブドウ球菌の検査を行い、食中毒の予防や衛生管理について理解する。

◆到達目標

1. 食品衛生検査の目的と意義について説明できる。
2. 食品の微生物学検査の基本的操作を習得し、実際の検査に応用できる。
3. 飲料水の水質検査をはじめ食品の変敗、食品の鮮度の検査の方法を習得し、実際の検査に応用できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	実験に関わる事項の解説	食品衛生学実験 I の授業の目的、内容を説明し実験のすすめ方をガイダンスする	予習 食品衛生学に関する最近のニュースを収集する (30分) 復習 講義の内容をまとめておく (60分)
2	飲料水の水質検査① 化学試験	飲料水の pH、残留塩素、硬度を測定する	予習 教科書 P128~132 を読み予習する。我が国の水道と水道法について調べる (30分) 復習 飲料水の化学試験の実験方法について復習する (60分)
3	油脂の酸敗度の測定 ①酸価	食品の保存条件における油脂の劣化度を調べる	予習 実験試料の油を収集し、油の種類、使用履歴等を記録する (30分) 復習 酸価の測定原理を復習する (60分)
4	油脂の酸敗度の測定 ②過酸化価	保存条件における油脂の劣化度を調べる	予習 教科書 P110~111 を読み予習する (30分) 復習 過酸化価の測定原理と実験方法を復習する (60分)
5	食品の鮮度試験	食肉中の揮発性塩基窒素 (VBN) を測定し鮮度を判定する	予習 教科書 P106~107 を読み予習し、魚肉の鮮度判定法について調べる (30分) 復習 揮発性塩基窒素 (VBN) の測定原理と操作方法を復習する (60分)
6	食器洗浄の検査	食器洗浄試験とメチレンブルー吸光度法による中性洗剤簡易検査を行う	予習 教科書 P112~117 を読み予習し、台所用中性洗剤の表示を確認し、ノートに写してくる (30分) 復習 食器の洗浄方法と汚れの落ち方、洗剤の残留量との関係を考察する (60分)
7	手指の細菌検査・空中落下菌の測定	手指の洗浄方法による除菌効果を調べ、空中落下菌を測定する	予習 教科書 P36~37 を読み、手指の細菌検査を行う意義を理解する (30分) 復習 培地の調製等微生物学実験の基礎を復習する。(60分)
8	グラム染色、鏡検	グラム染色、鏡検法を学ぶ	予習 教科書 P21~26 を読み顕微鏡による細菌の観察法を学ぶ (30分) 復習 グラム染色の操作方法を復習し、鏡検したスケッチを完成させる (60分)
9	食品中の一般生菌数の測定	平板培養法で食品中の生菌数を測定する	予習 教科書 P27~32 を読み予習する (30分) 復習 一般生菌数測定の基本的な手法を復習する (60分)
10	大腸菌群の検査①	発酵管法により食品中の大腸菌群を調べる	予習 食品衛生学の教科書で大腸菌群とは何かを予習しておく (30分) 復習 大腸菌群の測定原理を復習する (60分)
11	大腸菌群の検査② 保存料の抗菌力試験	大腸菌群の同定 保存料の抗菌力をペーパーディスク法で調べる	予習 教科書 P38~44 を読み大腸菌の同定法を予習しておく。保存料について調べておく (30分) 復習 大腸菌の同定法の手法を復習するペーパーディスク法について復習する (60分)
12	黄色ブドウ球菌の検査①	食品中から食中毒の起原因菌としての黄色ブドウ球菌を分離する。	予習 ブドウ球菌が原因で起こった食中毒事件について調べておく (30分) 復習 黄色ブドウ球菌の測定原理と培地の組成の特徴を復習する (60分)
13	黄色ブドウ球菌の検査②	分離した黄色ブドウ球菌を検査する。	予習 黄色ブドウ球菌の判定法を調べる。(30分) 復習 実験結果を整理し、まとめておく。(60分)

14	飲料水の水質検査② 細菌学的試験	飲料水の亜硝酸性窒素、一般生菌数と大腸 菌群を検査する	予習 教科書 P126~127 を読み予習する。(30分)
			復習 飲料水の細菌検査法について復習する (60分)
15	まとめの講義	この授業の要点を解説する	予習 今まで学んできた内容を再確認する (30分)
			復習 講義で解説した内容をまとめる (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
図説食品衛生学実験 (第3版)	一戸正勝、他	講談社

◆参考書

書名	著者	発行所
食品衛生検査指針 (理化学編)	厚生省生活衛生局 監修	日本食品衛生協会
新しい食品学実験第2版	吉田 勉 他	三共出版

◆関連科目

食品衛生学
微生物学概論
微生物学実験
食品学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	30		

学習に取り組む姿勢の評価は、授業に積極的に参加し、実験に臨む意欲を各授業中に評価していきます。また、生き物である微生物を扱う後半は授業時間以外も観察が必要であるため、それも評価に含める。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポートは採点して返却する。また、授業中に総評を述べる。

◆受講上の注意事項及び助言

1. 授業前に必ず予習し、実験内容を把握しておくこと。(事前に教科書を読んでおく)
2. 実験項目ごとにレポートを提出すること。
3. 予習・復習内容を十分に行うこと。
4. 理解できないところは遠慮なく質問すること。

◆オフィスアワー

受付時間： 火曜日、水曜日の放課後 17 時まで

受付場所： 食品微生物学研究室 (7 号館 2 階)

上記で対応できない場合： メールにて対応する yamamoto.n@tsc-05.ac.jp

食品衛生学実験Ⅱ(食品検査実習)

(1 単位) (食品学科)

開講時期 3 年・前期

担当者氏名 折口 いづみ

◆授業概要

食品の検査法を学ぶことを目的とし、各種食品の検査を行なう。牛乳および乳製品の検査として、理化学試験、鮮度試験、還元牛乳の鑑別試験、微生物試験を実施し、乳製品の規格規準について学ぶ。食肉ならびに魚介類の検査では官能検査法を解説後、鮮度検査、魚のヒスタミン検査、水産加工品の亜硝酸塩の検査をおこなう。また、缶詰のスズ残留試験や鶏卵、米の鮮度判定法も学ぶ。

◆到達目標

1. 各種食品の検査法を学び、食品の取り扱い方、保存法についても理解できる。
2. 牛乳、鶏卵、食肉、魚介類の鮮度試験法について理解できる。
3. ヒスタミン検査、スズの溶出試験の測定原理を理解し分析法についても理解できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	授業概要の説明、実験の諸注意、ガイダンス等	食品衛生学実験Ⅱの授業の目的、内容、実験の進め方を説明する	予習 食品衛生学に関する最近のニュースを収集する (30 分)
			復習 講義の内容をまとめておく (30 分)
2	I. 牛乳の品質検査 ①理化学試験	pH と比重の測定、乳脂肪の定量、酸度の測定を行い牛乳の性状を知る	予習 乳製品の種類と乳等省令について調べる (30 分)
			復習 牛の理化学試験の操作方法を復習する (60 分)
3	②鮮度試験	レサズリン法、アルコールテスト、煮沸法により牛乳の鮮度を測定する	予習 牛乳の搾乳から出荷までの製造工程を学ぶ (30 分)
			復習 レサズリン法の測定原理について理解する (30 分)
4	③還元牛乳の鑑別法 加熱度の測定	タンパク還元価 (PRS) とペルオキシダーゼ法による加熱度を測定する	予習 牛乳の各種殺菌法について調べる (30 分)
			復習 PRS の測定とペルオキシダーゼ法の原理について復習する (30 分)
5	④微生物学的試験	生菌数、大腸菌群の測定	予習 生菌数の測定方法と大腸菌群の測定法を予習しておく (60 分)
			復習 牛乳の細菌検査方法を復習する (30 分)
6	⑤乳飲料・ヨーグルトの検査	酸度、生菌数、大腸菌群の測定	予習 酸度の検査法を予習しておく。市販乳飲料やヨーグルトの規格等調べておく (60 分)
			復習 酸度の検査法を予習しておく。市販乳飲料やヨーグルトの規格等調べておく (60 分)
7	II. 鶏卵の品質検査	外観検査、透光検査、割卵検査を行い鶏卵の鮮度判定を行う	予習 鶏卵の構造について調べておく (30 分)
			復習 鶏卵の鮮度判定法について復習する (30 分)
8	III. 食肉の品質検査 食肉の鮮度試験	官能検査、鮮度検査を行う。	予習 食肉の死後変化について調べておく (60 分)
			復習 食肉の鮮度検査法の復習する (30 分)
9	IV. 魚介類の品質検査 ①鮮度判定	官能検査、pH、TTC 試験により魚介類の鮮度を判定する	予習 魚の死後変化について調べる (30 分)
			復習 魚の保存条件と鮮度の関係を考察する (60 分)
10	②ヒスタミン検査	鮮度の異なる試料でヒスタミン含量を測定する	予習 教科書 P108~109 を読み予習する。ヒスタミン食中毒の原因と症状を調べておく (60 分)
			復習 ヒスタミンの生成原理について復習する (30 分)
11	③水産加工品の亜硝酸塩の定量	ジアゾ化発色法により亜硝酸塩を定量する	予習 教科書 P96~97 を読み予習する。魚卵製品の製造工程を学んでおく (30 分)
			復習 ジアゾ色素生成反応の原理と発色剤について復習する (30 分)
12	V. 植物性食品の品質検査 ①米の鮮度判定	米の精白度検定および鮮度検定を行う	予習 米の構造について調べおく。自宅の米の基本情報を調べておく。銘柄、産地、生産年度等 (30 分)
			復習 米の鮮度判定法の測定原理を復習する (30 分)
13	②果実缶詰中のスズの定量試験(1)	SATP 法により果実缶詰中のスズを定量する(試料の前処理)	予習 缶詰の缶の材質について調べ、過去のスズによる中毒事例を調べる (60 分)
			復習 SATP 法の測定原理を復習する (30 分)

14	②果実缶詰中のスズの定量試験(2)	SATP 法により果実缶詰中のスズを定量する (定量操作)	予習 先週の試料の前処理方法について予習しておく (20 分)
			復習 缶詰開缶後のスズの溶出量について考察する (30 分)
15	総括	実験のまとめ	予習 今まで学んだ内容をノートに整理する (60 分)
			復習 講義内容をまとめる (60 分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
図解食品衛生学実験 (第3版)	一戸正勝、他	講談社
新しい食品学実験 第4版	吉田勉 監修	三共出版

◆参考書

書名	著者	発行所
新食品分析ハンドブック	前川昭男 (監修) 菅原龍幸 (著)	建帛社
食品中の食品添加物分析法解説書	谷村顕雄	講談社
乳製品試験法・注解	日本薬学会 編	金原出版

◆関連科目

食品衛生学
食品衛生学実験 I
食品学各論

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	30		

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポートは添削、採点をして返却をする。返却時に指導する。

◆受講上の注意事項及び助言

内容を把握したうえで実験に取り組み、項目ごとにレポートを必ず提出すること。
理解できないところは遠慮なく質問してください。

◆オフィスアワー

受付時間：授業時間外の 9:00~17:00

受付場所：食品学第一研究室 (1号館2階)

上記で対応できない場合：電子メール(origuchi-i@tsc-05.ac.jp)で質問を受け付けます。

食品添加物概論

(2単位) (食品学科)

開講時期 3年・前期
 担当者氏名 貝沼 章子

◆授業概要

多様な加工食品が広範囲に流通している現在、これらの加工食品には食品添加物が使用されている。本講義では、食品添加物についての歴史、安全性評価、食品衛生法規格基準、分類と種類、および各種添加物の作用機作等について解説する。これにより、現代のわが国における食品添加物の位置づけについて総合的な考察を行う。

◆到達目標

1. 食品添加物のリスク評価およびリスク管理について理解できる。
2. 食品添加物に関わる法的枠組み及び食品ラベル記載事項が理解できる。
3. 各種食品添加物の原理と用途について理解できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	講義ガイダンス	食品添加物の学びの意義、目的、講義の進め方	予習 身の回りにおける食品中の添加物を調べること(20分)。
			復習 食品添加物について学ぶ意味について整理しておく(30分)。
2	食品添加物とは	食品添加物の歴史、使用に至る経緯、役割	予習 該当項目を調べておくこと(20分)。
			復習 添加物の役割と歴史について概要を纏め記憶する(40分)。
3	食品添加物使用の考え方	リスクとは	予習 該当項目を調べておくこと(30分)。
			復習 技術とリスクの関係性について概要を纏め記憶する(40分)。
4	食品安全行政の概要	安全性に関する考え方と食の安全を守るしくみ	予習 該当項目を調べておくこと(30分)。
			復習 食の安全性を守るしくみについて概要を纏め記憶する(40分)。
5	食品添加物の安全性評価1	毒性試験方法、安全性の評価手法、	予習 該当項目を調べておくこと(30分)。
			復習 リスク評価の方法について概要を纏め記憶する(40分)。
6	食品添加物の安全性評価2	食品添加物の規格・基準	予習 該当項目を調べておくこと(30分)。
			復習 食品添加物の規格・基準について概要を纏め記憶する(40分)。
7	食品添加物の安全性管理	ポジティブリスト制、添加物の分類、行政による安全性の監視	予習 該当項目を調べておくこと(30分)。
			復習 リスク評価に基づいたリスク管理と安全性監視のしくみについて概要を纏め記憶する(40分)。
8	食品添加物各論1	食品の加工に必須或いは重要な添加物	予習 該当項目を調べておくこと(30分)。
			復習 講義で説明のあった添加物の概要を纏め記憶する(40分)。
9	食品添加物各論2	食品の加工に必須或いは重要な添加物、製造用剤	予習 該当項目を調べておくこと(30分)。
			復習 講義で説明のあった添加物の概要を纏め記憶する(40分)。
10	食品添加物各論3	食品の変質・腐敗を防止する添加物 殺菌料・保存料・日持ち向上剤	予習 該当項目を調べておくこと(30分)。
			復習 講義で説明のあった添加物の概要を纏め記憶する(40分)。
11	食品添加物各論4	食品の変質・腐敗を防止する添加物 防虫剤・防カビ剤・酸化防止剤	予習 該当項目を調べておくこと(30分)。
			復習 講義で説明のあった添加物の概要を纏め記憶する(40分)。
12	食品添加物各論5	食品の外観や風味を良くする添加物(色) 着色料・発色剤・漂白剤	予習 該当項目を調べておくこと(30分)。
			復習 講義で説明のあった添加物の概要を纏め記憶する(40分)。
13	食品添加物各論6	食品の外観や風味を良くする添加物(味・香り・食感) 甘味料・苦味料・酸味料・調味料・香料・増粘剤	予習 該当項目を調べておくこと(30分)。
			復習 講義で説明のあった添加物の概要を纏め記憶する(40分)。

14	食品添加物各論 7	食品の栄養成分を強化する添加物	予習 該当項目を調べておくこと (30分)。
			復習 講義で説明のあった添加物の概要を纏め記憶する (40分)。
15	まとめ	現代社会における食品添加物	予習 講義前半部分と後半部分を併せて見直しておくこと (40分)。
			復習 現時点での我が国の食品添加物に関する全体像の概要を纏め記憶する (40分)。

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
事前に資料を配布する		

◆参考書

書名	著者	発行所
新・食品衛生学	藤井建夫・塩見一雄	恒星社厚生閣

◆関連科目

食品添加物実験、食品衛生学 I・II、食品加工貯蔵学、食品加工実習

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	小テスト	
レポート	20	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) レポートは、その記述内容から論理性、正確性などを考慮し評価対象とする。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方

レポートの課題について、重要部分を授業で解説する。

◆受講上の注意事項及び助言

身近な食品中に存在する食品添加物の現状を注視すること。

授業の後半 (8回目以降) 以降では、実際の加工食品のラベルをしてみるように努めること

◆オフィスアワー

受付時間：講義終了後

受付場所：講義実施教室および食品衛生学第1研究室

上記で対応できない場合：Eメールにて対応 (kainuma-a@tsc-05.ac.jp)

食品添加物実験

(1 単位) (食品学科)

開講時期 3年・後期
担当者氏名 貝沼 章子

◆授業概要

食品添加物の保存料、着色料、発色剤、品質保持剤、甘味料などについて、公定法に準じた定性、定量分析を行い、同時に機器の操作方法を学ぶ。測定値を食品衛生法の規格、基準などと照合しながら安全性評価を行う。

◆到達目標

1. 食品中から食品添加物の抽出方法、定性分析および定量分析が理解できる。
2. 食品添加物公定法、衛生試験法記載の分析方法が理解できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	実験ガイダンス	実験手順の解説、レポートの作成方法	予習 食品添加物の定義、内容等を整理しておくこと(30分)。 復習 分析に関する公定法を理解すること(30分)。
2	食品添加物実験の概要	各班ごと与えられた試料(食品添加物含有)の分析方法を調べる。	予習 与えられた試料中の添加物の分析方法を衛生試験法注解などから入手すること(30分)。 復習 各試験方法を文献から整理する(30分)。
3	甘味料(サッカリン) 1	試料調製	予習 実験専用ノートを準備し、分析実験の目的、方法などを整理しておくこと(30分)。 復習 試料調製方法について復習する(30分)。
4	甘味料(サッカリン) 2	HPLC分析 1	予習 実験専用ノートを準備し、アセスルフエム分析実験の目的、方法などを整理しておくこと(30分)。 復習 アセスルフエム分析結果とそれに基づく考察を整理し、レポートを作成する(30分)。
5	甘味料(サッカリン) 3	HPLC分析 2	予習 実験専用ノートを準備し、サッカリン分析実験の目的、方法などを整理しておくこと(30分)。 復習 サッカリンの分析結果とそれに基づく考察を整理し、レポートを作成する(30分)。
6	保存料(安息香酸) 1	試料調製	予習 実験専用ノートを準備し、安息香酸分析実験の目的、方法などを整理しておくこと(30分)。 復習 安息香酸の分析結果とそれに基づく考察を整理し、レポートを作成する(30分)。
7	保存料(安息香酸) 2	HPLC分析	予習 実験専用ノートを準備し、ソルビン酸分析実験の目的、方法などを整理しておくこと(30分)。 復習 ソルビン酸分析結果とそれに基づく考察を整理し、レポートを作成する。(30分)
8	品質保持剤(プロピレングリコール) 1	試料調製	予習 実験専用ノートを準備し、品質保持剤の試料調製方法などを整理しておくこと(30分)。 復習 品質保持剤の試料調製方法について纏めておく(30分)。
9	品質保持剤(プロピレングリコール) 2	GCによる分析 1	予習 実験専用ノートを準備し、品質保持剤の実験目的、方法などを整理しておくこと(30分)。 復習 品質保持剤の分析結果とそれに基づく考察を整理し、レポートを作成する(30分)。
10	品質保持剤(プロピレングリコール) 3	GCによる分析 2	予習 実験専用ノートを準備し、品質保持剤の実験目的、方法などを整理しておくこと(30分)。 復習 品質保持剤の分析結果とそれに基づく考察を整理し、レポートを作成する。 GCについて纏めておく(30分)。
11	発色剤(亜硝酸塩) 1	試料調製	予習 実験専用ノートを準備し、亜硝酸塩実験の目的、方法などを整理しておくこと(30分)。 復習 亜硝酸塩分析結果のための試料調製方法について纏めておく(30分)。
12	発色剤(亜硝酸塩) 2	紫外可視分光光度計による比色定量	予習 実験専用ノートを準備し、亜硝酸塩実験の目的、方法などを整理しておくこと(30分)。 復習 亜硝酸塩分析結果とそれに基づく考察を整理し、レポートを作成する(30分)。

13	着色料 (酸性タール色素) 1	試料調製	予習 酸性タール色素の実験目的、方法などを整理しておくこと(30分)。 復習 酸性タール色素の試料調製方法について纏めておく(30分)。
14	着色料 (酸性タール色素) 2	薄層クロマトグラフィー法による分離	予習 酸性タール色素の実験目的、方法などを整理しておくこと(30分)。 復習 酸性タール色素の分析結果とそれに基づく考察を整理し、レポートを作成する(30分)。
15	データのまとめと解析	機器分析結果の比較検討、データの解析手法	予習 分析結果を数値化する際の丸め方や有効数字を整理しておく(30分)。 復習 データ解析の要点を理解し、レポートに反映させること。(30分)。

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
初回授業時に資料を配布する。		

◆参考書

書名	著者	発行所
衛生試験法・註解	日本薬学会編	金原出版

◆関連科目

食品添加物概論
食品衛生学Ⅰ・Ⅱ
機器分析学
機器分析学実験

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	
レポート	40	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足) レポートは、その記述内容から論理性、正確性などを考慮し評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法
次回の講義日に解説する。

◆受講上の注意事項及び助言

機器分析学、機器分析学実験の内容を各自復習しておくこと。

◆オフィスアワー

受付時間：授業終了後
受付場所：授業実施実験室および食品衛生学第1研究室
上記で対応できない場合：Eメールにて対応 (kainuma-a@tsc-05.ac.jp)

食品加工貯蔵学 I (2単位) (食品学科)

開講時期 2年・前期
 担当者氏名 片山佳子

◆授業概要

食品保蔵法は人間の経験的技術と近年の新たな技術の組み合わせによって発展し、近年では多様な加工食品が開発されている。本授業では、食品の加工の意義、食品の劣化原因、食品保蔵および加工の原理について解説する。また添加物の使用目的について触れるとともに新規加工食品、食品包装の役割、食品の規格・表示についても解説する。なお、課題の提示、教材の配布、授業の理解度アンケートはMoodleを活用する。

◆到達目標

1. 食品の加工の意義と食品の劣化原因を理解できる。
2. 食品保蔵および加工の原理についての知識を身につける。
3. 新規加工食品、食品包装の役割を理解できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	ガイダンス 食品保蔵・加工の意義	ガイダンス 人間と食料、保存法の発見と食品加工の目的	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)
2	微生物による腐敗・変敗	微生物の増殖と環境要因	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)
3	食品劣化の原因①	物理的劣化・化学的劣化	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)
4	食品劣化の原因②	生化学的劣化・生物学的劣化	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)
5	食品保蔵の原理①	温度の制御による保存・水分の制御による保存	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)
6	食品保蔵の原理②	浸透圧を利用した保存・水素イオン濃度の調節による保存	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)
7	食品保蔵の原理③	くん煙の利用による保存・殺菌による保存	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)
8	食品保蔵の原理④	放射線の利用による保存・環境ガスの調節による保存	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)
9	食品添加物	食品添加物の分類、目的と使用法	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)
10	食品加工の原理①	物理的操作・化学的操作	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)

11	食品加工の原理②	生物的操作	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)
12	新規加工食品	特別用途食品、保健機能食品	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)
13	食品包装の役割	食品包装材料の種類と役割	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)
14	食品の規格・表示	主要な規格・表示制度	予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)
15	まとめ		予習 教科書の該当箇所を読み、不明な箇所をチェックする。(30分)
			復習 教科書・配布プリントを参考にしてノートにまとめ、復習問題で解答できなかった箇所をチェックしておく。(90分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
新しい食品加工学 改訂第3版	高村仁知・森山達哉 編集	南江堂

◆参考書

書名	著者	発行所

◆関連科目

食品学総論Ⅰ・Ⅱ、食品学各論（動物性食品、植物性食品）、食品加工貯蔵学Ⅱ、食品加工実習

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	40
レポート		実技（発表・コミュニケーション）	
学習に取り組む姿勢・意欲		中間試験	

(補足)

- ・15回の授業すべてに遅刻をせず出席することを前提として「成績評価の方法・基準」により評価する。
- ・小テストは不定期に複数回行う。

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

小テストは実施後に解答・解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・予習は授業範囲を教科書で確認し、不明な箇所を必ずチェックした上で授業に臨むこと。
- ・授業中に配布した資料を活用し、必ず復習を行うこと。

◆オフィスアワー

受付時間：月～木曜日、16：10～17：00

受付場所：食品加工学研究室（6号館3階）

上記で対応できない場合：第1回目の授業で質問用の電子メールアドレスを周知する。

食品加工貯蔵学Ⅱ (2単位) (食品学科)

開講時期 2年・後期
担当者氏名 中島 肇

◆授業概要

農産食品、畜産食品、水産食品、食用油脂、および調味・嗜好食品について、それぞれの種類と製造工程、加工技術、製品の特徴等について解説する。さらに、これら食品がどのように市場に流通しているかを食商品学的知識からも説明する。また新規の加工技術やバイオテクノロジーの応用についても説明し、加工食品をより有効に利用できるよう指導する。知識や理解を確実なものにするために、Microsoft Forms を経由した小テストを行う。

本科目は雪印乳業株式会社（現：雪印メグミルク株式会社）に30年間勤務し、その技術研究所において乳製品の化学・生物的特性に係る研究および発酵乳製品（チーズ、発酵乳）などの技術開発に携わった教員が担当する。各種食品を扱った経験も踏まえて、各種食品別に食品加工技術の共通性と特殊性について講義する。

◆到達目標

1. フードスペシャリストの認定試験に合格できる知識を身につけることができる。
2. 食品の加工と貯蔵について、その原理・特徴および生じる現象を第三者に説明できる力を身につけることができる。
3. 食品の加工と貯蔵に関連する課題や疑問を自ら考え、科学的に調べる手法と実践する意欲を身につけることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	オリエンテーション 現在の食環境	授業概要 現在の日本の食環境の一部を取り出して解説	予習：教科書第1章を読み、疑問点を整理する (30分)
			復習：配布資料とメモを整理する (90分)
2	穀類とその加工品	搗精、めん類、パン類についてその加工食品の製造工程、製品の特徴等を解説	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分)
			復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
3	豆類とその加工品	豆類とその加工品について製造工程、製品の特徴等を解説	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分)
			復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
4	野菜・果実	野菜および果実についてその加工食品の製造工程、製品の特徴を解説	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分)
			復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
5	魚介類とその加工品	魚介類についてその加工品の製造工程、製品の特徴を解説	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分)
			復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
6	食肉とその加工品	食肉とその加工品について製造工程、製品の特徴等を解説	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分)
			復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
7	鶏卵加工品	鶏卵加工品についてその製造工程、製品の特徴等を解説	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分)
			復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
8	乳・乳製品	乳および乳製品についてその加工食品の製造工程、製品の特徴を解説	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分)
			復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
9	発酵飲料とアルコール飲料	発酵飲料とアルコール飲料の製造工程、製品の特徴等を解説	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分)
			復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
10	調味料	調味料についてその製造工程、製品の特徴等を解説	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分)
			復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、不十分な知識を整理し定着させる (80分)

11	食用油脂	油脂とその加工品について製造方法、製品の特徴等を解説	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する(40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる(120分)
12	甘味料	甘味料についてその製造工程、製品の特徴等を解説	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する(40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる(120分)
13	お茶・コーヒー等	お茶・コーヒー等についてその製造工程、製品の特徴等を解説	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する(40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる(120分)
14	新しい加工食品と技術	新しい加工技術の原理、用途、効果等を解説	予習：加熱・殺菌・濃縮・冷凍といった技術を理解する・15回へ向けてこれまでの疑問点を整理する(80分) 復習：ノートとテキストを用い授業全体をふりかえり疑問点を抽出する(120分)
15	総復習と要点確認	食品加工技術に関する総まとめ：テキスト、ノートを持参のこと	予習：定期試験に向けた学習のため疑問点を整理および要点の総まとめして授業に備える(80分) 復習：疑問点を解消した結果をノートに整理し、定期試験に備える(120分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
食品加工学 公正な加工食品を支えるしくみを理解し利用するために	中島肇 佐藤薫 編	化学同人

◆参考書

書名	著者	発行所
五訂 食品加工学	北尾悟、鍋谷浩志 編	建帛社
戦争がつくった現代の食卓 軍と加工食品の知られざる関係	アナスタシア・マークス・デ・サルセド (田沢恭子訳)	白揚社

◆関連科目

食品加工貯蔵学Ⅰ、食品学総論Ⅰ・Ⅱ、食品学各論(動物性食品、植物性食品)

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	30
レポート		実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足)

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

授業週以降の授業内で総評を述べる。Microsoft Forms を利用した小テストやフィードバックも活用する予定。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・「フードスペシャリスト」の認定試験に合格できる知識と能力を身につける。
- ・授業中の私語を禁止する。欠席・遅刻をしないで、予習・復習をしっかりと行う。
- ・理解できないところ、不明な点は遠慮せずに聞きに来ること。

◆オフィスアワー

新学期開始時に学務課からの掲示を確認すること。

食品加工実習 (1単位) (食品学科)

開講時期 2年・後期
 担当者氏名 片山佳子

◆授業概要

各種食品素材を原料として加工食品を製造するとともに、その製造原理や加工技術を修得する。また、加工した食品の一部は、びん詰・缶詰等にするため包装の知識や技術も修得することができる。穀類、豆類、野菜、果実、乳類、魚類および畜肉類の代表的な加工食品をピックアップし、その成分特性と表示等についても理解する。さらに規格検査や加工の際に食品の品質変化に影響を与える因子を考察させる。

◆到達目標

1. 加工実習に用いる原材料の栄養特性、加工特性を理解することができる。
2. 各実習項目について製造の原理を理解することができる。
3. 実習で用いた技術(手法)を身につけることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	ガイダンスと講義	食品加工実習を学ぶ目的と、授業を受ける際の諸注意ならびに味噌、チーズ、酸乳飲料、アイスクリーム、果実缶詰、ジャム、ピーナツクリーム等の製造原理についての講義	予習 食品学で学んだ内容を確認しておく。また身近な加工食品を調べノートにまとめておく。(60分)
			復習 実習項目の製造原理を復習する。(60分)
2	味噌の製造	麴の利用法として味噌の製造	予習 麴利用食品について調べておく。(20分)
			復習 各種味噌の製造原理、コウジカビについて調べ、レポートを作成する。(60分)
3	チーズの製造 酸乳飲料の製造①	カッテージチーズとストリングチーズの製造、乳酸菌を利用したヨーグルトの製造	予習 チーズの種類について調べておく(20分)
			復習 カッテージチーズとストリングチーズの製造原理をまとめ、レポートを作成する。(60分)
4	酸乳飲料の製造② アイスクリームの製造	調製したヨーグルトから酸乳飲料の製造、アイスクリームの製造	予習 酸乳飲料およびアイスクリームの分類について調べておく。(20分)
			復習 酸乳飲料の製造方法と特徴、アイスクリームの製造について調べ、レポートを作成する。(60分)
5	果実缶詰の製造	缶詰の製造原理およびパイナップル缶詰の製造	予習 缶の材質と缶詰製品について調べておく。(20分)
			復習 缶詰の製造方法を理解し、脱気について調べ、レポートを作成する。(60分)
6	ジャムの製造 ピーナツクリームの製造	ペクチンによるゲル化食品の製造、種実の加工品の製造	予習 果実のペクチンおよび種実類の加工品について調べておく。(20分)
			復習 ペクチンの特徴、ゲル化についてまとめ、レポートを作成する。(60分)
7	講義	豆腐、ピクルス、ソーセージ、かまぼこ、こんにゃく、パウンドケーキ、中華麺、小麦饅頭の製造原理についての講義	予習 教科書の実習項目を読んでおく。(60分)
			復習 実習項目の製造原理を復習する。(60分)
8	豆腐の製造	大豆たんぱく質のゲル化の原理および木綿豆腐、絹ごし豆腐の製造	予習 豆腐の種類について調べておく。(20分)
			復習 豆腐の製造原理、大豆たんぱく質を調べ、レポートを作成する。(60分)
9	ピクルスの製造 ソーセージの製造①(塩漬)	漬物の加工原理および野菜ピクルスの製造、ソーセージの塩漬法	予習 酢漬けと塩漬けについて調べておく。(20分)
			復習 食酢の機能について調べ、レポートを作成する。(60分)
10	ソーセージの製造②	燻煙製品の製造原理およびソーセージの製造	予習 ソーセージおよび燻煙の種類について調べておく。(20分)
			復習 ソーセージ、畜肉たんぱく質について調べ、レポートを作成する。(60分)
11	水産練り製品の製造	魚肉たんぱく質のゲル化を利用したかまぼこの製造	予習 水産練り製品を調べておく。(20分)
			復習 水産練り製品と魚肉たんぱく質について調べレポートを作成する。(60分)

12	パウンドケーキの製造	油脂のクリーミング性を利用したパウンドケーキの製造	予習 パウンドケーキについて調べておく。(20分)
			復習 油脂のクリーミング性について調べるとともにパウンドケーキの製造方法を理解し、レポートを作成する。(60分)
13	こんにゃくの製造	グルコマンナンのゲル化(多糖類ゲル)の原理およびこんにゃくの製造	予習 こんにゃくの特徴について調べておく。(20分)
			復習 こんにゃくの製造原理、グルコマンナンの性質について調べ、レポートを作成する。(60分)
14	中華麺の製造	小麦粉にかん水を加え製麺性を利用した中華麺の製造	予習 小麦粉のグルテンとその利用法およびかん水について調べておく。(20分)
			復習 かん水の作用と麺の製造原理および種類と特徴をまとめ、レポートを作成する。(60分)
15	小麦饅頭の製造 まとめ	2種類の異なる膨張剤を利用した饅頭の製造および上記各項目のまとめの講義	予習 膨張剤の種類について調べるとともに、これまでに学んだ各実習について製造原理などを復習しておく。(60分)
			復習 今まで学んだことを整理し、ノートにまとめる。(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
食品加工実習	福澤美喜男・筒井知己 編著	建帛社

*教科書に記載のない項目に関しては、適宜プリントを作成し、配布する。

◆参考書

書名	著者	発行所
新しい食品加工学 改訂第3版	高村仁知・森山達哉 編集	南江堂

◆関連科目

食品学総論Ⅰ・Ⅱ、食品学各論(植物性食品、動物性食品)、食品加工貯蔵学Ⅰ・Ⅱ、食品衛生学Ⅰ
食品衛生学実験Ⅰ・Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート	40	実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)			

- ・15回の授業すべてに遅刻をせず出席することを前提として「成績評価の方法・基準」により評価する。
- ・レポートは実習項目ごとの提出を必須とする(再提出も含む)。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

レポートは採点して返却する。内容不備のレポートについては修正後に再提出を求める。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・各自実習ノートを用意し項目別にまとめ、それを参考にしてレポートの作成に取り組むこと。
- ・不明な点は必ず質問し、積極的に実習に参加すること。
- ・授業前に必ず予習し、実習内容を把握しておくこと。
- ・電卓を持参すること。

◆オフィスアワー

受付時間：月～木曜日、16:10～17:00

受付場所：食品加工学研究室(6号館3階)

上記で対応できない場合：第1回目の授業で質問用の電子メールアドレスを周知する。

製菓・製パンの科学 (2単位) (食品学科)

開講時期 3年・後期
 担当者氏名 吉田 光一

◆授業概要

菓子、パンの種類、歴史を解説し、さらにこれらの原材料(米粉、小麦粉、イースト、油脂、糖類、乳製品、食塩、鶏卵、イーストフード、乳化剤)の特徴、製造原理を説明する。さらに菓子の特徴や、パンの発酵と焼成法などを理解する。

◆到達目標

1. 原材料の名称と種類を理解する
2. 原材料の特性を理解する
3. 原材料の使用法を理解する

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	和・洋菓子とパンの構成	和・洋菓子とパンの構成を学ぶ	予習 和・洋菓子・パンの構成を調べる(30分)
			復習 和・洋菓子・パンの種類をまとめる(30分)
2	和菓子の分類と製法	和菓子の分類と製法について学ぶ	予習 市販の和菓子を調べる(30分)
			復習 調べた商品进行分类し、まとめる(30分)
3	洋菓子の分類と製法	洋菓子の分類と製法について学ぶ (焼き菓子)	予習 市販の洋菓子を調べる(30分)
			復習 調べた商品进行分类し、まとめる(30分)
4	"	洋菓子の分類と製法について学ぶ (生菓子)	予習 市販の洋菓子を調べる(30分)
			復習 調べた商品进行分类し、まとめる(30分)
5	パンの分類と割合を学ぶ	パンの分類とベーカーズ・パーセントを学ぶ	予習 市販のパンを調べる(30分)
			復習 調べた商品进行分类し、まとめる(30分)
6	パンの製造を学ぶ	イーストと発酵の違いからパンを学ぶ	予習 イースト菌を調べる(30分)
			復習 イーストと発酵の違いをまとめる(30分)
7	原材料を学ぶ1	小麦粉・その他の粉類	予習 小麦粉、その他の粉類を調べる(30分)
			復習 小麦粉、その他の粉類の種類をまとめる(30分)
8	" 2	卵(生、乾燥、冷凍)	予習 卵の構成を調べる(30分)
			復習 卵の構成の種類をまとめる(30分)
9	" 3	糖類	予習 糖類を調べる(30分)
			復習 糖類の種類をまとめる(30分)
10	" 4	油脂、乳製品	予習 油脂と乳製品を調べる(30分)
			復習 油脂と乳製品の種類をまとめる(30分)
11	" 5	チョコレート類・チーズ	予習 チョコレート・チーズを調べる(30分)
			復習 チョコレート・チーズの種類をまとめる(30分)
12	" 6	フルーツ・ナッツ類 (生・ドライ・コンポート)	予習 フルーツとその加工品を調べる(30分)
			復習 フルーツとその加工品をまとめる(30分)

13	" 7	その他の副材料	予習 その他の副材料を調べる (30分)
			復習 その他の副材料をまとめる (30分)
14	器具の扱い方を学ぶ	計りと計量を学ぶ	予習 配布資料を読み、理解する (30分)
			復習 実際に使ってみる (30分)
15	機械を学ぶ	オープンの扱い方と使い方	予習 配布資料を読み、理解する (30分)
			復習 実際に使ってみる (30分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
プリント		

◆参考書

書名	著者	発行所
製菓衛生士全書		日本菓子教育センター

◆関連科目 食品学総論、食品学各論

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	80	小テスト	
レポート	20	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲			

(補足)

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法
次回講義にて解説

◆受講上の注意事項及び助言
予習・復習をしっかりとしておく

◆オフィスアワー
受付時間：月曜日～金曜日 16:10～18:00
受付場所：調理学研究室

上記対応できない場合：個別対応

製菓・製パン実習

(1単位) (食品学科)

開講時期 4年・前期

担当者氏名 野口 栄、吉田 光一、遠藤 徳夫

◆授業概要

代表的な菓子及びパンの特徴、製造原理を解説後、種々の菓子、パンを製造し加工技術を修得させる。
(オムニバス方式)

(野口講師) 和菓子店での勤務、修行経験のある教員が担当する。現場での経験と知識を活かし、和菓子について、あん菓子の製造技術を中心に学ぶ。

(遠藤講師) パン製品の多様性、パン生地の取り扱い方、製パン方法の基本を学ぶ

(吉田講師) 洋菓子の基本的な生地とクリームとの組み合わせにより洋菓子の多様性を学ぶ

◆到達目標

(野口講師)

1. 和菓子のプロセスを理解することができる。
2. 和菓子の材料とその扱い方を理解することができる。

(遠藤講師)

1. パン製品の多様性と美味しさの幅広さを理解する。
2. 製パン方法およびパン生地の取り扱い方の基本を理解する。
3. 製パン用材料の特徴と取り扱い方を理解する。

(吉田講師)

1. 製菓・製パンのプロセスによる味の違いを理解することができる。
2. 洋菓子製品の多様性と美味しさの幅広さを理解することができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	餡の作り方の説明	豆の裏ごし、餅の扱い サワリの使い方	予習 豆の種類、配糖率を調べる (30分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (30分)
2	餡を包む作業 (餅)	団子について 饅頭の包み方、蒸し	予習 タレ、あんの割合を調べる 饅頭の皮の比率について調べる (30分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (30分)
3	餡を包む作業 (蒸し物) (平焼き)	葛桜、どら焼き	予習 平焼きについて調べる 葛の種類と品質を調べる (30分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (30分)
4	流し物について	水羊羹、外郎 (青梅)、色粉の扱い	予習 寒天の扱いと種類を調べる 熱の取り方について調べる (30分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (30分)
5	練り物について	求肥、練切 (色付け) 三角ベラの扱い	予習 練切の種類と型を調べる (30分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (30分)
6	シュー・クリーム、 ゼリー	オーブンの特性と扱い方 凝固剤アガーの使い方	予習 生地の分類を理解する 製菓材料を覚える (30分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (30分)
7	バターケーキ、 ムース	ケーキ型とそれぞれの使い方 ゼラチンの扱い方 (板ゼラチン)	予習 ケーキに使用する型のいろいろ ゼラチンの分類と使い方 (30分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (30分)
8	タルトレット、 チーズケーキ	麵棒の扱い方、チーズを使う コンポート (フルーツ) を使う	予習 チーズとチーズケーキの分類 コンポートの種類 (30分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (30分)
9	ジェノワーズ、 ババロア	スポンジケーキを作る 絞りとナッペ	予習 スポンジケーキの善し悪し 絞り口金の種類 (30分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (30分)
10	フィユタージュ、 チョコ菓子	技術を重ねて使う チョコレートを扱う	予習 チョコレートの種類と分類 ケーキの仕上げと製品包装 (30分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (30分)

11	イタリアのパン	フォカッチャ	予習 製パンの定義 (30分)
			復習 製パンの工程・流れ (30分)
12	日本のパン①	テーブルロール (ソフトロール)	予習 製パンの材料 (30分)
			復習 加工硬化・構造緩和 (30分)
13	日本のパン②	塩バターロール (ハードロール)	予習 ミキシングについて (30分)
			復習 発酵について (30分)
14	フランスのパン	ビエノア・バゲット	予習 製パンの機械 (30分)
			復習 パンの種類 (30分)
15	日本のパン③	メロンパン・菓子パン	予習 パンの歴史 (30分)
			復習 現在のパン事情 (30分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
プリント (野口・吉田・遠藤)		

◆参考書

書名	著者	発行所
パン入門	井上好文	(株) 日本食糧新聞社
パンの図鑑	(監修) 井上好文	(株) マイナビ

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	5
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	5		

実習中に班内で率先した行動を評価する

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

実習後、各班に講評を行う。
レポート返却時に解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

実習を通して商品製法の難しさと素晴らしさを理解し、製造過程を理解する
様々なタイプの菓子・パンを食べ、多様性に興味を持つ。

◆オフィスアワー

受付時間： 16:10~18:00 (月~金曜日)

受付場所： 調理学研究室

野口・遠藤への質問については吉田に申し出る

食品包装 I (2単位) (食品学科)

開講時期 3年・前期
 担当者氏名 太田 進

◆授業概要

市場には多くの食品が溢れている。これらの食品は、全て包装されていると言っても過言ではない。一部の生鮮食品は、店頭では包装されていないものもあるが、それでも産地から一般のデパート、スーパーあるいはコンビニエンスストアに配送されるまでは、何らかの包装が施されている。これは、食品に限ったことではなく、家電、雑貨、衣料品なども同様であり、商品と包装は切っても切れない関係となっている。

本学では、健康、栄養、食品を専門とする研究者、技術者および実務者として、食品産業等で活躍する人材を養成することを目的としている。食品包装は、食の安全・安心や食品ロス削減に関連が深く、食品産業で働く人々は、食における科学的知見はもとより、食品流通の際の包装の目的や役割を一般的な知識として学び、生活者の視点で、食生活に深く関わる容器や包装の開発上の秘密を理解することが必要である。

食品包装 I では、食品を流通する上で必要な、包装の企画・設計、品質管理、安全と安心の確保、食品用容器包装の衛生規制（ポジティブリスト制度）と法規制動向にも視野を広げ、さらに環境対応や社会的課題対応について、食品包装の基礎を解説する。食品包装 I は、3年後期に開講する食品包装 II の基礎講座にあたる。

本科目は、食品企業で40年間の実務経験（微生物・物理的分析等の品質管理や脳波解析・人間工学的生理計測による食行動の研究、食品包装企画・開発・法規制対応等）を有し、多くの包装商品を開発した担当講師（技術士（経営工学：ロジスティクス）、包装管理士、包装専士）が解説する。

◆到達目標

1. 食品流通における食品包装の目的とその果たす役割について理解する。
2. 食品包装技術、包装設計技法の基礎を学び、健康、栄養、食品を専門とする知識領域を拡大する。
3. 社会人として、食品産業等に従事する際に即戦力となれる基礎技術を身につける。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	食品包装に関する講座の進め方の説明。	食品包装に関する社会的、技術的諸課題の把握と食品包装の目的と役割を理解する。	予習 市場にある商品の包装を観察し、興味が沸いた容器包装について、その内容を記憶、又は記録しておく。(60分) 復習 配布資料を読み、説明内容を整理する。理解度チェックテスト1を実施する(60分)
2	大切な食品をねらうもの微生物、酸素、光など	食品が劣化する原因を知り、包装として対応する方法を学ぶ(その1)。	予習 配布資料を読む。(60分) 復習 配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト2を実施する(60分)
3	大切な食品をねらうもの水、振動・衝撃など。	食品が劣化する原因を知り、包装として対応する方法を学ぶ(その2)。	予習 配布資料を読む。(60分) 復習 配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト3を実施する(60分)
4	身近な食品と包装の秘密。①牛乳と包装	牛乳の包装について、法規制も含めて内容物との関係を解説する。	予習 配布資料を読む。(60分) 復習 配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト4を実施する(60分)
5	身近な食品と包装の秘密。②その1 ヨーグルト、チーズと包装。	ヨーグルトの包装について、内容物との関係を解説する。 小テスト1実施	予習 配布資料を読む。(60分) 復習 配布資料を読み、内容を整理する。小テスト1を復習する。(60分)
6	身近な食品と包装の秘密。②その2 ヨーグルト、チーズと包装。	チーズの包装について、内容物との関係を解説する。 小テスト1解説	予習 配布資料を読む。(60分) 復習 配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト5を実施する(60分)
7	身近な食品と包装の秘密。③その1、その2 ポーションミルクと包装。	ポーションミルクとその製法、包装および無菌包装を解説する。	予習 配布資料を読む。(60分) 復習 配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト6を実施する(60分)
8	身近な食品と包装の秘密。④その1 ナッツ、ポテトチップスと包装	ナッツ、ポテトチップス、カステラの劣化抑制と食品のガス制御技術について、内容物との関係から解説する。	予習 配布資料を読む。(60分) 復習 配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト7を実施する(60分)
9	身近な食品と包装の秘密。④その2 カステラと包装	ナッツ、ポテトチップス、カステラの劣化抑制と食品のガス制御技術について、内容物との関係から解説する。	予習 配布資料を読む。(60分) 復習 配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト8を実施する(60分)

10	身近な食品と包装の秘密。⑤トトカレーと包装。	食品の保存技術の一つであるレトルト殺菌食品と包装の関係を解説する。小テスト2	予習 配布資料を読む。(60分)
			復習 配布資料を読み、内容を整理する。小テスト2を復習する。(60分)
11	身近な食品と包装の秘密。⑥マーガリンと包装。	油性食品であるマーガリンと包装について解説する。小テスト2解説	予習 配布資料を読む。(60分)
			復習 配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト9を実施する(60分)
12	様々な包装の材質の工夫その1 包装材料と特徴について	食品用の包装や容器に使用される素材の種類と特徴を解説する。さらに、カップ飲料容器の工夫を説明する。	予習 配布資料を読む。(60分)
			復習 配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト10を実施する(60分)
13	様々な包装の材質の工夫その2 容器の作り方と工夫について	無菌飲料容器や断熱容器の材質の工夫と作り方について解説する。	予習 配布資料を読む。(60分)
			復習 配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト11を実施する(60分)
14	包装商品化で考えること内容物企画からリサイクルまで	包装商品化において考え、検討しなくてはならない内容について考え、環境に配慮した包装設計や社会課題との関係を説明する。	予習 配布資料を読む。(60分)
			復習 配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテストと小テストを復習する(60分)
15	全体のまとめ	講義内容全体のまとめ。模擬試験実施。	予習 配付資料全体の見直し。(60分)
			復習 配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテストと小テストを復習する(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
資料配付		

◆参考書

書名	著者	発行所
食べ物と健康 食品の加工	太田英明、北畠直文、白戸英樹	南江堂

◆関連科目 食品包装Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	20
理解度チェックテスト	20	学習に取り組む姿勢・意欲	10

(補足) 学習に取り組む姿勢・意欲(2%)については、授業内の発言、学習態度、適宜実施を求める理解度チェックテストの実施率、出席状況(出席回数、遅刻回数等)に基づき評価する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

小テスト、理解度チェックテストは、授業の中で、解説・総評を発表する

◆受講上の注意事項及び助言

本学の学生は、「食と栄養」のスペシャリストであることが求められますが、偏った分野だけでなく、幅広い分野に興味を持ち、幅広い知識を吸収する姿勢が必要です。将来、社会人となり職業に就く際にも、必ず力になると思います。授業概要に記述した通り、特に食品と包装は、食品の栄養価値を維持し、消費者に安全に届けるために、切っても切れない関係であり、大いに興味を持って学んで下さい。

◆オフィスアワー

受付時間：授業終了後

受付場所：教室

上記で対応できない場合：学務課に連絡し調整する

食品包装Ⅱ (2単位) (食品学科)

開講時期 3年・後期
担当者氏名 太田 進

◆授業概要

前期開講の食品包装Ⅰは、食品流通における包装の目的や役割を基礎知識として学び、生活者の視点で、食生活に深く関わる容器包装の開発上の秘密を理解することにより、食品産業等で活躍する人材に必要な食品包装の基礎技術を習得する科目である。

食品包装Ⅱでは、食品包装Ⅰの基礎的な内容に加えて、社会的課題である食品ロスの削減や海洋プラスチック問題をはじめ環境配慮に寄与する機能性包装技術やサーキュラーエコノミーを目指す容器包装素材のリサイクル応用技術など、高度で専門的な領域の包装技術について学習する。また、食品用容器包装の衛生規制強化によるポジティブリスト制度や容器包装法規制動向へも知識の幅を広げ、実社会で即戦力となりうる人材育成を目指す。

本科目は、食品企業で40年間の実務経験（微生物・物理的分析等の品質管理や脳波解析・人間工学的生理計測による食行動の研究、食品包装企画・開発・法規制対応等）を有し、多くの包装商品を開発した担当講師（技術士（経営工学：ロジスティクス）、包装管理士、包装専士）が解説する。

◆到達目標

1. 食品包装Ⅰでは、乳製品を中心とする食品包装を対象としたが、本科目では、青果物などの生鮮食品や食肉加工食品などに対象を拡大し、品質保持技術とその果たす役割について理解する
2. 食品包装応用技術、機能性包装技術と素材について学び、包装設計ができる知識を身につける。
3. 環境配慮に貢献する容器包装リサイクル技術、食品用容器包装の衛生規制についての知識を身につける。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	第1章 食品包装っていったい何だろう①	食品包装Ⅱの授業の進め方と授業に臨む心構えについて説明する。 容器包装の歴史と変遷について学ぶ	予習 配布資料を読む。(60分)
			復習 配布資料を読み、説明内容を整理する。理解度チェックテスト1を実施する。(60分)
2	第1章 食品包装っていったい何だろう②	食品の性質の多様性及び劣化原因を知り、適正包装を考える。食品加工技術の進歩と容器包装の調和を学ぶ	予習 配布資料を読む。(60分)
			復習 配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト2を実施する。(60分)
3	第2章 いろいろな食品包装に使われる包材の秘密①	金属缶、ガラス容器の特性と用途を学ぶ(その1)。	予習 配布資料を読む。(60分)
			復習 配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト3を実施する。(60分)
4	第2章 いろいろな食品包装に使われる包材の秘密②	各種プラスチック素材のプラスチックフィルム、ハイバリア PET ボトルの特性、用途、製法を学ぶ(その2)	予習 配布資料を読む。(60分)
			復習 配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト4を実施する。(60分)
5	第2章 いろいろな食品包装に使われる包材の秘密③	カップ麺容器、レトルトパウチ、多層ブローボトル、紙パックの工夫について学ぶ(その3) 小テスト1	予習 配布資料を読む。(60分)
			復習 配布資料を読み、内容を整理する。小テスト1を復習する。(60分)
6	第3章 食品を守るための包装の秘密①	多水分食品、魚肉ソーセージ、ウィンナ、スライスハム、納豆、味噌の容器を解説する。小テスト1解説	予習 配布資料を読む。(60分)
			復習 配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト5を実施する。(60分)
7	第3章 食品を守るための包装の秘密②	削り節、茶葉、スナック菓子の劣化抑制と包材のガスバリアについて、内容物との関係から解説する。	予習 配布資料を読む。(60分)
			復習 配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト6を実施する。(60分)
8	第3章 食品を守るための包装の秘密③	レトルト殺菌、膜分離、フリーズドライ技術と野菜の鮮度保持包装技術を解説する。	予習 配布資料を読む。(60分)
			復習 配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト7を実施する。(60分)
9	第4章 進化する食品の機能性包装①	ガス制御包装とガスバリアフィルムについて解説する。	予習 配布資料を読む。(60分)
			復習 配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト8を実施する。(60分)
10	第4章 進化する食品の機能性包装②	バッグインボックス容器と無菌充填包装について説明するとともに、易開封技術を解説する。小テスト2	予習 配布資料を読む。(60分)
			復習 配布資料を読み、内容を整理する。小テスト2を復習する。(60分)
11	第4章 進化する食品の機能性包装③	チョコレート、ピザ、フライドチキン卵パックの工夫について解説する。小テスト2解説	予習 配布資料を読む。(60分)
			復習 配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト9を実施する。(60分)

12	第5章 食品包装のリサイクル①	金属缶、ガラスびん、PET ボトルのリサイクル技術について解説する。	予習 配布資料を読む。(60分)
			復習 配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト10を実施する(60分)
13	第5章 食品包装のリサイクル②	環境配慮に対応したバイオプラスチック、バイオマス由来の容器包装について解説する	予習 配布資料を読む。(60分)
			復習 配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト11を実施する(60分)
14	アクセシブルデザインについて	容器の使いやすさを追求した設計(アクセシブルデザイン)について解説する。	予習 配布する参考資料を読む。(60分)
			復習 配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテストと小テスト全体を復習する(60分)
15	全体のまとめ	講義内容全体のまとめ。 模擬試験実施。	予習 配布資料全体の見直し。(60分)
			復習 配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテストと小テスト全体を復習する(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
板書、配付資料	太田 進	

◆参考書

書名	著者	発行所

◆関連科目 食品包装 I

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト (2回)	20
理解度チェックテスト	20	学習に取り組む姿勢・意欲	10

(補足) 学習に取り組む姿勢・意欲 (10%) については、授業内の発言、学習態度、適宜実施を求める理解度チェックテストの実施率、出席状況 (出席回数、遅刻回数等) に基づき評価する。理解度チェックテストは Moodle にて実施。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

小テスト、理解度チェックテストは、授業の中で、解説・総評を発表する。

◆受講上の注意事項及び助言

本学の学生は、「食と栄養」のスペシャリストであることが求められますが、偏った分野だけでなく、幅広い分野に興味を持ち、幅広い知識を吸収する姿勢が必要です。授業概要に記述した通り、食品包装 I と合わせて本科目を学習することで、食品包装全般のより高度な知識を習得でき、将来、社会人となり食品産業等で職業に就く際にも、即戦力となれる可能性が大きく高まると思います。

◆オフィスアワー

受付時間：授業終了後

受付場所：教室

上記で対応できない場合：学務課に連絡し調整する。

食品製造機械

(2単位) (食品学科)

開講時期 3年・前期
担当者氏名 中島 肇

◆授業概要

農産物、畜産物、水産物を原料として、多種多様な製品を加工するために種々の食品製造機械が利用されている。担当者は長年食品企業において、研究・開発の実務経験があり、ここでは食品製造機械の定義、食品製造機械の特性、個別の加工機械（製粉機械、精米麦機械、製菓製パン機械、牛乳加工機械、肉類加工機械、乾燥機、発酵、醸造用機械、分析・検査用機器、搬送・輸送用機器など）の特徴や代表的製造工程フローなどを、実例やデモンストレーションを通して、台所レベルから大量生産レベルまでの製造技術に関連付けて、板書と映像資料を活用して、講述する。さらに食品工場の現場映像などから、食品製造機械についてより理解できるように指導する。食品加工技術と機械の関連について、資料を参照にして調査し、グループディスカッション、学生による発表を行う。

本科目は雪印乳業株式会社（現：雪印メグミルク株式会社）に30年間勤務し、その技術研究所において乳製品の化学・生物的特性に係る研究および発酵乳製品（チーズ、発酵乳）などの技術開発に携わった教員が担当する。各種食品を扱った経験も踏まえて、工業製品としての食品加工技術および加工技術の特性について講義する。

◆到達目標

1. 身近な食品を事例にして、製造（加工）工程と食品製造機械について、説明ができる。
2. 食品製造機械の単位操作の特性について、説明ができる。
3. 食品製造機械を用いた加工技術について、家内制手工業レベルとの違いを説明ができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	オリエンテーション 食品製造機械の対象	授業概要、授業計画 食品製造機械の対象分野	予習：購買頻度の高い食品がどのように作られているかを考える（30分） 復習：好みの食品の製造方法についてまとめFormsに投入する（90分）
2	食品製造機械の変遷	家内制手工業から食品工業へ：食品製造機械の変遷	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する（40分） 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる（80分）
3	食品製造機械の単位操作 I	加熱・冷却方法と機械、乾燥の種類・方法と機械	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する（40分） 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる（80分）
4	食品製造機械の単位操作 II	混合と機械、主な成型方法と機械	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する（40分） 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる（80分）
5	食品製造機械の単位操作 III	冷蔵・冷凍と機械	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する（40分） 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる（80分）
6	食品製造機械の単位操作 IV	固体・流体（気体、液体）の輸送、粉砕と機械分離方法と機械	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する（40分） 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる（80分）
7	食品製造機械の単位操作 V	蒸発濃縮と機械、蒸留と機械、抽出・吸着・吸収と機械	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する（40分） 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる（80分）
8	食品製造機械のヒミツを探究する I	パン用製造機械のビデオ中にある食品製造機械の特徴をプレゼンし、ディスカッションする	予習：2年生までに学んだパンの製造工程について復習する（80分） 復習：紹介したR社の製造機械が手作りパンの工程をどのように機械化したかを考えプレゼン資料をつくる（100分）
9	食品製造機械のヒミツを探究する II	パン用製造機械のビデオ中にある食品製造機械の特徴をプレゼンし、ディスカッションする	予習：2年生までに学んだパンの製造工程について復習する（80分） 復習：紹介したR社の製造機械が手作りパンの工程をどのように機械化したかを考えプレゼン資料をつくる（100分）
10	食品製造機械実例 I	牛乳類、飲料の殺菌・充填等の製造方法と製造機械・レポート対象課題	予習：単位操作と機械の関係を調べる（40分） 復習：単位操作と機械の関係を考える（80分）

11	食品製造機械実例Ⅱ	乳製品（チーズ、バター、ヨーグルト）などの製造方法と製造機械・レポート対象課題	予習 単位操作間の関係を調べる（40分）
			復習 単位操作間の関係を考える（80分）
12	食品製造機械実例Ⅲ	代表的な農水産加工品（豆腐、ジャム、かまぼこ、寒天、缶詰、ジュースなど）の製造方法と製造機械・レポート対象課題	予習 機械と各単位操作間の関係を調べる（40分）
			復習 機械と各単位操作間の関係を考える（80分）
13	食品製造機械実例Ⅳ	常温保存可能なレトルト食品の特徴と製造機械・レポート対象課題	予習 製法、単位操作、機械の関連を調べる（40分）
			復習 製法、単位操作、機械の関連を考える（80分）
14	新技術と食品製造機械流動体の特性	新技術の実例、実製造ライン 主な流動特性と機械	予習 新技術と機械の関係を調べる（80分）
			復習 新技術と機械の関係を考える。流動性と機械との関係を考える（120分）
15	授業のまとめと総括	食品製造機械に関するレポートの返却と総括	予習 安全・衛生について調べる（80分）
			復習 機械化の要因について具体的事例で考える（120分）

製造機械の特徴プレゼン+レポート作成（270×2分）

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
食品加工学 公正な加工食品を支えるしくみを理解し利用するために	中島肇、佐藤薫 編	化学同人

*プリント、資料等を配布

◆参考書

書名	著者	発行所
食品製造科学	露木英男、他	建帛社
はじめて学ぶ・もう一度学ぶ 食品工学（第2版）	安達修二、古田武	恒星社厚生閣

◆関連科目

食品学総論、食品学各論、食品衛生学、調理学、調理科学、基礎調理実習、応用調理実習、食品学実験、食品加工貯蔵学、応用微生物学、応用微生物学実験、食品加工実習、食品包装

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率（%）	評価項目	評価比率（%）
定期試験	50	小テスト	20
レポート		実技（発表・コミュニケーション）	20
学習に取り組む姿勢・意欲（補足）	10		

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

各時限リアクションペーパーを活用し、フィードバックする。

◆受講上の注意事項及び助言

実例を通じて理解できるようにしたい。日常生活の中から、身近な食品の作り方に興味を持って受講できるようにしたい。考えること、聴くこと、伝えることなど、グループワークなど通じて実践したい。

◆オフィスアワー

新学期開始時に学務課からの掲示を確認すること。

食品開発論

(2単位) (食品学科)

開講時期 3年・前期
担当者氏名 中島 肇

◆授業概要

授業全体を通して、実際に行った新製法開発や新規食品開発のエピソードを交えながら、食品会社での製品開発の一連の流れを解説する。食品開発の意義や目的について概説し、昨今の食生活の多様化や核家族化、高齢化、食事の簡便化に対応した新規食品開発の必要性について解説する。さらに、市場調査、商品コンセプト作り、法規制、コスト管理、加工技術、包装、品質管理、宣伝販売促進の一連の流れについて解説する。新規の加工食品と消費者の選択、利用状況についても説明し、新しい食品を企画してアイデアを生み出す手法についても解説する。また、市販商品を批判的に見る体験として、グループまたは個人ワークで各自が気になる市販加工食品の改良すべき点についてグループまたは個人で検討して発表する時間を設ける。

本科目は雪印乳業株式会社（現：雪印メグミルク株式会社）に30年間勤務し、その技術研究所において乳製品の化学・生物的特性に係る研究および発酵乳製品（チーズ、発酵乳）などの技術開発に携わった教員が担当する。各種食品を扱った経験も踏まえて、食品開発において必須な基礎要素について分解し解説する。

◆到達目標

1. 新製品開発の手順・道筋を理解し、効率的かつ効果的に企画・立案する能力を身につけることができる。
2. 市場の商品を正しく評価できる知識・技術・能力を身につけることができる。
3. 既存品の欠点および問題点を見出し、どうすれば魅力ある商品にできるか、問題創造力を身につけることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	オリエンテーション 食品開発の意義と目的	食品企業における研究・開発の姿 (授業概要・ガイダンス)	予習：2年生までの授業を振り返り、食品開発にかかわる疑問点を抽出する(30分)
			復習：ノートとプリントに目を通す (80分)
2	食品開発のプロセス	一般的な商品開発のプロセスについて解説する	予習：食生活の意識の変化を調べる (40分)
			復習：ノートとプリントに目を通す (80分)
3	消費者の食生活と意識と市場調査	消費者の食生活と意識の状況、およびニーズを調査する方法について概説	予習：市場調査の方法を調べる (40分)
			復習：ノートとプリントに目を通す (80分)
4	アイデア創造手法と活用法	問題解決および課題創造の手法と具体策	予習：気になる食品のコンセプトの内容を調べる(120分)
			復習：気になる食品を選択し商品開発の背景にある情報を調査・推測する(120分)
5	商品コンセプト創造と商品スペック	コンセプトとスペック、それらを具体的な商品に組入れる方法	予習：気になる食品のコンセプトについての資料を準備する(120分)
			復習：気になる商品のコンセプトをまとめプレゼン用資料作成(120分)
6	気になる食品のコンセプトの推察	各自が気になる食品について、商品としてのコンセプト（開発の狙い）をプレゼン	予習：プレゼン資料の作成と点検 (120分)
			復習：ノートとプリントに目を通す (80分)
7	食品開発におけるコスト管理	食品開発における人・物・金・情報のマネジメント	予習：コストとは何かを調べる (40分)
			復習：ノートとプリントに目を通す (80分)
8	食品を取巻く環境と法規制Ⅰ	食品の開発段階から認識すべき各種法規制（食品表示を中心に）	予習：食品表示全般についてふりかえり疑問点を整理する(120分)
			復習：食品表示全般についてまとめ疑問点を整理する(120分)
9	食品を取巻く環境と法規制Ⅱ	食品の開発段階から認識すべき各種法規制（保健機能食品等の法規制）	予習：食品の機能性表示についてふりかえり疑問点を整理する(120分)
			復習：食品の機能性表示についてまとめ疑問点を整理する(120分)
10	食品の試作とその評価方法Ⅰ	食品開発におけるスケールアップと評価方法・工場での量産化および事例研究	予習：食品の評価方法について復習し疑問点を抽出する(80分)
			復習：疑問点の整理とまとめ(120分)

11	食品の試作とその評価方法Ⅱ	食品開発におけるスケールアップと評価方法	予習：食品の評価方法について復習し疑問点を抽出する(80分)
			復習：疑問点の整理とまとめ(120分)
12	品質管理と工程管理	工場で生産される商品の品質を維持する方法	予習：生産管理を調べる (40分)
			復習：ノートとプリントに目を通す (80分)
13	新製品の宣伝販売促進	上手く売るための仕組みと仕掛けを作る方法	予習：販売促進の事例を調べる (40分)
			復習：ノートとプリントに目を通す (80分)
14	企業経営における知的財産権	特許・商標権について、その重要性を解説する	予習：知的財産権の概要を調べる (80分)
			復習：ノートとプリントに目を通す (120分)
15	気になる食品のコンセプトや開発秘話	7回目以降の授業から気になる食品のコンセプトや開発の特徴を考察しプレゼンする	予習：市販品の訴求点を調べる (80分)
			復習：定期試験に向けた準備 (120分)

気になる食品のコンセプトプレゼン2回 (270×2分) 含

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
プリント配布		

◆参考書

書名	著者	発行所
改訂 続 おいしさを測る	古川秀子、上田玲子	幸書房
視覚化する味覚 食を彩る資本主義	久野愛	岩波新書

◆関連科目

食品加工実習、食品開発実習

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	10
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	40
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	10		

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法
翌週以降の授業内で総評を述べる。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・授業中の私語を禁止する。欠席・遅刻をしないで、板書は素早くノートにとること。
- ・理解できないところ、不明な点は遠慮せず聞きにくること。

◆オフィスアワー

新学期開始時に学務課からの掲示を確認すること。

食品開発実習 (1単位) (食品学科)

開講時期 3年・後期
担当者氏名 中島 肇

◆授業概要

現在種々の加工食品が製造、販売されている。これらは毎週のように新製品としてCVSやスーパーの棚を賑わしている。食品メーカーでは、市場で生き残る商品の開発にしのぎを削っている。本講義では穀類、果実・野菜、畜肉、乳、鶏卵、および魚介類などの各種素材を利用して、新しい加工食品を考案し、新製品開発の実態を垣間見ていく。保存試験は行わないが、賞味期限の長い(1~2ヶ月間保存可能)加工食品の開発を中心に体験する予定である。試作品について品質評価およびコスト計算も行う。品質改善に向けて、またコストを削減するためにはどのようなことを考え、どう実施すれば良いかを考察する能力を身につける。

本科目は雪印乳業株式会社(現:雪印メグミルク株式会社)に30年間勤務し、その技術研究所において乳製品の化学・生物的特性に係る研究および発酵乳製品(チーズ、発酵乳)などの技術開発に携わった教員が担当する。各種食品を扱った経験も踏まえて、実際に試作品を作り上げる中で、食品開発に必要な要素について自ら考え、ブラッシュアップして行く過程を学ぶことを目的にしているため、失敗を恐れずに積極的に実習に参加して欲しい。

◆到達目標

1. コンセプト、およびスペックを基に、アイデアジェネレーションとその評価を行い、新しい訴求点を持った魅力ある新食品の企画・立案ができる。
2. グループワークにより、協同連携して目的を共有し、それを具現化することができる。
3. 食品メーカーでの新製品開発の実際を推察し、その実施に必要な能力を理解できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	ガイダンス、および食品開発の意義・目的・手法	授業の進め方、グループ分け、役割とその分担、原材料・資材調達等 アイデアジェネレーションとコンセプト作成、訴求点・差別化ポイントの明確化	予習: CVS、スーパー等の加工食品を調べておく (30分)
			復習: 試作品手順の確認(コンセプト、スペック作成、原材料、資材、道具) (120分)
2	I. 穀類利用食品、果実・野菜利用食品	アイデアジェネレーションとコンセプト作成、スペック作成	予習: 市販加工食品を調べておく (40分)
			復習: 差別化ポイントの明確化 (120分)
3	I. の2	試作方法の確認と試作、試作品の評価と課題設定	予習: 試作の準備 (40分)
			復習: 差別化ポイントの確認 (120分)
4	I. の3	試作方法の確認と試作、および試作品の評価・コスト計算	予習: 試作の準備 品質評価・コスト計算 (40分)
			復習: プレゼンに向けた準備 (120分)
5	I. の4	プレゼンテーションと他班試作品の評価	予習: プレゼンの予行練習 (40分)
			復習: プレゼンの反省 (120分)
6	II. 畜肉利用食品、魚介類利用食品	アイデアジェネレーションとコンセプト作成、スペック作成	予習: 市販加工食品を調べておく (40分)
			復習: 差別化ポイントの明確化 (120分)
7	II. の2	試作方法の確認と試作、試作品の評価と課題設定	予習: 試作の準備 (40分)
			復習: 差別化ポイントの確認 (120分)
8	II. の3	試作方法の確認と試作、および試作品の評価・コスト計算	予習: 試作の準備、品質評価・コスト計算 (40分)
			復習: プレゼンに向けた準備 (120分)
9	II. の4	プレゼンテーションと他班試作品の評価	予習: プレゼンの予行練習 (40分)
			復習: プレゼンの反省 (120分)
10	III. 乳利用食品、鶏卵利用食品	アイデアジェネレーションとコンセプト作成、スペック作成	予習: 市販加工食品を調べておく (40分)
			復習: 差別化ポイントの明確化 (120分)
11	III. の2	試作方法の確認と試作、試作品の評価と課題設定	予習: 試作準備 (40分)
			復習: 差別化ポイントの明確化 (120分)
12	III. の3	試作方法の確認と試作、および試作品の評価・コスト計算	予習: 試作の準備、品質評価・コスト計算 (40分)
			復習: プレゼンに向けた準備 (120分)

13	Ⅲ. の4	プレゼンテーションと他班試作品の評価	予習：プレゼンの予行練習 (40分)
			復習：プレゼンの反省 (120分)
14	総合試作	Ⅰ～Ⅲの取り組みを踏まえの試作品の企画	予習：差別化ポイントの収集 (40分)
			復習：試作の準備 (120分)
15	総復習	試作・評価 (総復習)	予習：商品イメージ明確化 (40分)
			復習：商品イメージ総仕上げ (140分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
必要に応じて配布		

◆参考書

書名	著者	発行所
改訂 続 おいしさを測る	古川秀子、上田玲子	幸書房

◆関連科目

食品開発論、食品加工実習、食品加工貯蔵学Ⅰ・Ⅱ、食品学総論Ⅰ・Ⅱ
食品学各論（動物性食品、植物性食品）

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	
レポート	10	実技（発表・コミュニケーション）	40
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	10		

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

各課題毎に提出されたレポートはコメントを添えて返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・講義中の私語を禁止する。欠席・遅刻をしないこと
- ・グループワークでは、メンバーとコミュニケーションをしっかりとること
- ・理解できないところ、不明な点は遠慮せずに聞きに来ること
- ・試作時は、装飾品を外し、過度の化粧を避けること（異物混入と移り香を防止するため）
- ・受講に当たっては、「食品開発論」を履修しておくのが望ましい

◆オフィスアワー

新学期開始時に学務課からの掲示を確認すること。

応用微生物学 (2単位) (食品学科)

開講時期 2年・後期
担当者氏名 北村 義明

◆授業概要

微生物は古くから利用され、発酵食品や医薬品の分野で発展してきた。今日ではバイオテクノロジーの分野で重要な役割を担っており、さまざまな食品、医薬、農薬、化学製品の生産に貢献している。日本食の味の要となっている発酵食品をはじめ、微生物を利用して生産されるアミノ酸等の食品素材、産業素材、酵素などを事例として述べ、合わせて将来の微生物利用の展望についても講述する。

本科目は国立の農林水産研究機関で永年微生物・酵素を利用した食品・食品素材の利用に関する研究および研究管理に携わるとともに、農林水産本省で食品企業の技術開発に関わる行政に携わった教員が担当する。15回の授業全体を通して、広範囲に渡る食品研究全体の研究開発動向の話題を交えつつ、消費者ニーズとそれに基づく食品企業ニーズの実例やそれらに対応した行政の施策の紹介等を通して、微生物がいかに我々の生活に役に立っているかを、学生に実感してもらおう。将来食品企業の企画、開発、製造部門に携わった場合に、新たな発酵食品の開発や製造工程の工夫、微生物の発酵による新たな物質生産等にチャレンジできるために必要な基礎的知識を教授するとともにそれらに対する意欲を育む。第15回目に、最後のまとめとして、先端的な応用微生物研究の研究トピックスとして、研究所でのシーズ研究から企業との協同研究と、そしてその実用化に至るまでのプロセスの実例を紹介する。尚、本科目では資料配付及び課題提出にmoodleを活用する。

◆到達目標

1. 我々の日常生活と微生物とのかかわりを説明できる。
2. 食品と微生物の関わりを理解し、その特性を活かして食品開発や調理等に応用できる。
3. 微生物を利用した未来のあり方を想像できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	微生物利用の歴史と発展	シラバスにより授業内容を解説する。微生物の利用方法を従来と現在を比較する	予習 教科書P1-P26を読み、微生物学概論での学修を復習する。(30分) 復習 自分の生活と微生物の関わりを書き出す。(30分) 復習 確認プリントで復習する。(30分)
2	麹菌と発酵食品	国菌と呼ばれる麹菌と、それを利用した味噌等の発酵食品及び麹菌利用技術について解説する。	予習 教科書P108-P113を読み、みそ、醤油と微生物の関連を把握する。(30分) 復習 確認プリントで復習する。(30分)
3	酵母の利用と発酵食品	出芽酵母と、それを利用した発酵食品・飲料について解説する。	予習 教科書P113, 114の他、パン酵母について調べておく。(60分) 復習 確認プリントで復習する。(30分)
4	乳酸菌の利用と発酵食品	乳酸菌を利用した発酵乳製品、発酵漬物等について解説する。	予習 教科書P116-121を読み、乳酸菌関連食品を調べる。(60分) 復習 確認プリントで復習する。(30分)
5	その他の発酵食品と世界の発酵食品	納豆、食酢等を初めとする各種日本の発酵食品と世界の発酵食品について解説する。	予習 教科書P114を読み、その他の発酵食品を調べる。(60分)。 復習 確認プリントで復習する。(30分)
6	食品の腐敗と保蔵	微生物と食品の腐敗及び殺菌を目的とした食品加工技術、保蔵技術を解説する。	予習 教科書P153-174を読み、食品の腐敗と保蔵を調べる。(60分) 復習 確認プリントで復習する。(30分)
7	微生物酵素の利用	酵素とは何か、また微生物酵素がいかに生活に役立っているかを解説する。	予習 微生物学概論、生化学等で学習した酵素について復習するとともに、教科書P133-136を読み、食品加工と酵素の関係を調べる。(60分) 復習 確認プリントで復習する。(30分)
8	食品素材の発酵生産	アミノ酸、呈味性核酸物質を初めとした食品素材として利用される発酵生産物の生産について解説する。	予習 教科書P124-130を読み、アミノ酸や呈味性核酸物質について調べる。(60分) 復習 確認プリントで復習する。(30分)
9	抗生物質・産業素材の発酵生産	抗生物質を初めとした医薬品、バイオプラスチック等の産業素材の発酵生産について解説する。	予習 教科書P131-132の他、抗生物質の生産について調べる。(60分)。 復習 確認プリントで復習する。(30分)

10	微生物の有機合成への利用と菌体の食料・飼料化	有機合成化学への利用と微生物菌体そのものの利用を紹介する。	予習 微生物を利用した化学工業や菌体利用 (SCP) について調べる。(60分) 復習 確認プリントで復習する。(30分)
11	微生物の育種と遺伝子組換え	有用微生物の改良について遺伝子工学も含めて解説する	予習 教科書 P60-80 を読み遺伝子組換えについて学習する。(60分) 復習 確認プリントで復習する。(30分)
12	環境浄化と微生物	環境浄化における微生物利用を解説する。	予習 教科書 P137-143 を読み物質循環や環境浄化と微生物の関係について学習する。(60分) 復習 確認プリントで復習する。(30分)
13	微生物災害と防除	微生物自体が汚染物質にならないための方法や生物多様性条約について解説する	予習 生物多様性条約について調べておく。(60分) 復習 確認プリントで復習する。(30分)
14	酒類	各種酒類の関与微生物とその発酵を解説する。	予習 教科書 P100-101 を読み、酒類と微生物の関連を把握する。(30分)
15	トピックス紹介とまとめ	新たな利用や産学官の連携による研究開発のトピックスを紹介するとともに応用微生物分野の将来性を展望する。	予習 微生物の利用法について、自分の考えをまとめてみる。(60分) 復習 確認プリントで復習する。(30分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
食品微生物学	村田容常、渋井達郎 編	東京化学同人

微生物学概論と共通。資料プリントを併用する。

◆参考書

書名	著者	発行所
応用微生物学	村尾澤夫、荒井基夫 共編	培風館

◆関連科目

応用微生物学実験、微生物概論、バイオテクノロジー、分子生物学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	小テスト	
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	30		

(補足) 学習に取り組む姿勢・意欲 (30%) は、予習・復習プリントで評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

復習プリント内容の解説。

◆受講上の注意事項及び助言

各回に moodle で復習課題を課す。微生物概論をしっかり復習する。

◆オフィスアワー

受付時間： 月曜日から水曜日までの 16:30-18:00

受付場所： 応用微生物学研究室 (7号館2階)

上記で対応できない場合：Email kitamura-y@tsc-05.ac.jp でも受け付ける。

応用微生物学実験

(1 単位) (食品学科)

開講時期 3 年・前期
担当者氏名 山本直子

◆授業概要

器具の滅菌や培地の調製ののち、発酵食品に利用されている細菌、酵母、糸状菌などを培養することにより、微生物の取扱い方を確実なものとする。さらに微生物を用いて種々の食品や有用物質を生産する。この過程において、微生物の増殖推移、各種酵素活性の変化、栄養成分の変化なども調べて、微生物のもつ多くの機能や性質について見識を深める。

◆到達目標

1. 微生物の応用範囲の広さを認識することができる。
2. 特定の微生物を複数の利用方法に活用できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な時間)
1	酵母のアルコール発酵 1. 増殖培養	酵母の保存菌株を培養して、性状を観察する。	予習：微生物学概論教科書の「発酵」を読む (20 分)
			復習：アルコール発酵を調べる (30 分)
2	2. 発酵試験	酵母を用いてアルコール発酵を行い、発酵力を調べる。	予習 微生物学概論教科書の「発酵」を読む (20 分)
			復習 アルコール発酵酵母を理解する (30 分)
3	3. 固定化酵母の調製	発酵性のある酵母を用いて固定化酵母の調製を行なう	予習 固定化について調べる (30 分)
			復習 固定化酵母について調べ理解する (60 分)
4	4. 固定化酵母によるアルコール生産	CO ₂ 減少量およびグルコースの定量により発酵率を算出する。	予習 食品学実験教科書の「糖の定量」部を読む (20 分)
			復習 グルコース定量法を理解する (30 分)
5	乳酸菌の乳酸発酵 1. 乳酸菌の分離培養	乳製品から乳酸菌を分離培養する。また保存菌株の <i>Lactobacillus</i> を用いた乳酸発酵を行う。	予習 微生物学概論教科書の「乳酸菌」部を読む (20 分)
			復習 乳酸菌、乳酸発酵を理解する (30 分)
6	2. 乳酸発酵試験	分離された乳酸菌の性質を調べ、同定する。各分離菌株の発酵試験を行う。	予習 微生物学概論教科書の「乳酸発酵」部を読む (20 分)
			復習 乳酸発酵のホモ、ヘテロを理解する (30 分)
7	嫌気培養	好気性菌、嫌気性菌の嫌気培養を行う	予習 嫌気培養を調べる (30 分)
			復習 好気培養と嫌気培養の違いを理解する (60 分)
8	糸状菌による酵素生産 1. 増殖培養	<i>Aspergillus, Penicillium, Rhizopus</i> などの保存菌株を増殖培養する。	予習 教科書の「糸状菌の培養」を読む (20 分)
			復習 増殖傾向から各糸状菌の特性を理解する (60 分)
9	2. 酵素の生産	生産酵素を抽出する	予習 教科書の「糸状菌の培養」を読む (20 分)
			復習 酵素について調べ理解する (30 分)
10	3. 生産酵素の活性試験 ①アミラーゼの測定試験	アミラーゼの測定を行う	予習 アミラーゼについて調べる (20 分)
			復習 アミラーゼの測定法を理解する (30 分)
11	②プロテアーゼの測定試験	プロテアーゼの測定を行う	予習 プロテアーゼについて調べる (20 分)
			復習 プロテアーゼの測定法を理解する (30 分)
12	放線菌による抗生物質の生産 1. 増殖培養	<i>Streptomyces griseus</i> の形態を細菌と比較観察する。	予習 微生物学概論教科書の「放線菌」部を読む (20 分)
			復習 放線菌を知る (30 分)
13	2. ストレプトマイシンの生産	<i>Streptomyces griseus</i> のストレプトマイシンの生産培養を行う。	予習 微生物学概論教科書の「放線菌」部を読む (30 分)
			復習 抗生物質を理解する (30 分)
14	3. ストレプトマイシンの抗菌試験	培養液からストレプトマイシンを抽出し、各種のグラム陽性菌と陰性菌に対する抗菌性を試験する。	予習 微生物学概論教科書の「放線菌」部を読む (20 分)
			復習 感受性試験を理解する (30 分)
15	まとめ		予習 微生物を利用した食品を調べる (30 分)
			復習 微生物の機能や性質についてまとめる (60 分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
微生物利用	中西載慶	実教出版

◆参考書

書名	著者	発行所
微生物実験マニュアル 第2版	安藤昭一	技報堂出版

◆関連科目

微生物学概論、応用微生物学、微生物学実験、バイオテクノロジー、バイオテクノロジー実験

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	30		

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポートは採点をして返却をする。返却時に指導する。

◆受講上の注意事項及び助言

生産培養過程においては、目的物質の生産の有無に止まらず、培養全体を通しての観察が重要である。微生物は生き物なので、基本、毎日観察を行う。授業時間以外にも実験操作を行うことが度々ある。

◆オフィスアワー

受付時間： 新学期開始後に学務課からの掲示を確認すること

受付場所： 新学期開始後に学務課からの掲示を確認すること

上記で対応できない場合： メールにて対応する。yamamoto.n@tsc-05.ac.jp

バイオテクノロジー (2単位) (食品学科)

開講時期 3年・前期
担当者氏名 北村 義明

◆授業概要

現代のバイオテクノロジーが、遺伝子の技術、細胞工学的手法、発生工学的技術の利用により飛躍的に発展している状況を概説し、さらに、組換え微生物等を用いた有用タンパク質の生産、組換え植物の利用、細胞融合、モノクローナル抗体、クローン牛、バイオリクター、バイオマス、多能性細胞に加え、近年発展が目覚ましいゲノム編集技術等、様々なバイオテクノロジーについて解説する。

本科目は国立の農林水産研究機関で永年微生物・酵素を利用した食品・食品素材の利用に関する研究および研究管理に携わるとともに、農林水産本省で食品企業の技術開発に関わる行政に携わった教員が担当する。農林水産省及び経済産業省のバイオテクノロジー推進戦略や、各種研究開発推進計画を参考に、各単位の中でこれらの政策をも紹介していく。

前半第5回までに、2年次に学修した分子生物学、応用微生物学でも触れた遺伝子組換え技術等を更に詳しく解説し、第6回～第11回では、微生物、植物、動物分野といった生物を切り口にしたバイオテクノロジーを解説するとともに、第12回以降は環境分野、医療分野のバイオテクノロジーを紹介する。尚、本科目では moodle を利用した資料配付及び課題提出、並びにアンケート機能を利用した理解把握を行う。

◆到達目標

1. 遺伝子工学的技術、細胞工学的手法、発生工学的技術について説明できる。
2. バイオテクノロジー利用食品、有用タンパク質の生産、遺伝子組み換え植物の利用について説明できる。
3. クローン牛、バイオリクター、バイオマス、多能性細胞、ゲノム編集について説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	バイオテクノロジーの発展	シラバスにより授業内容を解説する。バイオテクノロジーの誕生からその利用先端技術までを紹介する	予習 教科書 p1-8を読み、バイオテクノロジーとは何かを予習する。(60分)
			復習 確認プリントで復習する。(30分)
2	分子生物学の基礎(1)	遺伝子工学の理解に必要な分子生物学の基礎(核酸)を解説する。	予習 第一回配布プリントを参考に遺伝子の分子構造について予習する。(60分)
			復習 確認プリントで復習する。(30分)
3	分子生物学の基礎(2)	遺伝子工学の理解に必要な分子生物学の基礎(タンパク質)を解説する。	予習 第二回配布プリントを参考に遺伝子の分子構造について予習する。(60分)
			復習 確認プリントで復習する。(30分)
4	遺伝子工学の基礎(1)	遺伝子工学の流れを解説する。	予習 教科書 p 47-54を読み、遺伝子構造の復習をするとともに、遺伝子工学の流れを予習する。(60分)
			復習 確認プリントで復習する。(30分)
5	遺伝子工学の基礎(2)	DNAの解析手法を解説する。	予習 教科書 p 55-60を読み、DNAの解析手法・形質転換手法を予習する。(60分)
			復習 確認プリントで復習する。(30分)
6	遺伝子工学の応用	有用物質の生産や遺伝子組換えの応用事例を紹介する。	予習 教科書 p 61-66を読み、遺伝子組換えの応用を予習する。(60分)
			復習 確認プリントで復習する。(30分)
7	微生物のバイオテクノロジー	有機酸、アミノ酸、核酸、酵素等の生産事例を解説する。	予習 応用微生物学を復習するとともに教科書 p 23-28を読み、微生物バイオテクノロジーを予習する。(60分)
			復習 確認プリントで復習する。(30分)
8	酵素とその利用	酵素の概要と利用技術、固定化酵素、固定化菌体を利用したバイオリクター等。	予習 教科書 p 29-46を読み、酵素の基本的性質を復習するとともにその応用について予習する。(60分)
			復習 確認プリントで復習する。(30分)
9	植物のバイオテクノロジー(1)	組織培養と遺伝子組換え技術。	予習 教科書 p 67-81を読み、植物組織培養と遺伝子組換え利用技術を予習する。(60分)
			復習 確認プリントで復習する。(30分)
10	植物のバイオテクノロジー(2)	植物遺伝子解析法と新品種の育成。	予習 教科書 p 82-90を読み植物バイオテクノロジーの応用について予習する。(60分)
			復習 確認プリントで復習する。(30分)

11	動物のバイオテクノロジー (1)	動物の生殖の道筋、人工受精、体外受精、核移植、クローン動物、DNA 鑑定	予習 教科書 p 95-98 を読み、家畜のバイオテクノロジーを予習する。(60 分) 復習 確認プリントで復習する。(30 分)
12	動物のバイオテクノロジー (2)	ES 細胞、iPS 細胞、再生医学、トランスジェニック動物。	予習 教科書 p 91-95、98-104 を読み、トランスジェニックマウス、iPS 細胞、ES 細胞等を理解する。(60 分) 復習 確認プリントで復習する。(30 分)
13	環境とバイオテクノロジー	環境浄化、バイオマスエタノール、生分解性プラスチック。	予習 教科書 p 105-116 を読み、環境浄化やバイオエタノール生産等について予習する。(60 分) 復習 確認プリントで復習する。(30 分)
14	医療とバイオテクノロジー	抗生物質、ホルモン剤、インターフェロン、遺伝子診断、遺伝子治療、ノックアウトマウス、再生医療。	予習 教科書 p 133-153 を読み、医療関係の物質生産について予習する。(60 分) 復習 確認プリントで復習する。(30 分)
15	全体の復習	ゲノム編集技術、重要項目の復習、確認。	予習 さまざまなニュースで使われるバイオテクノロジー用語をリストアップし、内容を調べておく。(120 分) 復習 確認プリントで復習する。(30 分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
バイオテクノロジー入門	高畑京也 他 編著	建帛社

◆参考書

書名	著者	発行所
ニューバイオテクノロジー [入門]	辻井弘忠、柴井博四郎、他	培風館
EURO 版 バイオテクノロジーの教科書 上、下	ラインハート・レネンバーク	講談社 Blue Backs

◆関連科目

生化学Ⅰ、生化学Ⅱ、応用微生物学、食品機能論、微生物学概論、バイオテクノロジー実験、生化学実験

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	小テスト	
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	30		

(補足) 学習に取り組む姿勢・意欲 (30%) は、予習・復習課題によって評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

復習プリント内容の解説。

◆受講上の注意事項及び助言

関連科目、特に生化学Ⅰ、生化学Ⅱ、応用微生物学の復習をしておくこと。

◆オフィスアワー

受付時間： 月曜日から木曜日までの 16:30-18:00

受付場所： 応用微生物学研究室 (7 号館 2 階)

上記で対応できない場合：Email kitamura-y@tsc-05.ac.jp でも受け付ける。

バイオテクノロジー実験 (1単位) (食品学科)

開講時期 3年・後期
担当者氏名 北村義明

◆授業概要

微生物と植物のバイオテクノロジーの基礎的な技術を修得する。植物の組織培養技術や大腸菌の遺伝子組換え技術を体得し、その原理を理解する。また、発酵食品に含まれる微生物の菌叢解析やPCR法の利用例としてコメの品種判別を体験する。本科目は国立の農林水産研究機関で永年微生物・酵素を利用した食品・食品素材の利用に関する研究及び研究管理に携わるとともに、農林水産本省で食品企業の技術開発に関わる行政に携わった教員が担当する。植物バイオテクノロジーの黎明期より微生物および植物の遺伝子組換え技術を使った研究開発の経験に基づき、実験を進める。

◆到達目標

1. 遺伝操作の基本的理解ができる。
2. バイオテクノロジー関連のニュースを理解できるようになる。
3. 実験系の組み立て方を習得し、論文等を読み自らその実験を遂行することができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な時間)
1	ガイダンスとプロトプラストの融合	ガイダンス・野菜のプロトプラストの作製及びその融合実験	予習 プロトプラストとは何か調べる (30分)
			復習 細胞融合について調べる (30分)
2	植物組織培養1 カルス形成①	カルス誘導用培地の調製	予習 植物組織培養について調べる (30分)
			復習 カルスについて理解する (30分)
3	植物組織培養1 カルス形成②	ニンジンカルス作製	予習 カルスの培養条件を調べる (30分)
			復習 植物ホルモンについて調べる (30分)
4	PCR-DGGE/TGGE 法による菌叢解析1	食品/菌体からの全 DNA の抽出とPCR増幅	予習 菌叢解析について調べる (20分)
			復習 核酸の抽出方法について調べる (30分)
5	PCR-DGGE/TGGE 法による菌叢解析2	・PCRによる糸状菌 DNA の増幅/アガロースゲル電気泳動による確認	予習 PCRについて調べる (30分)
			復習 核酸の精製法について調べる (30分)
6	PCR-DGGE/TGGE 法による菌叢解析3	PCRプロダクトの精製・確認と定量	予習 DNAの定量法について調べる (30分)
			復習 核酸の精製法について調べる (30分)
7	PCR-DGGE/TGGE 法による菌叢解析4	DGGEゲルの作製と電気泳動泳動開始	予習 DGGE/TGGE法について調べる (30分)
			復習 DGGEとTGGEの違いを調べる。
8	PCR-DGGE/TGGE 法による菌叢解析5	電気泳動終了・染色・解析	予習 各種電気泳動法について調べる (30分)
			復習 他の菌叢解析手法について調べる (30分)
9	DNAのクローニング ① DNAの取扱	制限酵素切断とアガロースゲル電気泳動による確認	予習 各種電気泳動法について調べる (30分)
			復習 他の菌叢解析手法について調べる (30分)
10	DNAのクローニング ② DNAの精製	vector DNA 及び insert DNA の精製	予習 DNAの性質について調べる (30分)
			復習 plasmid vector について調べる (30分)
11	DNAのクローニング ③ 形質転換	ligation と形質転換	予習 ligation について調べる (30分)
			復習 組換え DNA の構築に利用される各種酵素について調べる (30分)
12	DNAのクローニング ④ 形質転換の確認	コロニーダイレクト PCR による確認	予習 各種 PCR の利用について調べる (30分)
			復習 PCR 用の各種 DNA ポリメラーゼについて調べる (30分)
13	DNAのクローニング ⑤ 遺伝子誘導発現1	IPTGによる lac z 遺伝子の発現誘導	予習 アガロース電気泳動について調べる (20分)
			復習 遺伝子の発現調節について調べる (30分)

14	DNA のクローニング ⑥ 遺伝子発現誘導 2	SDS-PAGE による生産物の確認	予習 SDS-PAGE について調べる (30 分)
			復習 Native PAGE について調べる (30 分)
15	まとめとカルス観察	まとめと再生植物の観察 <i>lacZ</i> 遺伝子産物の活性測定	予習 植物体再生について調べる (60 分)
			復習 植物組織培養実験についてまとめる (60 分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
プリント配布		

◆参考書

書名	著者	発行所
遺伝子工学の原理	藤原 信介	三共出版
バイオテクノロジーへの基礎実験	鈴木隆雄 監修	三共出版

◆関連科目

微生物学、微生物学実験、バイオテクノロジー、分子生物学、応用微生物学、応用微生物学実験

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	30		

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

実験の授業時間以外に観察させて、その時に解説をする。

◆受講上の注意事項及び助言

難しく考えないで、興味を持って実験の楽しさを体験してほしい。

◆オフィスアワー

受付時間： 授業開講日の授業終了後から 18 時まで

受付場所： 実験室および応用微生物学研究室 (7 号館 2 階)

上記で対応できない場合：メール kitamura-y@tsc-05.ac.jp でも受け付ける。

調理学Ⅱ

(2単位) (食品学科)

開講時期 2年・前期
 担当者氏名 吉田 光一

◆授業概要

調理学Ⅰで学んだ知識を基盤として、食品素材の調理による変化を中心とし、調理操作の基礎に関する科学の機能と調理特性について解説する。

◆到達目標

1. 食品素材の調理による変化の原理・要点について調理科学的に説明できる。
2. 食品素材の調理特性が説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	炭水化物を多く含む食品の調理性(1)	炭水化物の調理による変化、米、小麦粉、いも類	予習:教科書(p.86~96)を読む。(30分)
			復習:でんぷんの調理変化を理解する。(30分)
2	炭水化物を多く含む食品の調理性(2)	豆類、雑穀、でんぷん類	予習:教科書(p.96~99)を読む。(30分)
			復習:でんぷんの調理性を理解する。(30分)
3	タンパク質を多く含む食品の調理性(1)	タンパク質の調理による変化、食肉類、魚介類	予習:教科書(p.99~108)を読む。(30分)
			復習:タンパク質の変化を理解する。(30分)
4	タンパク質を多く含む食品の調理性(2)	卵類、乳とその加工品、大豆および大豆の加工品	予習:教科書(p.109~116)を読む。(30分)
			復習:それぞれの加工品を整理する。(30分)
5	ビタミン・無機質を多く含む食品の調理性(1)	野菜、果物、きのこ類	予習:教科書(p.117~125)を読む。(30分)
			復習:ビタミンの調理変化を整理する。(30分)
6	ビタミン・無機質を多く含む食品の調理性(2)	藻類、種実類、嗜好飲料	予習:教科書(p.125~128)を読む。(30分)
			復習:飲料素材をまとめる。(30分)
7	成分抽出素材の利用と調理性(1)	油脂	予習:教科書(p.129~131)を読む。(30分)
			復習:油脂の調理性を整理する。(30分)
8	成分抽出素材の利用と調理性(2)	砂糖、ゲル化剤	予習:教科書(p.132~136)を読む。(30分)
			復習:ゲル化剤を分類・整理する。(30分)
9	調理と摂食機能(1)	食べる機能(咀嚼・嚥下)とテクスチャー、食べる機能と食具・食器	予習:教科書(p.138~142)を読む。(30分)
			復習:テクスチャー、食具、食器を理解する。(30分)
10	調理と摂食機能(2)	食べる機能と食事基準、調理の工夫	予習:教科書(p.142~147)を読む。(30分)
			復習:調理の工夫をまとめる。(30分)
11	安全性への配慮(1)	調理と食中毒予防	予習:教科書(p.148~150)を読む。(30分)
			復習:食中毒の原因をまとめる。(30分)
12	安全性への配慮(2)	アレルギー対応、食べる機能に応じた食事の安全性	予習:教科書(p.150~151)を読む。(30分)
			復習:アレルギー物質をまとめる。(30分)
13	調理から加工への展開	食品添加物の活用、食品開発と品質管理	予習:教科書(p.152~158)を読む。(30分)
			復習:食品添加物を整理する。(30分)
14	消費と流通への展開	内食・中食・外食の定義、内食から中食への展開、内食から外食への展開	予習:教科書(p.158~167)を読む。(30分)
			復習:食べ物の流通をまとめる。(30分)
15	基本事項のまとめ	重要事項のまとめ、難解な事項の補足説明	予習:基本事項をまとめ、授業でわからなかったところをチェックする。(30分)
			復習:重要事項をまとめ、調理学Ⅱの理解を深める。(30分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
調理学	大越ひろ、品川弘子、和田淑子	建帛社
日本食品成分表	香川明夫監修	女子栄養大学出版部

◆参考書

書名	著者	発行所
調理と理論	山崎清子、島田キミエ	同文書院
総合調理科学事典	日本調理科学会 編	光生館
オールフォト食材図鑑	荒川信彦、唯是康彦 監修	調理栄養教育公社

◆関連科目

基礎調理実習Ⅰ・Ⅱ、調理学Ⅰ、食品学総論Ⅰ、栄養学Ⅰ、食品衛生学Ⅰ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	80	小テスト	
レポート	20	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)			

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法
次回講義にて解説

◆受講上の注意事項及び助言

- ・「フードスペシャリスト」の認定試験に合格できる知識と能力を身につける。
- ・欠席・遅刻をしないで、予習・復習をしっかりと行うこと。
- ・理解できないところ、不明な点は遠慮せずに聞きに来る。

◆オフィスアワー

受付時間：月曜日～金曜日 16：10～18：00

受付場所：調理学研究室

上記対応できない場合：個別対応

調理学実験

(1 単位) (食品学科)

開講時期 2年・前期
担当者氏名 熊谷 美智世

◆授業概要

食品素材の性質や取り扱いおよび調理操作について実験を通して理解を深め、嗜好性・栄養性・安全性等に考慮した調理に必要な理論と技術の習得に役立てる。また、官能評価と機器測定の結果を関連づけて食品素材の性質を把握する。

◆到達目標

1. 実験を通して、食品の調理による変化や調理操作の要点への理解を深める。
2. 官能評価と機器測定の結果をもとに食品の性質を説明できる。
3. 実験結果を調理科学と関連付けて理解し説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	調理学実験にあたって 緑茶に関する実験	調理学実験の目的・レポートの書き方、 緑茶の種類と淹れる湯の温度と浸出時間	予習 「調理学」教科書 p.94-97 を読んでおく (20分)
			復習 お茶の抽出温度と呈味の違いをまとめる (40分)
2	いもに関する実験	じゃがいもの調理特性 さつまいもの糖化と加熱法	予習 「調理学」教科書 p.20-23 を読んでおく (20分)
			復習 じゃがいもの特性、さつまいもの加熱の違いによるβ-アミラーゼの働きをまとめる (40分)
3	果物と野菜の褐変に関する実験	りんごの褐変とその抑制 ごぼうの褐変とその抑制	予習 「調理学」教科書 p.68-69、74 を読んでおく (20分)
			復習 果物と野菜の酵素的褐変とその抑制法についてまとめる (40分)
4	米に関する実験	うるち米ともち米の吸水 米の種類と炊飯法	予習 「調理学」教科書 p.8-13 を読んでおく (20分)
			復習 炊飯の要領、米の種類と炊飯法の違いをまとめる (40分)
5	小麦に関する実験	材料の違いによる焼き色 膨化剤添加の効果	予習 「調理学」教科書 p.14-20 を読んでおく (20分)
			復習 小麦粉の調理の膨化の特性についてまとめる (40分)
6	だしに関する実験	だしの材料とうま味の特徴 うま味の相乗効果	予習 「調理学」教科書 p.142-144 を読んでおく (20分)
			復習 だしの材料とうま味についてまとめる (40分)
7	野菜に関する実験	野菜の色の变化 生野菜の吸水・脱水とテクスチャー	予習 「調理学」教科書 p.63-73 を読んでおく (20分)
			復習 pHが野菜の色に及ぼす影響と浸透圧が生野菜に及ぼす影響をまとめる (40分)
8	卵に関する実験	卵白の起泡性と安定性 卵液の熱凝固性	予習 「調理学」教科書 p.45-51 を読んでおく (20分)
			復習 卵の起泡性に及ぼす添加物の影響、卵液の熱凝固性をまとめる (40分)
9	肉に関する実験	挽肉の調理特性 (ハンバーグにおける副材料の影響)	予習 「調理学」教科書 p.33-39 を読んでおく (20分)
			復習 すね肉の加熱による変化、ハンバーグに及ぼす副材料の影響をまとめる (40分)
10	魚に関する実験	魚のすり身に及ぼす添加材料の影響 魚の種類と硬さ	予習 「調理学」教科書 p.39-45 を読んでおく (20分)
			復習 すり身に及ぼす副材料の影響と魚の種類と加熱後の硬さについてまとめる (40分)
11	砂糖に関する実験	砂糖の加熱による変化 砂糖の結晶化・転化	予習 「調理学」教科書 p.90-92 を読んでおく (20分)
			復習 砂糖の加熱による変化や溶解度と結晶化の関係についてまとめる (40分)

12	寒天・ゼラチンに関する実験	各種ゲル化剤の特性 ゲル化における添加物の影響	予習 「調理学」教科書 p.86-90 読んでおく (20分)
			復習 寒天・ゼラチンゲルの特性や扱い方をまとめる (40分)
13	実験結果のまとめ	実験全体のまとめと解説	予習 12回分の実験内容を復習する。(30分)
			復習 発表PPTの構成と内容を考える (30分)
14	実験結果の発表準備 リハーサル	実験結果発表のための準備	予習 発表PPT資料・発表原稿の内容を班員で検討する (30分)
			復習 各班で担当の実験結果をまとめ、パワーポイントを作成し発表に備える (30分)
15	実験結果の発表	各班による発表 (パワーポイント使用)	予習 発表に備えて班員で内容の確認と練習を行う (30分)
			復習 各班による発表を見ながら、各回の結果を見直し、調理学との関係を確認する (30分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
講義の都度資料を配布する		

◆参考書

書名	著者	発行所
調理学 食品の調理特性を正しく理解するために	河内公恵 編	化学同人
調理と理論	山崎清子、島田キミエ	同文書院

◆関連科目

調理学Ⅰ・Ⅱ、基礎調理実習Ⅰ・Ⅱ、食品学総論Ⅰ・Ⅱ、食品学各論

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	
レポート	40	実技 (発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) 学習に取り組む姿勢・意欲は、実験や発表において欠席状況、班員と協力しながら積極的に取り組んでいるかどうかを評価する。レポートは提出期日厳守のこと、誤字・脱字がなく体裁が整っており、結果に対して科学的な視点から適切に考察されているかを中心に評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

毎回の実験にはレポートを課す。レポートは次回の授業で必ず提出すること。採点して返却する。内容により再提出が必要な場合がある。

◆受講上の注意事項及び助言

調理学Ⅰの講義で使用した「調理学」の教科書を読んで実験に臨み、教科書の記載内容と実験結果を関連付けて考察に反映させること。

◆オフィスアワー

受付時間：授業当日

受付場所：授業教室または7号館3階の調理科学研究室

上記で対応できない場合：Eメールで受け付けます (kumagai-m@tsc-05.ac.jp)。

応用調理実習 (1単位) (食品学科)

開講時期 2年・前期

担当者氏名 山田 誠一 (1回～7回) 野口 栄 (8回～15回)

◆授業概要

(山田)

・中国料理店での料理長経験、独立開業経験を持つ教員が担当する。実習を通して中国料理における調理法や調理工程、食材についての知識と技術を身に付けられるよう、現場での経験と知識を生かした料理のコツや楽しさ、難しさを伝えていきたい。

(野口)

・日本料理店での勤務、修行経験のある教員が担当する。現場での経験と知識を活かし、日本料理のお造り、焼き物、煮物、揚げ物、蒸し物等の基本料理を取り上げ、日本料理における調理技術の基礎の大切さを伝えていきたい。

毎回の授業は、板書もしくはプリントでの説明と教員によるデモンストレーションの後で班ごとに調理実習をし、最後に評価を行うかたちで進める。

◆到達目標

(山田)

1. 食材の扱い方、切り方、料理手順を理解する。
2. 火の扱い方、油の使い方、鍋振りを出来るようにする。

(野口)

1. 日本料理の心を知り、包丁使いが少しでも出来るようにする。
2. 食材の扱い方 (切り方、下味)、火の入れ方 (油の扱い方等) を出来るようにする。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	雲白肉 豆板茄子	前菜について理解してもらう	予習 中国料理の前菜について資料及びインターネットで予習する (30分)
			復習 前菜についてレポート作成 (30分)
2	炒菠菜 大蒜炒飯	鍋の振り方	予習 炒め物について配布資料及びインターネットで予習する (30分)
			復習 炒め物についてレポート作成 (30分)
3	炸子鶏 油淋鶏	油の温度 揚げ方について理解する	予習 揚げ方について配布資料及びインターネットで予習する (30分)
			復習 揚げ方についてレポート作成 (30分)
4	什景烩飯 蛋花湯	水溶き片栗粉の使い方を理解する	予習 固める粉・スープについて配布資料及びインターネットで予習する (30分)
			復習 固める粉・スープについてレポート作成 (30分)
5	回鍋肉 家常牛肉片	上漿について 碗献について理解する	予習 連鍋・泡油・碗献・過油について配布資料及びインターネットで予習する (30分)
			復習 連鍋・泡油・碗献・過油についてレポート作成 (30分)
6	干焼蝦仁 牡蠣炒蛋	海鮮類の火の通し方について	予習 魚介類について配布資料及びインターネットで予習する (30分)
			復習 魚介類についてレポート作成 (30分)
7	紅焼鶏翅 奶油白菜	煮込み料理について理解する	予習 煮込み料理について配布資料及びインターネットで予習する (30分)
			復習 煮込み料理についてレポート作成 (30分)
8	日本料理の特徴～ 包丁、砥石、むき	千切り野菜 (物よっての太さ) 合せだれ	予習 物を正確に切り揃える 包丁を研ぎ、切れる包丁にする (30分)
			復習 再度食材を切り揃える練習をする、レポート作成 (30分)
9	出汁の取り方～ 昆布、鰹節、潮汁	あさりの潮汁 筍ご飯 (油揚、鶏もも肉、米など)	予習 旨味を知る 飯を炊く火加減を知る (30分)
			復習 再度授業内容の料理を作り、レポートを作成する (30分)
10	炊合せ～ 煮物	高野豆腐、海老、南瓜 柑橘の和え物	予習 物の性質 (火の入り具合) を知る (30分)
			復習 家にある食材で火の入れ具合を試したり、和え物を作り、レポートを作成する (30分)
11	魚のおろし方～ 二、三枚おろし、手開き	魚の手開き (つみれ)、姿造り 白髪長芋 (土佐酢、明太子) (へぐ作業)	予習 魚の構造を知る (30分)
			復習 魚のおろし方の手順をレポートにまとめる (30分)
12	日本の肉料理	鶏もも肉の鉄焼き 五色なます	予習 鉄焼きを知る 色のバランスを知る (30分)
			復習 色々な肉を鉄焼きにし、レポートを作成する (30分)

13	串の打ち方～平串、金串揚げ物	鮎の塩焼き（蓼酢） 胡麻豆腐 海老の変わり三色揚げ	予習 火加減や香りを知る（30分）
			復習 鮎料理を調べ、レポートを作成する（30分）
14	寿司～ 大阪、江戸前	巻物、棒寿司 厚焼き玉子	予習 江戸前と大阪寿司の違いを知る（30分）
			復習 インターネットで寿司について調べ、レポートを作成する（30分）
15	麺～ 鯛素麺	冷やしソーメン（桜玉子、オクラ等） 焼き茄子	予習 日本料理の本質を知る（30分）
			復習 素麺とひやむぎの違いを調べてレポートを作成する（30分）

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
資料を配布する		

◆参考書

書名	著者	発行所

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	30	実技（発表・コミュニケーション）	
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

（補足）

・学習に取り組む姿勢・意欲は課題への積極的な取り組みや、実習中の班をまとめてリードする努力等を評価する。

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

レポートを点検し、返却時に解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

調理終了後に各班チェック（助言・講評）を行う。

◆オフィスアワー

受付時間： 本授業の開講日

受付場所： 調理実習室

上記で対応できない場合：附属調理師専門学校にて個別対応

創作メニュー実習

(1 単位) (食品学科)

開講時期 4 年・前期
担当者氏名 吉田 光一

◆授業概要

料理を商品とする為には、その提供法によりさまざまに加味しなければならない事がある。また、社会のニーズに合せた嗜好性、価格を具現化する為にこれまで学んだ調理実習やその他の教科の知識をベースに自ら献立し、調理していく。

地方・地域自治体の活性化の手段として、学生自身が主体的に商品開発・販売を手掛ける。

◆到達目標

1. それぞれのテーマにあった商品を考え、実現させるプロセスを理解し、その実際が出来る
2. 原価計算・栄養価計算が出来る
3. メニュー開発を通して、活性化事業に参加できる

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	献立(メニュー)の考え方	創作メニューの考え方①	予習 献立の構成を調べる (30分)
			復習 献立の考え方をまとめる (30分)
2	提供法の考え方	創作メニューの考え方②	予習 市販品の場所、価格率を調べる (30分)
			復習 市販品の場所、価格率をまとめる (30分)
3	料理別、原価別の考え方	創作メニューの考え方③	予習 予定原価と市場を比較してみる (30分)
			復習 予定原価と市場を比較しまとめる (30分)
4	テイクアウト弁当 単品 (丼)	丼物弁当を考える	予習 市販の丼物を調べる (30分)
			復習 市販の丼物をまとめる 商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (30分)
5	テイクアウト弁当 麺	麺を使った弁当を考える	予習 市販の麺料理を調べる (30分)
			復習 市販の麺料理をまとめる 商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (30分)
6	テイクアウト弁当 松華堂タイプ	多種惣菜の弁当を考える	予習 市販の松華堂を調べる (30分)
			復習 市販の松華堂をまとめる 商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (30分)
7	食材指定 魚	魚料理を多方面から考える	予習 魚料理を調べる (30分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる 商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (30分)
8	食材指定 肉	肉料理を多方面から考える	予習 肉料理を調べる (30分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる 商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (30分)
9	食材指定 野菜	野菜料理を多方面から考える	予習 野菜料理を調べる (30分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる 商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (30分)
10	料理指定 日本	日本料理を理解し献立する	予習 日本料理を調べる (30分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる 商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (30分)
11	料理指定 西洋	西洋料理を理解し献立する	予習 西洋料理を調べる (30分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる 商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (30分)

12	料理指定 中国	中国料理を理解し献立する	予習 中国料理を調べる (30分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (30分)
13	地方、地域の課題からメニューを考える (1)	課題を解決するためのレシピを作る	予習 課題を調べる (30分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (30分)
14	地方、地域の課題からメニューを考える (2)	試作	予習 課題を調べる (30分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (30分)
15	地方、地域の課題からメニューを考える (3)	商品化を考える。まとめる	予習 課題を調べる (30分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (30分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
プリント		

◆参考書

書名	著者	発行所
食品成分表	香川明夫	女子栄養大学出版部
オールフォト食材図鑑	荒川信彦、唯是康彦 監修	調理栄養教育公社

◆関連科目

基礎調理実習Ⅰ、基礎調理実習Ⅱ、応用調理実習

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲			

(補足)

グループ実習とし、それぞれの役割とコミュニケーションをしっかりと取り、実習を心掛ける

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

実習後、各班に講評を行う。
レポート返却時に解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

事前学習をしっかりとしておく。

◆オフィスアワー

受付時間：16：10～18：00 (月～金曜日)

受付場所：調理学研究室

上記で対応できない場合：個別対応

フードシステム論

(2単位) (食品学科)

開講時期 2年・前期
担当者氏名 伊藤 雅之

◆授業概要

将来、食品に関わる業務に携わる際、食品の生産から消費に至る一連の流れを理解しておく必要がある。

フードシステムの仕組みを基礎から学び、フードシステムの全体的な仕組みを理解するとともに、生産段階、加工製造段階、流通段階、消費段階についても知識を深める。その上でグループ・ディスカッション等を通して、「フードシステムの特徴、課題、改善方策」等に関して自分の意見を発表する。

◆到達目標

1. フードシステムにおける生産から消費までのモノの流れを説明できる。
2. フードシステムにおける、各段階の団体・企業・個人の果たしている役割とそれぞれの関係を説明できる。
3. 望ましいフードシステムの構築に向けて、課題と対応策について、基本的知見を身に付ける。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	ガイダンス	「フードシステム」の全体像、授業の進め方など	予習：身の回りにおける食品をあげる(60分)
			復習：食品の特性を調べる(90分)
2	社会を支えるフードシステム	「フードシステム」の定義、及び意義等について概説	予習：食べた食品の原材料や原産地について調べる(60分)
			復習：食品と書籍の価値面における違いを考察する(90分)
3	我が国のフードシステム	日本のフードシステムの現状と特徴を概説	予習：食料自給率とは何かについて調べる(60分)
			復習：食料自給率の上昇方法について考える(90分)
4	グローバル化したフードシステム	輸出入等によるフードシステムのグローバル化について概説	予習：輸入した食品をあげてみる(60分)
			復習：和食の魅力について考える(90分)
5	農産物の生産システム	農産物の生産段階について概説	予習：農家の現状と課題について考える(60分)
			復習：農家と農業法人のメリットとデメリットをあげる(90分)
6	畜産物の生産システム	畜産物の生産段階について概説	予習：畜産農家の現状について調べる(60分)
			復習：畜産農家の経営課題と解決方法について考える(90分)
7	水産物の生産システム	水産物の生産段階について概説	予習：漁法について調べる(60分)
			復習：漁師の現状と課題について考える(90分)
8	食品加工業	フードシステムにおける加工製造段階について概説	予習：よく食べる加工食品をあげる(60分)
			復習：加工食品メーカーの特徴を調べる(90分)
9	穀類の流通	穀類の流通段階について概説	予習：最近の穀類に関するトピックを調べる(60分)
			復習：穀類の安定供給の仕組みについて考える(90分)
10	生鮮品の流通	生鮮品の流通段階について概説	予習：生鮮品の例をあげてみる(60分)
			復習：生鮮品の鮮度保持の方法について考える(90分)
11	加工食品の流通	加工食品の流通段階について概説	予習：好きな加工食品をあげてみる(60分)
			復習：加工食品のネット購入等新たな流通形態をあげてみる(90分)

12	食品の購買行動	消費段階での購買行動について概説	予習：普段の食品の購買場所をあげてみる(60分)
			復習：食品を購入するときの選択条件をあげてみる(90分)
13	食の外部化	消費段階での食の外部化の進展について概説	予習：外食利用の頻度を整理する(60分)
			復習：外食と内食のメリットデメリットを整理する(90分)
14	米のフードシステム	米のフードシステムについて概説	予習：週に何回ご飯を食べたか思い出す(60分)
			復習：米の消費量の拡大方策を考える(90分)
15	野菜のフードシステム	野菜のフードシステムについて概説	予習：野菜を消費する形態をあげてみる(60分)
			復習：生の野菜が販売されている形態を整理する(90分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
フードシステム	藤島廣二ほか	筑波書房

◆参考書

書名	著者	発行所
新版 食品の消費と流通	(社)日本フードスペシャリスト協会編	建帛社
新版 食料・農産物流通論	藤島廣二ほか	筑波書房
農産物販売におけるネット活用戦略	伊藤雅之	筑波書房

◆関連科目

食品学概論、食品流通技術論、フードスペシャリスト論

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート		実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	40		

「学習に取り組む姿勢・意欲」については、複数回の授業で、授業内容に関する質問をするので、それに対する自発的あるいは受動的な口頭発表の内容に基づいて評価する。ここでは、グループワーク、すなわち周りの学生と相談したり意見交換したりする。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

授業内で、質問等に関する意見交換をしながらフィードバックし、総評を発表する。

◆受講上の注意事項及び助言

授業におけるパワーポイント資料は紙では配布せず、電子ファイルによる提供とする。複数回の授業で、授業中に質問をするので、それについて口頭発表をしてもらう。

◆オフィスアワー

受付時間：授業終了時

受付場所：学務課

上記で対応できない場合：メール(ito523@star.ocn.ne.jp)で対応。

食品流通技術論 (2単位) (食品学科)

開講時期 2年・後期
担当者氏名 中島 肇

◆授業概要

今日の食生活は多様化・個性化している。消費者は食品の品質、健康面への影響などに深い関心を持っている。そこで日常の生鮮食品や加工食品がその鮮度と美味しさを保ちながら、いかに安全に流通しているかを知ることは、食品を購入、利用、保存する上からも重要なことである。食品流通技術の基礎を学ぶことにより将来の食品産業への就職または日常の食生活を快適で安全に送ることを目的とする。知識や理解を確実なものにするために、Microsoft Forms を経由した小テストを行う。

本科目は雪印乳業株式会社（現：雪印メグミルク株式会社）に30年間勤務し、その技術研究所において乳製品の化学・生物的特性に係る研究および発酵乳製品（チーズ、発酵乳）などの技術開発に携わった教員が担当する。各種食品を扱った経験も踏まえて、食品群ごとに特徴を持った流通形態があるのかを食品の特徴と安全性の両面で分解し、その仕組みを講義する。

◆到達目標

1. 食品の変質を理解し、劣化を含む流通の仕組みを理解することができる
2. 食品を流通・貯蔵する場合、適切な取り扱いができる
3. 家庭での食品の適切な調理や保存ができる

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	オリエンテーション 食品の品質と安全性確保	授業概要 食品流通とは何か：From Farm to Table (Fork)と流通	予習：教科書第1章を読み、疑問点を整理する (30分) 復習：配布資料とメモを整理する (90分)
2	食品流通の役割と日本の食生活Ⅰ	食品流通の形態と役割、とその歴史的背景	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
3	食品流通の役割と日本の食生活Ⅱ	生鮮食品と加工食品の流通システムと食品の小売流通	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
4	食品流通の役割と日本の食生活Ⅲ	食品の品質変化から見た流通特性と適切な流通経路（ドライ・チルド・フローゼン）	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
5	食品流通の役割と日本の食生活Ⅳ	フードシステムで安全性を確保する仕組み：生食用牛肉の安全性確保の仕組みを例に	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
6	食品流通と危害要因Ⅰ	食品の特徴とそれに関連する危害要因およびHACCPシステム	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
7	食品流通と危害要因Ⅱ	食品の危害要因としての人獣共通感染症（動物由来感染症）	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
8	穀類、豆類、イモ類の品質保持と流通技術	米、麦、大豆、ジャガイモの品質保持に関する流通技術	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
9	野菜類・果実類（青果物）の流通技術	青果物の品質劣化と劣化を予防する流通技術（貯蔵温度、低温障害、CA貯蔵）	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
10	魚介類（水産物）の変質と流通技術	魚介類の品質劣化と劣化を防止する流通技術（マグロの急速凍結含む）	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、不十分な知識を整理し定着させる (80分)

11	畜産物の変質と流通技術 I	食肉の死後硬直、熟成、品質劣化と流通技術とのかかわり	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
12	畜産物の変質と流通技術 II	乳製品、卵の品質劣化と流通技術とのかかわり	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
13	調理済み流通食品と日本の食生活 I	食の外部化とセントラルキッチンシステムによる予冷、貯蔵施設、輸送、配送システム等の安全性確保	予習：教科書当該箇所を読み、疑問点を整理する (40分) 復習：予習時の疑問点をノートにまとめ、小テストを用い不十分な知識を整理し定着させる (120分)
14	調理済み流通食品と日本の食生活 II	食の外部化の今後と将来の食生活：海外の食生活との比較を含めて	予習：加熱・殺菌・濃縮・冷凍といった技術を理解する・15回へ向けてこれまでの疑問点を整理する (80分) 復習：ノートとテキストを用い授業全体をふりかえり疑問点を抽出する (120分)
15	まとめ	食品の流通システム全般に関する授業のまとめと試験などについて	予習：定期試験に向けた学習のため疑問点を整理および要点の総まとめして授業に備える (80分) 復習：疑問点を解消した結果をノートに整理し、定期試験に備える (120分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
食品衛生学 食をとりまく危害要因を科学の視点から正しく理解するために	中島肇、池内義弘、桑原祥浩 編	化学同人

◆参考書

書名	著者	発行所
世界から読み解く食の安全	矢嶋信浩	化学同人
食品加工学 公正な加工食品を支えるしくみを理解し利用するために	中島肇、佐藤薫 編	化学同人

◆関連科目

微生物学概論、食品加工貯蔵学 I & II、フードシステム論

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	30
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	10		

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

授課週以降の授業内で総評を述べる。Microsoft 365 を利用した小テストやフィードバックも活用する予定。

◆受講上の注意事項及び助言

1・2年次に履修した生化学、微生物学、食品学などの科目を基礎として講義を進める。
講義中の私語と教室からの出入りは慎むこと。

◆オフィスアワー

新学期開始時に学務課からの掲示を確認すること。

品質管理論

(2単位) (食品学科)

開講時期 3年・後期
担当者氏名 藤田明男

◆授業概要

消費者が満足する製品を、経済的かつ合理的に開発・製造・販売する上で、開発、製造段階および流通段階での品質管理は重要である。本授業では、品質管理の基本、品質管理の手法、不適合の是正、予防処置、ISO,HACCPの概要、飲食店の品質管理、生鮮食品や加工食品の品質管理の実例などについて学習する。授業は基本的に配付プリントを用いた講義形式をとるが、適宜、演習や確認テストを実施する。本科目は日清製粉株式会社及び日清フーズ株式会社において永年加工食品の開発及び品質管理に携わった教員が担当する。

◆到達目標

1. 品質管理、品質保証、標準化、検査管理、工程管理の意味を理解し、説明出来る。
2. 品質管理の基本的な手法を理解し、管理図を作成できる。
3. 品質管理の実例を理解できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	品質管理の基本と概要	品質管理論の概要、品質管理の意味、 日本的品質管理	予習 配布資料の品質管理を読む(30分)
			復習 品質管理の基本を理解する(60分)
2	品質保証の考え方	品質保証の意味、要求品質とその把握、 品質保証体系	予習 配布資料の品質保証を読む(30分)
			復習 品質保証の意味を理解する(60分)
3	検査管理	検査の意味、種類、抜き取り検査の基本的 考え方	予習 配布資料の検査管理を読む(30分)
			復習 検査管理の基本を理解する(60分)
4	部門ごとの品質管理	営業、開発・設計、製造、購買及び出荷・ 倉庫の各部門の品質管理	予習 資料の部門の品質管理を読む(30分)
			復習 各部門の品質管理を理解する(60分)
5	品質を改善する手法Ⅰ	QC7つの道具の内容と意義 サンプリング、データの取り扱い方	予習 資料の品質改善手法Ⅰを読む(30分)
			復習 QC7つの道具の内容を理解(60分)
6	品質管理演習Ⅰ	管理図、特性要因図作成	予習 管理図、特性要因図を読む(30分)
			復習 管理図、特性要因図を理解(60分)
7	品質を改善する手法Ⅱ	5Sは改善の基本、TPM、QCサークル 活動、PDPC法の活用	予習 資料の品質改善手法Ⅱを読む(30分)
			復習 品質改善手法Ⅱを理解する(60分)
8	不適合の是正	不適合品とは、是正処置の手順、 QC7つの道具の活用	予習 資料の不適合正処置を読む(30分)
			復習 不適合の是正処置を理解する(60分)
9	不適合の予防	予防処置とは、工程管理の重要性、工 程の解析と改善、作業の標準化	予習 資料の不適合予防処置を読む(30分)
			復習 不適合の予防処置を理解する(60分)
10	ISO、HACCP	ISO、HACCPの意義、ISO9000シリ ーズ、HACCPの概要	予習 資料のISO,HACCPを読む(30分)
			復習 ISO,HACCPの基本を理解(60分)
11	品質管理の実例Ⅰ	微生物危害の知識と管理 金属製異物の管理	予習 品質管理の実例Ⅰを読む(30分)
			復習 微生物危害を確認し、理解(60分)
12	品質管理の実例Ⅱ	原材料管理 製造加工工程の管理	予習 資料の品質管理の実例Ⅱを読む(30分)
			復習 原料、製造工程管理を理解する(60分)
13	品質管理の実例Ⅲ	器具、容器、製造機械の洗浄、殺菌 検査方法	予習 資料の品質管理の実例Ⅲを読む(30分)
			復習 洗浄殺菌、検査方法を理解する(60分)
14	品質管理の実例Ⅳ	製品の保管と輸送時の管理 食品の製造管理工程の管理	予習 品質管理の実例Ⅳを読む(30分)
			復習 製造工程管理の具体例を理解(60分)
15	品質管理の実例Ⅴ	施設、設備の管理、工程での基準、 ルール、マニュアルの整備	予習 品質管理の実例Ⅴを読む(30分)
			復習 各管理、基準、ルールを理解(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
資料配布		

◆参考書

書名	著者	発行所
よくわかるこれからの品質管理	山田正美	同文館出版
食品保蔵・流通技術ハンドブック	三浦洋、木村進	建帛社

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	30
演習 (1回)	10	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	10		

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法
採点した答案を授業内で返却して、解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

予習・復習を前提として講義を進める

授業期間を通して、品質管理に関連する記事や報道についてまとめ、最後にレポートとして提出を求める。

◆オフィスアワー

受付時間：出勤日 13時～17時

受付場所：学務課

上記で対応できない場合：メールにて対応 (fujita-a@tsc-05.ac.jp)

食品表示と関連法規

(2 単位) (食品学科)

開講時期 3 年・後期
担当者氏名 太田 進

◆授業概要

食に関しては、食料自給率の低さ、食品廃棄ロスが多さ、食生活と健康寿命などの社会的な課題があるが、食の安全・安心への関心が高まる中で、食品衛生行政が本格化してきた歴史がある。食品衛生行政においては、明治 33 年に食品衛生関係の基本法と言うべき法律が制定され、その後食品安全に関わる事件が発生する度に新たな法律が制定されてきた。その中で、着色料、人工甘味料、防腐剤などの食品添加物による健康被害を取り締まる法律が制定された。この法律では、添加物の使用基準に加えて、表示基準も定められ、食品表示の基礎となったと言える。食品表示の目的は、消費者が食品を安全に取扱い、使用するために必要な情報と、食品を選択するために必要な情報を提供することである。食品表示制度は、健康被害の発生や、不当な表示の横行など、社会情勢の変化に対応して改正が重ねられてきた。平成 27 年 4 月に、食品表示のルールを定めた食品衛生法、JAS 法、健康増進法の三法を一元化した食品表示法が施行されて 10 年が経過する。ここで改めて表示に必要な 1) わかりやすさ 2) 見やすさ 3) 安全・衛生・安心との関わりを解説し、実社会において重要な食品表示の目的、仕組みとその影響について学ぶ。また、機能性表示食品などの商品による健康被害が問題化する中で、行政による食品安全強化対策動向を注視し、問題の本質を捉えられる知識の習得を目指す。

本科目は、食品企業で 40 年間の実務経験（微生物・物理的分析等の品質管理や脳波解析・人間工学的生理計測による食行動の研究、食品包装企画・開発・法規制対応等）を有し、多くの包装商品を開発した担当講師（技術士（経営工学：ロジスティクス）、包装管理士、包装専士）が解説する。

◆到達目標

1. 食品表示の歴史の変遷を知り、食品表示の目的とその果たす役割について理解する。
2. 食品衛生法、JAS 法、健康増進法の概略を学び、最新の食品表示制度および食品安全強化行政についても理解する。
3. 社会人になってから、食品産業に従事する際に即戦力となれる食品表示関連の知識を習得する。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	食品表示と関連法規に関する講座の進め方の説明	食品に関する諸課題の把握と食品表示の目的と役割を理解する。私たちの食生活と健康について考える。	予習 教科書 262～276 ページを読む。(60 分)
			復習 教科書、配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト 1 を実施する。(60 分)
2	食品表示法誕生～食品表示は消費者と事業者をつなぐ架け橋～	食品衛生行政の変遷をたどり、食品表示法を通じて、その目的を理解し、安全・衛生・安心を読み取る。	予習 教科書 12～24 ページを読む。(60 分)
			復習 教科書、配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト 2 を実施する。(60 分)
3	食品表示ルールが変わる①～加工食品の表示の基本～	原材料表示、アレルギー表示等について学ぶ	予習 教科書 70～90 ページを読む。(60 分)
			復習 教科書、配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト 3 を実施する。(60 分)
4	食品表示ルールが変わる②～加工食品の表示の基本～	遺伝子組換え食品、添加物表示、原料原産地表示等について学ぶ	予習 教科書 91～113 ページを読む。(60 分)
			復習 教科書、配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト 4 を実施する。(60 分)
5	食品が食卓に届くまで小テスト 1 実施	食品の流通経路、トレーサビリティについて学ぶ	予習 教科書 30～37 ページを読む。(60 分)
			復習 教科書、配布資料を読み、内容を整理する。小テスト 1 を復習する。(60 分)
6	食品表示ルールが変わる③～加工食品の表示の基本～小テスト 1 解説	期限表示、栄養成分表示等について学ぶ	予習 教科書 116～122, 127～132 ページを読む。(60 分)
			復習 教科書、配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト 5 を実施する。(60 分)
7	食品表示ルールが変わる④～加工食品の表示の基本～	製造所固有記号、加工食品と生鮮食品の区分の明確化について学ぶ	予習 教科書 25～29, 123～126 ページを読む。(60 分)
			復習 教科書、配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト 6 を実施する。(60 分)
8	健康食品の新たな制度～「機能性表示食品」～	保健機能食品、健康食品について学ぶ	予習 教科書 244～248 ページを読む。(60 分)
			復習 教科書、配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト 7 を実施する。(60 分)
9	健康食品の誇大広告①	食品表示基準、健康増進法、景品表示法について学ぶ	予習 教科書 134～136 ページ、配布資料を読む。(60 分)
			復習 教科書、配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト 8 を実施する。(60 分)

10	健康食品の誇大広告② 小テスト2実施	特定保健用食品について学ぶ	予習 教科書 134～136 ページ、配布資料を読む。(60分) 復習 教科書、配布資料を読み、内容を整理する。小テスト2を復習する (60分)
11	健康食品に関するメッセージ 小テスト2解説	食品安全委員会より公表された資料により健康食品を正しく理解する	予習 配布資料を読む。(60分) 復習 教科書、配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト9を実施する (60分)
12	ハラール食品について①	ハラール食品とハラール認証制度を通じて、世界の食文化について学ぶ	予習 教科書 277～278 ページ、配布資料を読む。(60分) 復習 教科書、配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト10を実施する。(60分)
13	ハラール食品について②	ハラール食品とハラール認証制度を通じて、世界の食文化について学ぶ	予習 教科書 277～278 ページ、配布資料を読む。(60分) 復習 教科書、配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテスト11を実施する (60分)
14	食品表示の実務と作成ポイント。	企業の担当者として、自社商品の表示作成を想定し、そのポイントを学ぶ	予習 教科書 138～232 ページを読む。(60分) 復習 配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテストと小テスト全体を復習する(60分)
15	全体のまとめ	講義内容全体のまとめ。	予習 教科書および配布資料全体の見直し。(60分) 復習 配布資料を読み、内容を整理する。理解度チェックテストと小テスト全体を復習する(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
改訂8版食品表示検定(認定テキスト・初級)	(一社)食品表示検定協会 編著	ダイヤモンド社
板書、配布資料	太田 進	

◆参考書

書名	著者	発行所
食品表示の法律・実務ハンドブック	石川直基、的早剛由他	第一法規

◆関連科目 なし

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト (2回)	20
理解度チェックテスト	20	学習に取り組む姿勢・意欲	10

(補足) 学習に取り組む姿勢・意欲 (10%) については、授業内の発言、学習態度、適宜実施を求める理解度チェックテストの実施率、出席状況 (出席回数、遅刻回数等) に基づき評価する。理解度チェックテストは Moodle にて実施。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

小テスト、理解度チェックテストは、授業の中で、解説・総評を発表する。

◆受講上の注意事項及び助言

管理栄養士・栄養士は、栄養指導・管理を行う上で、食品素材の特性、食品加工の基礎知識の他、食品表示に関する法規制に精通することが求められます。また、食品表示法など関連法規は、海外整合性等から消費者庁が常に見直し改定されており、その動向を注視しておく必要があります。将来の自分の職業を見据えて、食品表示の最新知識を修得しましょう。

◆オフィスアワー

受付時間：授業終了後

受付場所：教室

上記で対応できない場合：学務課に連絡し調整する。

フードスペシャリスト論

(2単位) (食品学科)

開講時期 3年・前期
担当者氏名 荒木 裕子

◆授業概要

フードスペシャリストとは、食品の開発・流通部門から消費部門に至る過程で、食品の品質判定、食品の情報調査、食品の知識の普及、料理店におけるコーディネートなどを行う専門職である。フードスペシャリストの意義・目的、さらにはフードスペシャリストに必要とされる知識（人類と食物、日本と世界の食、食生活の変遷と食品産業の役割、食品の品質規格と表示、食情報と消費者保護など）について、テキストを基にした解説と小テストによる振り返りを行う。

◆到達目標

1. フードスペシャリストの専門性と活躍の分野の概要について説明することができる。
2. 現代の食生活の課題を理解し、課題解決のために自分や周囲ができることを具体的に提示できる。
3. 食の品質規格と表示を理解し、その内容を消費者に説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	フードスペシャリストとは (1)	フードスペシャリストの概念、業務とその専門性	予習 シラバスを読み、フードスペシャリストの業務について調べる。(60分)
			復習 授業内容をまとめる。(120分)
2	フードスペシャリストとは (2)	フードスペシャリストの活躍分野、責務	予習 フードスペシャリストの活躍分野と専門性について教科書(p14-26)を熟読する。(60分)
			復習 フードスペシャリストの活躍分野と責務をまとめる。(60分)
3	人類と食物	人類の歩みと食物、食品加工・保存技術史	予習 人類の食の歴史と食品加工保存史について教科書(p28-44)を熟読する。(60分)
			復習 食品加工の歴史についてまとめる。(60分)
4	世界の食 (1)	食作法、食の禁忌と忌避、世界各地の食事情	予習 世界の食作法をまとめる。(60分)
			復習 宗教による食の禁忌について表にまとめる。(60分)
5	世界の食 (2)	ヨーロッパ、東南アジア、中東、北アメリカ、中南米、アフリカの国々の食作法や食事情	予習 世界各国の食の特徴について教科書(P53-60)を熟読する。(60分)
			復習 世界の各地域の食事情についてまとめる。(60分)
6	日本の食 (1)	日本の食物史	予習 縄文時代から現代までの食の変容について教科書(p62-71)を読んで概要をまとめる。(60分)
			復習 年代ごとに特徴ある食品についてまとめる。(60分)
7	日本の食 (2)	日本の食の地域差	予習 各地の雑煮について調べる(60分)
			復習 出身地の郷土料理についてまとめる。(60分)
8	現代日本の食生活 (1)	戦後の食生活の変化、食生活の現状と消費生活、食生活の変化と食産業	予習 戦後から現代にいたる食生活の変化について教科書(p79-93)を読んで概要をまとめる。(60分)
			復習 我が国の食生態についてまとめる。(60分)
9	現代日本の食生活 (2)	食料の供給と食料自給率、環境と食	予習 教科書(p94-102)を熟読する。(60分)
			復習 わが国の食料自給率についてまとめる。(60分)
10	食産業の役割 (1)	フードシステム、食品製造業	予習 フードシステムと食品製造業について教科書(p103-115)を熟読する。(60分)
			復習 食品加工と付加価値についてまとめる。(60分)
11	食産業の役割 (2)	食品卸売業、食品小売業、外食産業	予習 よく利用するファミリーレストランを1店舗あげ、その店舗の特徴をまとめる。(60分)
			復習 外食産業の特徴についてまとめる。(60分)

12	食品の品質規格と表示(1)	食品の品質規格、表示にかかわる法律 (JAS法、食品衛生法)	予習 安心・安全な食べ物に関する品質規格について、教科書 (p123-155) 熟読する。(60分)
			復習 身近な食品のラベルを観察し、的確な表示であるか確認する。(60分)
13	食品の品質規格と表示(2)	健康や栄耀に関する表示制度 その他の法令等による表示	予習 教科書 (p156 - 172) を熟読する。(60分)
			復習 特別用途食品についてまとめる。(60分)
14	食事情と消費者保護	食情報の発信と需要・食情報の濫用 食品の安全性	予習 食生活に関する情報媒体について教科書 (p174~179) を熟読する。(60分)
			復習 フードフェディズムについてまとめる。(60分)
15	まとめ	授業の総まとめ	予習 1~14 回までの授業を見直し理解度をチェックする (60分)
			復習 総復習を行い、全15回で取り扱った内容の理解を深める (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
四訂フードスペシャリスト論	日本フードスペシャリスト協会 編	建帛社

◆参考書

書名	著者	発行所
フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集	日本フードスペシャリスト協会 編	建帛社

◆関連科目

食生活論、食品学総論Ⅰ、食品衛生学Ⅰ、栄養学Ⅰ、フードシステム論、調理学、官能評価鑑別法、食品流通技術論、フードコーディネーター論、

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	20
レポート	10	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	20		

「学習に取り組む姿勢・意欲」は、授業内での発言・参加状況などを総合して評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

- ・過去問演習において解答の解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・「フードスペシャリスト」の認定試験に合格できるレベルの知識と能力を身につけるため、過去問演習や予習、復習をしっかりと行うこと。
- ・欠席・遅刻をしないこと。
- ・理解できないところ、不明な点は遠慮せずに聞きに来ること。

◆オフィスアワー

受付時間：授業終了後

受付場所：授業教室および食品学第1研究室研究室

上記で対応できない場合：電子メール (araki@tsc-05.ac.jp) でも受け付けます。

食品官能評価・鑑別法 (2単位) (食品学科)

開講時期 3年・前期

担当者氏名 熊谷美智世

◆授業概要

食品の官能評価とは、ヒトの五感（味覚、視覚、嗅覚、触覚、聴覚）を使って食品の品質やおいしさを評価する方法である。官能評価の特徴、手法、実施上の留意点について解説し、研究や業務で官能評価を実施するための立案から統計解析までの一連の流れを実習・演習を通して指導する。また、食べた時の食感に関わる食品の力学的・レオロジー的性質についても取り上げる。食品の鑑別については数事例を教材として取り上げ、鑑別に必要な基本知識を解説する。

◆到達目標

1. 官能評価の手法や実施法について理解し、得たデータを統計的に扱い適切な有意差検定ができる。
2. 食品の力学的・レオロジー的性質について説明できる。
3. 鑑別に必要な基本的事項を説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	食品のおいしさと官能評価	食品のおいしさと品質特性の関係、五感を用いる官能評価について概説	予習 教科書 p.1-4 を読みまとめる (60分)
			復習 官能評価の概要をまとめる (120分)
2	ヒトの五感とおいしさ (1)	おいしさを評価するヒトの五感 (味覚・嗅覚) について解説	予習 ヒトの味覚、嗅覚について調べる (60分)
			復習 各感覚で捉えるおいしさの具体例についてまとめる (120分)
3	ヒトの五感とおいしさ (2)	おいしさを評価するヒトの五感 (視覚・聴覚・触覚) について解説	予習 ヒトの視覚、聴覚、触覚について調べる (60分)
			復習 各感覚で捉えるおいしさの具体例についてまとめる (120分)
4	官能評価の基本 (1)	官能評価の目的、官能評価と理化学検査の違いについて解説	予習 教科書 p.5-12 を読みまとめる (60分)
			復習 官能評価と理化学検査の違いについてまとめる (120分)
5	官能評価の基本 (2)	官能評価の基本と実施法について解説	予習 教科書 p.12-13 を読みまとめる (60分)
			復習 評価用語の決め方について復習する (120分)
6	官能評価の手法と演習 (2点比較法)	2点識別試験法、2点嗜好試験法の実施法とデータ解析法の解説と演習	予習 2点識別法と2点嗜好法について方法の違いをまとめる (60分)
			復習 手法の特徴とデータ解析法をまとめ、理解を深める (120分)
7	官能評価の手法と演習 (3点識別試験法、順位法など)	3点識別試験法と順位法の実施法とデータ解析法の解説と演習	予習 教科書 p.13-21 の官能評価の解析方法をまとめる (60分)
			復習 手法の特徴とデータ解析法をまとめ、理解を深める (120分)
8	官能評価の手法 (評点法、SD法、TI法、TDS法など)	評点法、SD法、TI法、TDS法の解説と演習	予習 教科書 p.22-30 をまとめる (60分)
			復習 授業で取り上げた手法の特徴についてまとめ、理解を深める (120分)
9	官能評価の実施	手法選択、評価用語選定のための言葉出し作業、官能評価の実施	予習 事前配布のプリントを学習する (60分)
			復習 授業内容を振り返りまとめる (120分)

10	基本五味の識別テスト	基本五味の識別テストの準備・実施	予習 事前配布のプリントを学習する (60分)
			復習 配布プリントの内容を復習し、これまでの官能評価についてまとめる (120分)
11	食品の物理的性質と食感	食品のレオロジー, テクスチャー特性と食感との関係を解説する	予習 教科書 p.59-78 を読みまとめる (90分)
			復習 テクスチャーの評価法をまとめる (120分)
12	食品の鑑別 (1)	市場、仲卸の紹介と役割について。 野菜の鑑別①	予習 教科書 p118-p125 を読みまとめる(60分)
			復習 授業内容をまとめる (60分)
13	食品の鑑別 (2)	果物の鑑別②	予習 教科書 p126-132 を読みまとめる (60分)
			復習 授業内容をまとめる (60分)
14	食品の鑑別 (3)	穀類の鑑別	予習 教科書 p88-106 を読みまとめる。(90分)
			復習 授業内容をまとめる (60分)
15	食品の鑑別 (4)	動物性食品の鑑別	予習 教科書 p139-161 を読みまとめる。(90分)
			復習 授業内容をまとめる (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
四訂 食品の官能評価・鑑別演習	日本フードスペシャリスト協会 編	建帛社

◆参考書

書名	著者	発行所
必読官能評価士認定テキスト	日本官能評価学会 編	霞出版

◆関連科目

調理学Ⅰ, 調理学Ⅱ, 基礎調理実習Ⅰ・基礎調理実習Ⅱ, 食品学各論Ⅰ, 食品学各論Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート	20	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足)「学習に取り組む姿勢・意欲」は、授業の欠席状況、授業内での発言・参加態度などを総合して評価する。

◆課題 (宿題やレポート等) のフィードバックの方法

レポートは授業内で総評を述べる。提出内容によっては個別に再提出を求める。

◆受講上の注意事項及び助言

統計学の授業を履修しておくことが望ましい。
教科書を必ず購入すること。「フードスペシャリスト」受験に必要な科目である。
官能評価士の資格の取得を目指してほしい。受験の概要については授業内で説明する。
Moodle を用いて授業の理解度を確認するとともに、質問も受け付ける。

◆オフィスアワー

受付時間：授業当日
受付場所：授業教室または7号館3階の調理科学研究室
上記で対応できない場合：Eメールで受け付けます (kumagai-m@tsc-05.ac.jp)。

食品流通ビジネス演習

(1 単位) (食品学科)

開講時期 3 年・後期

担当者氏名 北村義明、熊谷美智世、北島智行

◆授業概要

食品流通の現場および食品開発、フードサービスの現場では用いる食品・食品素材の種類や品質を評価・鑑別する技量ならびにビジネスを成立させるための経済的感覚が必要とされる。本演習では、官能評価に基づく食材となる農林水産物や食品の食味の評価、そして食品流通ビジネス経営やメニュー開発に必須の原価計算評価を、実践形式で演習することにより、将来これらに関する食のプロとしての技能を磨くための基礎的技能を習得する。また、食ビジネスの企画立案やプロジェクト実行、組織マネジメント等における問題解決を図る際のツールであるビジネスフレームワークを具体的に経験し、将来携わる食品流通ビジネスに役立つ発想手法を学ぶ。尚、本科目では一部の単元で、moodle を利用した資料配付及び課題提出、並びにアンケート機能を利用した理解把握を行う。

◆到達目標

1. 原価計算によりビジネスに見合うコストを算定する技術の基礎を習得する。
2. ビジネスフレームワークの利用により問題解決を図る技術を習得する。
3. 食品企業における活用事例を通して官能評価を理解し、実施するための技術の基礎を習得する。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	ビジネスフレームワーク問題・課題を発見する (北村義明)	As is/To be, 6W2H, ロジックツリー	予習 該当フレームワークについて教科書やネット検索で概要を把握する。(30分)
			復習 該当フレームワークについて授業内で用いたテンプレートを利用して、記入内容を追記して充実化する。(30分)
2	ビジネスフレームワーク市場を分析する (北村義明)	PEST 分析、VRIO 分析、SWOT 分析、カスタマージャーニーマップ	予習 該当フレームワークについて教科書やネット検索で概要を把握する。(30分)
			復習 該当フレームワークについて授業内で用いたテンプレートを利用して、記入内容を追記して充実化する。(30分)
3	ビジネスフレームワーク問題解決のアイデアを練る (北村義明)	ブレインライティング、オズボーンのチェックリスト、SUCCEs、ペイオフマトリクス	予習 該当フレームワークについて教科書やネット検索で概要を把握する。(30分)
			復習 該当フレームワークについて授業内で用いたテンプレートを利用して、記入内容を追記して充実化する。(30分)
4	ビジネスフレームワーク戦略を立案する (北村義明)	成長マトリクス、クロス SWOT、ポジショニングマップ、スキーム図、ロードマップ	予習 該当フレームワークについて教科書やネット検索で概要を把握する。(30分)
			復習 該当フレームワークについて授業内で用いたテンプレートを利用して、記入内容を追記して充実化する。(30分)
5	ビジネスフレームワーク業務を改善する (北村義明)	KPT、Will/Can/Must、PDCA、ダラリの法則、PREP 法	予習 該当フレームワークについて教科書やネット検索で概要を把握する。(30分)
			復習 該当フレームワークについて授業内で用いたテンプレートを利用して、記入内容を追記して充実化する。(30分)
6	原価計算の基礎 (北島智行)	原価計算の必要性、原価とは、変動費・固定費	予習 教科書第1章 (P.1-8) を読む(30分)
			復習 原価計算の基礎について理解する(60分)
7	利益の計画と統制 (北島智行)	CVP分析、損益分岐点、予算実績差異分析	予習 教科書第2章、第3章 (P.9-28) を読む(30分)
			復習 利益の計画と統制について理解する(60分)
8	製造原価の分類と集計 (北島智行)	原価計算の流れ、材料費、労務費、経費、製造直接費と製造間接費	予習 教科書第4章、第5章、第6章、第7章、第8章 (P.29-52) を読む(30分)
			復習 製造原価の分類と集計について理解する(60分)
9	製品原価の計算・損益計算書の作成 (北島智行)	完成品原価・月末仕掛品原価、売上原価・月末製品原価、損益計算書	予習 教科書第9章、第10章 (P.53-74) を読む(30分)
			復習 製造原価の分類と集計について理解する(60分)
10	事例研究 (北島智行)	前回までの講義内容を踏まえた、具体的事例を通じた演習	予習 教科書第10章までの復習(30分)
			復習 演習内容について理解する(60分)
11	官能評価 (1) 官能評価の手法	最新の官能評価の手法と具体例の解説	予習 基本的な官能評価について参考図書などで調べ、理解する(60分)
			復習 授業内容をまとめる(90分)
12	官能評価 (2) 演習	官能評価法を用いた演習	予習 基本的な官能評価について参考図書などで調べ、理解する(60分)
			復習 授業内容をまとめる(90分)
13	官能評価 (3) 活用事例の講義と演習	食品開発における官能評価の活用事例 (パン素材関連を予定)	予習 外部講師企業に関する事前告知内容について調べ、理解する(60分)
			復習 授業内容をまとめる(90分)
14	官能評価 (4) 活用事例の講義と演習	食品開発における官能評価などの取り組み事例 (ジャム関連を予定)	予習 外部講師企業に関する事前告知内容について調べ、理解する(60分)
			復習 授業内容をまとめる(90分)

15	官能評価 (5) 活用事例の講義と演習	食品開発における官能評価などの取り組み事例 (規格外野菜関連を予定)	予習 外部講師企業に関する事前告知内容について調べ、理解する (60分)
			復習 授業内容をまとめる (90分)

<ビジネスフレームワーク>

授業時間内に各フレームワークの解説し、記入を体験する。各自復習として自宅で記入を追記して内容を充実化し、moodle でその写真を提出する。

<原価計算>

具体的事例を題材として、製造原価、損益分岐点等を考え、その内容についてレポート提出を求める (150分)。

<官能評価>

官能評価2については演習後のレポートを提出。官能評価3~5は食品産業の方を外部講師として招く予定。その際は授業後のレポート提出を求める。

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
スッキリわかる日商原価計算初級	滝澤 ななみ	TAC出版 ¥1,000
ビジュアルビジネス・フレームワーク [第2版]	堀 公俊	日本経済新聞出版 ¥1,320

◆参考書

書名	著者	発行所
食品の官能評価・鑑別演習	日本フードスペシャリスト協会編	建帛社

◆関連科目

食品官能評価・鑑別法

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		小テスト	
レポート	50	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	50		

(補足)

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

<ビジネスフレームワーク>

演習後に解説を行う。

<原価計算>

コメントを付し、フィードバックします。

<官能評価>

講義後のレポートに対して、総評を述べる。

◆受講上の注意事項及び助言

<原価計算>

モノの値段はどのように考えて設定されているか、事業の利益を確保するために考えるべきことはなにかという観点から、わかりやすく講義を行いたいと思います。

◆オフィスアワー

北村義明

受付時間： 月曜日から木曜日までの 16:30-18:00

受付場所： 応用微生物学研究室 (7号館2階)

上記で対応できない場合：Email kitamura-y@tsc-05.ac.jp でも受け付ける。

熊谷美智世

受付時間：授業当日

受付場所：授業教室または7号館3階の調理科学研究室

上記で対応できない場合：Eメールで受け付けます (kumagai-m@tsc-05.ac.jp)。

北島智行

受付時間：出講日

受付場所：学務課

上記で対応できない場合：学務課にご相談ください。

マーケティング論

(2 単位) (食品学科)

開講時期 3 年・前期
担当者氏名 井戸大輔

◆授業概要

マーケティングは企業が市場や環境に適応しながら、製品やサービスを開発し、広告、販売する活動が主な内容だが、個人や非営利組織にも適用される概念として認識されている。企業のマーケティングは ICT (情報通信技術) や AI (人工知能) の洗礼を受け、新たな方向へと歩み始めており、マーケティングを効果的かつ効率的に進めつつ、問題の発見と解決に努めることが肝要である。本授業はこうした観点から、適宜マーケティング関連の最新ケース (事例) 等を紹介しつつ、マーケティングの基本を体系的に理解できる授業を展開する。

◆到達目標

1. マーケティングの基礎理論および用語を使用して、企業や組織の基本的なマーケティング諸活動を認識し、説明できる。
2. マーケティングの基本的な発想法を単なる知識としてではなく、感覚として体得することができる。
3. 卒業後、実際のビジネス・シーンで役立つように、その理論を十分に理解して、基礎知力および応用力を体得できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	授業概要の説明 マーケティング考え方①	シラバスに沿って授業のねらい、進め方・約束事、成績評価等説明 優れたマーケティングの特徴、顧客志向と市場志向	予習 シラバスを読んでおくこと (90 分)。
			復習 教科書の 2 から 19 ページを読み、顧客志向についてまとめておく (90 分)。
2	マーケティング考え方②	顧客志向の本質、創造的な適応、マーケティング・マイオピア、マーケティングを学ぶということ	予習 教科書の 20~36 ページを読んでおくこと (90 分)。
			復習 教科書の 20~36 ページを読み、創造的な市場適応についてまとめておく (90 分)。
3	マーケティングのエッセンス	マーケティングと交換、顧客価値、マーケティング・マネジメント・プロセス、マーケティング・マネジメント・プロセスの整合性	予習 教科書の 37~69 ページを読んでおくこと (90 分)。
			復習 教科書の 37~69 ページを読み、顧客価値についてまとめておく (90 分)。
4	マーケティングのための戦略的視点	マーケティングと戦略、顧客満足、リレーションシップ、ブランド	予習 教科書の 70~103 ページを読んでおくこと (90 分)。
			復習 教科書の 70~103 ページを読み、顧客満足についてまとめておく (90 分)。
5	マーケティング環境の捉え方	現代のマーケティング環境、SWOT 分析、外部環境分析、内部環境分析、3C 分析、環境分析における視点の重要性	予習 教科書の 106~134 ページを読んでおくこと (90 分)。
			復習 教科書の 106~134 ページを読み、SWOT 分析についてまとめておく (90 分)。
6	マーケティング・リサーチ①	マーケティング・リサーチの手順、マーケティング・リサーチにおける注意点	予習 教科書の 135~151 ページを読んでおくこと (90 分)。
			復習 教科書の 135~151 ページを読み、1 次データについてまとめておく (90 分)。
7	マーケティング・リサーチ②	進化するマーケティング・リサーチ、デザイン思考	予習 教科書の 151~158 ページを読んでおくこと (90 分)。
			復習 教科書の 151~158 ページを読み、デザイン思考についてまとめておく (90 分)。
8	消費者の理解①	小テスト 、消費者の知覚を理解する、感覚マーケティング、消費者関与	予習 教科書の 159~173 ページを読んでおくこと (90 分)。
			復習 教科書の 159~173 ページを読み、消費者知覚についてまとめておく (90 分)。
9	消費者の理解②	小テストの総評と返却 、ほどよい異質性、移ろう消費者行動を捉える、感情の役割	予習 教科書の 173~186 ページを読んでおくこと (90 分)。
			復習 教科書の 173~186 ページを読み、解釈レベル理論についてまとめておく (90 分)。
10	セグメンテーションとターゲッティング①	セグメンテーション、セグメンテーション変数、セグメンテーションとセグメント記述変数	予習 教科書の 187~211 ページを読んでおくこと (90 分)。
			復習 教科書の 187~211 ページを読み、セグメンテーション変数についてまとめておく (90 分)。
11	セグメンテーションとターゲッティング②	セグメンテーションの要件、ターゲッティング、ターゲッティングのパターン	予習 教科書の 211~222 ページを読んでおくこと (90 分)。
			復習 教科書の 211~222 ページを読み、ターゲッティングについてまとめておく (90 分)。

12	ポジショニング	ポジショニングの捉え方、2つのポジショニング、ポジショニングの達成の仕方、ポジショニングの重要ポイント、リポジショニング	予習 教科書の223～249ページを読んでおくこと(90分) 復習 教科書の223～249ページを読み、ポジショニングについてまとめておく(90分)。
13	マーケティング・ミックス①	マーケティング・ミックス、製品のマネジメント、価格のマネジメント	予習 教科書の250～279ページを読んでおくこと(90分) 復習 教科書の250～279ページを読み、製品と価格についてまとめておく(90分)。
14	マーケティング・ミックス②	コミュニケーションのマネジメント、流通チャネルのマネジメント、マーケティング・ミックスの統合、 <u>レポート締切り日</u>	予習 教科書の279～309ページを読んでおくこと(90分) 復習 教科書の279～309ページを読み、コミュニケーションと流通チャネルについてまとめておく(90分)。
15	マーケティングと社会	<u>レポートの総評と返却</u> 、サステナブルな消費行動、マーケティングとモラル、 <u>講義内容のまとめ</u>	予習 教科書の311～319ページを読んでおくこと(90分) 復習 教科書の311～319ページを読み、市場とモラルについてまとめておく(90分)。

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
はじめてのマーケティング [新版]	久保田進彦・澁谷覚・須永務	有斐閣

その他、資料として、プリントを配布する。

◆参考書

書名	著者	発行所
マーケティング論 [新版]	和田充夫・恩藏直人・三浦俊彦	有斐閣
現代商業学	梅沢昌太郎編著	慶應義塾大学出版会
詳しく学ぶ経営学	白土健・宮田純編	八千代出版

◆関連科目

食品学総論Ⅰ・Ⅱ、食品学各論、経営戦略論、フードマネジメント論、フードシステム論、食品流通技術論、品質管理、食品開発論、フードスペシャリスト論。

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	10
レポート	10 (2,700分)	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足) 授業の進め方は、教科書及び配布する資料をもとに、板書を中心とした講義形式で行う。また、マーケティング論に関する最新のトピックス等も、随時、授業中に紹介する。適宜、企業の製品・サービスや店舗の動画も視聴する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

小テスト・レポート (ともに授業内で総評を述べて、翌週、採点し返却する。)

◆受講上の注意事項及び助言

毎回、授業計画の予習欄に記載されているページは読んでくること。予習時に分らなかった用語については、図書館やネットで調べておくこと。関連資料として、『日本経済新聞』『日経 MJ』『日経ビジネス』等の記事も紹介し、実際のマーケティングに関わる現象も体感してもらう。配布プリント等は、各自で管理すること。**授業中の私語、携帯端末の操作、他科目等の内職、途中の入退席等、授業の妨げになる行為は厳禁。**注意しても改善がみられない場合には、教場から退席してもらい、以後の受講は認めない。**欠席・遅刻・早退のさいには、公的な証明書の提出を求める。**

◆オフィスアワー

受付時間：出講日
受付場所：学務課

上記で対応できない場合：授業概要の説明時に、担当者のメールアドレスを伝達する。

フードマネジメント論 (2単位) (食品学科)

開講時期 4 年 前期
 担当者氏名 中富 貴仁

◆授業概要

本科目は、フードマネジメントにおける実学の講義です。その為ホスピタリィーインダストリーに関連する業務の内、料飲サービス (Food & Beverage) に関わる教育・実務 (大学・短大・ホテル学校・調理製菓学校・食育・レストラン実務及び経営、コンサルティング等) を 41 年間勤務しつつ、日本フードサービス学会や日本交渉学会、国際観光日本レストラン協会・日本ホテル・レストランサービス技能協会・日本食生活文化財団・日本ホテルレストランコンサルタント協会の会員として日夜サービスマネジメントを産学一体化した研究・開発を続けている実務者 (MBA・1 級レストランサービス技能士・調理師・食育防災アドバイザー) が教員として担当します。

本講義は 3 学年時にまでに履修した様々な教科を踏まえてフードマネジメントの部分を展開していきます。4 年生での履修の為、基礎知識を応用した実践的な講義内容に仕上げていきます。その為飲食店の経営実態を、マーケティングの手法を用いて分析していくので関連科目である「マーケティング論」「経済学」「経営戦略論」「フードコーディネート論」を在学中に事前学習されていると理解が深まるので望ましいです。講師はレストラン・給食をはじめとする飲食店舗経営 (管理運営) や、食育活動の実体験を交えて解説し、現状の飲食業界と照らし合わせて授業を進めていきます。また、卒業後に必要なビジネスマナーやテーブルマナー (食卓作法) も付随して解説し、将来のビジネスステージでも役立てられるように備えます。授業では履修学生の食生活体験や、将来の目標をもケーススタディーとして取り扱い、参加型の授業とし、学生の活発な発言を期待しています。

◆到達目標

1. 経営の基本であるヒト (人)・モノ (物)・カネ (金)・情報の仕組みが理解できるようになる。
2. 飲食店経営の基礎構成が理解できるようになる。
3. 食生活文化の構造変化が理解でき食文化の指導者・継承者としての自信が持てるようになる。
4. 食事=人+良+事 であることが理解できるようになる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間は各 30~60 分)
1	オリエンテーション	授業概要・受講心得・授業計画	予習 大学 4 年生としての心構え
			復習 卒業後の進路計画 PDCA
2	基礎学力考査 (試験)	履修学生の基礎学力の確認 <進路のヒヤリング>	予習 大学 3 年生までの基礎知識
			復習 考査内容の復習・確認、進路の確認
3	食・食事学総論	事の意味 食事=人+良+事 「事」作り (モノ商品・コト商品)	予習 食卓挨拶の意味を調べる
			復習 食事=人+良+事 を実行する
4	SERVICE (サービス) 論	SERVICE とサービスの相違点 Service と Hospitality①	予習 Service とサービスの相違点調べる
			復習 サービスの意味を再確認する
5	ビジネス論 <交渉学論>	社会人として (仕事・働く・勤労) 幸福 <コミュニケーション、ネゴシエーション、ディベート>	予習 石田梅岩・二宮尊徳 (金次郎) を調べる
			復習 社会で働く意味を確認する
6	食生活文化史論 I (飲食業の時代)	地政学・地史学・宗教・戦争からのアプローチ (食糧の獲得・シルクロード・大航海時代)	予習 高校までの日本・世界史を確認する
			復習 地球儀・地図を見て国境を再確認する
7	食生活文化史論 II (外食産業の時代)	産業革命以降からの食生活文化 1945 敗戦・1969 東京オリンピック 1970 大阪万博・1980 バブル・1990 グローバル化デフレ・2020SDG s コロナ禍	予習 フードコーディネート論のおさらい
			復習 学校給食で体験した食事をもとに現在の食生活を比べてみる。
8	ホテル論 (Hospitality)	宿泊と食事 (衣・食・住) ハレ (晴) とケ (褻) Service と Hospitality②	予習 ホテルの商品を考え調べてくる
			復習 ホスピタリィーを受けてみる
9	防災食育論 (食中毒防止) 危機管理 災害対策	リスク マネジメント クライシス マネジメント	予習 災害時を想定する (地震・火災・事故)
			復習 身近な食品を防災食に併用する

10	社会学から見る「食」	社会学・法学・商学・経済学・経営学・マーケティング・会計学	予習 食事(食糧)の生産と消費の費用対効果: 時間を考えてみる
			復習 食事の食卓を観察し考察する
11	売上分析・価格戦略・販売戦略 事業各論Ⅰ	売上げ構成比 (3:3:3:1) 価格戦略(原価・競争・需要) 志向型	予習 食材の物価・外食の価格を調べてくる
			復習 価格戦略から販売戦略を読み取る
12	経費分析 事業各論Ⅱ	原材料費・人件費(福利厚生)・販売費及び一般管理費(手数料・マージン)	予習 経費の意味を調べてみる
			復習 経費の重要性を考察してみる
13	支払い(金融取引) 事業各論Ⅲ	納の現状理解(時間・期日・不渡り) 現金・売掛・買掛・クレジット・電子マネー	予習 「お金 money」の役割を調べる
			復習 お金の使い方を再認識する
14	食事の目的とは 利益とは(食育)	食事の使命 社会的利益・経済的利益・経営的利益 人としての利益 食育の重要性	予習 損得(そんとく)のイメージを描く
			復習 「尊徳」「損得」を理解する
15	未来予測 まとめ	10年後・未来を予測する(演繹法・帰納法) まとめ	予習 10年後の世界を予測する
			復習 演繹法と帰納法の論理手法を身につける

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
資料・プリントを配布		

◆参考書

書名	著者	発行所
三訂フードコーディネータ論	フードスペシャリスト協会	建帛社
経営学ファーストステップ	北居明 他	八千代出版
現代フードサービス論	日本フードサービス協会	創成社

◆関連科目

社会学・経済学・経営戦略論・マーケティング論・フードコーディネータ論・調理実習・栄養学・簿記・会計論・食品衛生学・公衆衛生学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート		実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	40		

授業に出席することを重視します。欠席は回数により累積減点し成績に反映させます。

1回目-5点、2回目-5-8=-13点、3回目-5-8-10=-23点、4回目-5-8-10-13=-36点、5回目=-40点

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

授業中に指示します。

◆受講上の注意事項及び助言

人間の基本は挨拶・返事・礼儀作法であると心得ています。授業の開始と終了ははじめをつけ起立して礼をする。礼儀作法(エチケット・マナー)は厳しく指導する。本学は食品を扱う大学であるので、衛生観念にも厳しく指導する。

◆オフィスアワー

受付時間: 出講時に受け付ける。

受付場所: 学務課

上記で対応できない場合: 学務課に相談してください。

簿記・会計論 (2単位) (食品学科)

開講時期 4年・前期
担当者氏名 横沢泰志

◆授業概要

簿記・会計に関する基本的な知識の習得を目指します。

将来自ら企業経営をする際や、働いている企業の経営状況を理解する際に役立つように、簿記・会計に関する重要な概念をシンプルに吸収できるように講義します。その際、食品業界を中心として、ビジネスの見方に触れていきます。本科目は、約30年みずほフィナンシャルグループに勤務し、事業性調査分析、持株会社における経営実務等を経験した教員が担当します。

◆到達目標

1. 簿記・会計に関する基本的な知識を身につける。
2. 企業の経営状況をあらゆる財務諸表の特徴を指摘できる能力を身につける。
3. ビジネスにおける共通言語である会計をいかに自ら活用するかとの視点を身につける。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	決算書とは	決算書の種類、ディスクロージャー、財務三表のあらましと相互関係	予習 教科書第1章(P.16-38)を読む(60分)
			復習 決算書の概要を理解する(120分)
2	貸借対照表①	貸借対照表の構造、資産の部	予習 教科書第2章(P.40-59)を読む(60分)
			復習 貸借対照表の構造、資産の部を理解する(120分)
3	貸借対照表②	負債の部、資本の部	予習 教科書第2章(P.60-67)を読む(60分)
			復習 負債の部、資本の部を理解する(120分)
4	損益計算書①	損益計算書のあらまし、売上総利益、営業利益	予習 教科書第3章(P.70-85)を読む(60分)
			復習 損益計算書のあらましを理解する(120分)
5	損益計算書②	経常利益、税引前当期利益、当期純利益	予習 教科書第3章(P.86-97)を読む(60分)
			復習 損益計算書の構造を理解する(120分)
6	キャッシュフロー計算書①	キャッシュフロー計算書のあらまし、フリーキャッシュフロー	予習 教科書第4章(P.100-107)を読む(60分)
			復習 キャッシュフロー計算書のあらましを理解する(120分)
7	キャッシュフロー計算書②	営業キャッシュフロー、投資キャッシュフロー、財務キャッシュフロー	予習 教科書第4章(P.108-121)を読む(60分)
			復習 キャッシュフローの見方を理解する(120分)
8	財務分析①	財務分析とは、収益性分析①	予習 教科書第5章(P.124-155)を読む(60分)
			復習 財務分析の目的及び基本を理解する(120分)
9	財務分析②	収益性分析②、安全性分析	予習 教科書第5章(P.156-191)を読む(60分)
			復習 収益性分析、安全性分析を理解する(120分)
10	財務分析③	生産性分析、成長性分析、財務分析の限界	予習 教科書第5章(P.192-214)を読む(60分)
			復習 生産性分析、成長性分析を理解する(120分)
11	簿記・会計と実務の関係①	社会の様々な局面における簿記・会計の活用事例(外部講師)	予習 関連講義内容(前回指定)を読む(60分)
			復習 講師に対するコメントを作成する(120分)
12	簿記・会計と実務の関係②	社会の様々な局面における簿記・会計の活用事例(外部講師)	予習 関連講義内容(前回指定)を読む(60分)
			復習 講師に対するコメントを作成する(120分)
13	簿記・会計と実務の関係③	社会の様々な局面における簿記・会計の活用事例(外部講師)	予習 関連講義内容(前回指定)を読む(60分)
			復習 講師に対するコメントを作成する(120分)
14	事例研究①	企業経営と簿記・会計に関する事例について、特徴や疑問点を指摘・検証する	予習 事例(前回配布)を読む(60分)
			復習 事例の検証内容を理解する(120分)
15	事例研究②	企業経営と簿記・会計に関する事例について、特徴や疑問点を指摘・検証する。	予習 事例(前回配布)を読む(60分)
			復習 事例の検証内容を理解する(120分)

(注) 簿記・会計に関するキーワードを踏まえた、各位の問題意識や意見について、レポート提出を求める(900分)。

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
通勤大学実践MBA 決算書	グローバルタスクフォース	総合法令出版 ¥890

◆参考書

書名	著者	発行所
スッキリわかる日商原価計算初級	滝澤 ななみ	TAC出版 ¥1,000
三訂フードコーディネート論	日本フードスペシャリスト協会	建帛社 ¥1,900

◆関連科目

経営戦略論、マーケティング論、フードマネジメント論、フードコーディネート論

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	20
レポート	20	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足)

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

小テスト (解答例を配布し、解説を行います)
レポート (コメントを付し、フィードバックします)

◆受講上の注意事項及び助言

企業経営に興味がある方、経営実績の見方に興味がある方にわかりやすく講義を行いたいと思います。毎回日本経済新聞の記事を読み、企業や社会の最新の動きが企業会計にどのように影響するかを学んでいきます。

外部講師による講義を11回、12回、13回に予定していますが、講師の方のご都合で前後する可能性があります。14回、15回の事例研究では、10回までの内容を各事例に応じて反復して学習し、特徴や疑問点の指摘・検証に存分に活用していく方針です。

◆オフィスアワー

受付時間：出講日

受付場所：学務課

上記で対応できない場合：学務課にご相談ください。

経営戦略論 (2単位) (食品学科)

開講時期 3年・後期
担当者氏名 横沢泰志

◆授業概要

経営戦略及び企業経営に関する基本的な知識の習得を目指します。
将来自ら企業経営をする際や、働いている企業の経営状況を理解する際に役立つように、経営戦略に関する重要な概念や理論をシンプルに吸収できるように講義します。その際、食品業界を中心として、ビジネスの見方に触れていきます。本科目は、約30年みずほフィナンシャルグループに勤務し、事業性調査分析、持株会社における経営実務等を経験した教員が担当します。

◆到達目標

1. 経営戦略及び企業経営に関する基本的な知識を身につける。
2. 企業の経営戦略の独自性を指摘できる能力を身につける。
3. 自らが当事者の場合どのような判断をするかとの視点を身につける。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	経営戦略とはなにか	経営戦略の定義、経営理念、経営戦略策定・実行プロセス	予習 教科書第1章(P.20-33)を読む(60分)
			復習 経営戦略の定義等を理解する(120分)
2	経営環境の把握①	SWOT分析	予習 教科書第2章(P.36-39)を読む(60分)
			復習 SWOT分析を理解する(120分)
3	経営環境の把握②	外部環境(マクロ環境、顧客分析、競合分析、市場分析)	予習 教科書第2章(P.40-71)を読む(60分)
			復習 外部環境を理解する(120分)
4	経営環境の把握③	内部環境(自社分析、コア・コンピタンス)	予習 教科書第2章(P.72-75)を読む(60分)
			復習 内部環境を理解する(120分)
5	事業ドメインの確立	事業ドメインを定義する軸、コア・コンピタンス	予習 教科書第3章(P.78-83)を読む(60分)
			復習 事業ドメインを理解する(120分)
6	成長戦略①	製品-市場マトリックス	予習 教科書第4章(P.86-101)を読む(60分)
			復習 製品-市場マトリックスを理解する(120分)
7	成長戦略②	プロダクト・ポートフォリオ・マネジメント	予習 教科書第4章(P.102-103)を読む(60分)
			復習 PPMを理解する(120分)
8	競争戦略①	業界分析(ファイブフォース分析)、アドバンテージマトリックス	予習 教科書第5章(P.106-133)を読む(60分)
			復習 競争戦略を理解する(120分)
9	競争戦略②	三つの基本戦略、バリューチェーン、戦略的ポジショニング	予習 教科書第5章(P.134-155)を読む(60分)
			復習 競争戦略を理解する(120分)
10	戦略実行とコントロール	戦略の実行(七つのS)、戦略のコントロール(PDCA、定量的コントロール、定性的コントロール)	予習 教科書第6章(P.158-175)を読む(60分)
			復習 戦略実行を理解する(120分)
11	事例研究①	企業の戦略、経営者の判断に関する事例について、特徴や疑問点を指摘・検証する	予習 事例(前回配布)を読む(60分)
			復習 事例の検証内容を理解する(120分)
12	事例研究②	企業の戦略、経営者の判断に関する事例について、特徴や疑問点を指摘・検証する	予習 事例(前回配布)を読む(60分)
			復習 事例の検証内容を理解する(120分)
13	事例研究③	企業の戦略、経営者の判断に関する事例について、特徴や疑問点を指摘・検証する	予習 事例(前回配布)を読む(60分)
			復習 事例の検証内容を理解する(120分)
14	事例研究④	企業の戦略、経営者の判断に関する事例について、特徴や疑問点を指摘・検証する	予習 事例(前回配布)を読む(60分)
			復習 事例の検証内容を理解する(120分)
15	事例研究⑤	企業の戦略、経営者の判断に関する事例について、特徴や疑問点を指摘・検証する。	予習 事例(前回配布)を読む(60分)
			復習 事例の検証内容を理解する(120分)

(注) 経営戦略に関するキーワードを踏まえた、各位の問題意識や意見について、レポート提出を求める(900分)。

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
通勤大学MBA7 ストラテジー	青井倫一 監修 グローバルタスクフォース 編著	総合法令出版 ¥830

◆参考書

書名	著者	発行所
食品業界のしくみとビジネスがこれ一冊でしっかりわかる教科書	松岡康浩 竹田クニ	技術評論社 ¥1,500
経営学ファーストステップ	北居明 松本雄一他	八千代出版 ¥2,700
道をひらく	松下幸之助	PHP 研究所 ¥870

◆関連科目

簿記・会計論、マーケティング論、フードマネジメント論、フードコーディネート論

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	20
レポート	20	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	20		

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

小テスト (解答例を配布し、解説を行います)
レポート (コメントを付し、フィードバックします)

◆受講上の注意事項及び助言

企業経営に興味がある方、企業の戦略や経営者の考えに興味がある方にわかりやすく講義を行いたいと思います。毎回日本経済新聞の記事を読み、企業や社会の最新の動きに触れていきます。11回以降の事例研究では、10回までの内容を各事例に応じて反復して学習し、特徴や疑問点の指摘・検証に存分に活用していく方針です。

◆オフィスアワー

受付時間：出講日
受付場所：学務課
上記で対応できない場合：学務課にご相談ください。

フードコーディネーター論

(2単位) (食品学科)

開講時期 3年・前期
担当者氏名 福留 奈美

◆授業概要

食の様々な場面において快適な食空間を企画・演出するために、料理・メニュー・食卓・食空間を含めた食のコーディネートができる知識と企画力を修得することを目標とする。テキストにそって、フードコーディネーターの基本理念、食文化的背景、メニュープランニングとテーブルコーディネーターの実際、食空間演出の基礎等を学び、「食の演出」を意識した実践的な課題に取り組む。

◆到達目標

1. フードコーディネーターに関わる基礎的な知識について説明できる。
2. テーマに合わせて食材、料理、食器、食卓の演出方法等を考え、その意図を説明できる。
3. フードコーディネーター論で学んだ知識を生かし、設定されたテーマに対する提案書を作成できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	フードコーディネーター概論	ガイダンス、フードコーディネーターの基本理念、現場の仕事紹介	予習 テキスト pp. 1-13 を読んでおく。(30分)
			復習 おいしさの本質やフードコーディネーターの基本理念を理解する。(60分)
2	食事の文化1	日本と世界の食事	予習 テキスト pp. 15-27 を読んでおく。(30分)
			復習 日本の食事の歴史や諸外国の食事の特徴を理解する。(60分)
3	食事の文化2	ハレとケの食事、外国の食事	予習 テキスト pp. 27-33 を読んでおく。(30分)
			ハレ食と日常食の違いや諸外国の食事の特徴を理解する。(60分)
4	食卓のコーディネーター(1)	テーブルコーディネーターの要件 日本料理の食卓のコーディネーター ★過去問演習1 (1-3回の範囲)	予習 テキスト pp. 36-43 を読む。過去問を解いて疑問点を整理してくる。(30分)
			復習 授業内容のまとめを行う。(60分)
5	食卓のコーディネーター(2)	中国料理と西洋料理の食卓のコーディネーター、buffetとテーブルセッティング	予習 テキスト pp. 43-53 を読んでおく。(30分)
			復習 授業内容のまとめを行う。(60分)
6	食卓のコーディネーター(3)	スタイル別の食卓のコーディネーター ★過去問演習2 (4-6回の範囲)	予習 テキスト pp. 54-55 を読む。過去問を解いて疑問点を整理してくる。(30分)
			復習 授業内容のまとめを行う。(60分)
7	食卓のサービスとマナー(1)	サービスとマナーの基本 日本料理のサービスとマナー 中国料理のサービスとマナー	予習 テキスト pp. 57-69 を読んでおく。(30分)
			復習 授業内容のまとめを行う。(60分)
8	食卓のサービスとマナー(2)	西洋料理のサービスとマナー パーティの種類と企画 プロトコルの基本	予習 テキスト pp. 69-80 を読んでおく。(30分)
			復習 授業内容のまとめを行う。(60分)
9	メニュープランニング(1)	メニュープランニングの要件 日本料理の献立様式 ★レポート課題(メニュープランニング)	予習 テキスト pp. 81-91 を読んでおく。(30分)
			復習 授業内容のまとめを行う。(60分)
10	メニュープランニング(2)	中国料理の献立様式 西洋料理の献立様式 その他buffet等の献立様式	予習 テキスト pp. 92-98 を読んでおく。(30分)
			復習 授業内容のまとめを行う。(60分)
11	食空間のコーディネーター(1)	★過去問演習3 (7-10回の範囲) 食空間のレイアウト、モジュール等について	予習 テキスト pp. 99-102 を読む。過去問を解いて疑問点を整理してくる。(30分)
			復習 授業内容のまとめを行う。(60分)
12	食空間のコーディネーター(2)	動線の考え方 カラーコーディネート、照明、設備	予習 テキスト pp. 103-118 を読む。(30分)
			復習 授業内容のまとめを行う。(60分)

13	フードサービスマネジメント (1)	キッチンのコーディネーター マネジメントの概要と要点 店舗企画におけるコンセプトメイキング	予習 テキスト pp. 118-136 を読んでおく。(30分)
			復習 授業内容のまとめを行う。(60分)
14	フードサービスマネジメント (2)	売上、収支計画、原価のとらえ方 損益分岐点と利益	予習 テキスト pp. 137-143 を読んでおく。(30分)
			復習 授業内容のまとめを行う。計算問題の復習を行う。(60分)
15	食の企画 復習とまとめ	食企画のコーディネーターの役割ほか ★過去問演習4 (12, 13, 14, 15 回の範囲)	予習 テキスト pp. 145-163 を読んでおく。小テスト対策を行う。(30分)
			復習 授業内容のまとめと総復習を行う。(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
三訂フードコーディネーター論	日本フードスペシャリスト協会	建帛社

◆参考書

書名	著者	発行所
フードコーディネーター教本 (3級 試験対応テキスト)	日本フードコーディネーター協会編	柴田書店
プロのためのフードコーディネーション技法	日本フードコーディネーター協会編	平凡社

◆関連科目

食文化史、調理学、食品学、食品衛生学、マーケティング論、商品開発論

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	30
レポート	20	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) 「学習に取り組む姿勢・意欲」は、授業に対する QA・コメントカードへの記入や、授業内での発言・参加状況などを総合して評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

・過去問演習において解答の解説を行うとともに、Moodle を用いて確認テスト等を行い、理解度を確認する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・「フードスペシャリスト」の認定試験受験資格を希望する学生は必ず本科目を受講すること。
- ・授業内で、「フードコーディネーター論」領域の過去問演習を行い、試験対策とする。
- ・本講座では、食に関するさまざまな知識を統合し、自らの感性を生かしたメニュープランニングと演出の課題に取り組む。資料収集と課題の仕上げには、授業内だけでなく予習・復習の時間を十分に確保する必要がある。

◆オフィスアワー

受付時間：授業当日

受付場所：授業教室または4号館4階の食文化研究室

上記で対応できない場合：Eメールで受け付けます (fukutome-n@tsc-05.ac.jp)。

フードコーディネーター実習

(1単位) (食品学科)

開講時期 3年・後期
 担当者氏名 児玉直子

◆授業概要

食の文化に基づいたマナーや調理実習を行い社会での実践に役立つ知識を得る。
 飲料の基礎知識を学び、試飲により特徴を把握する。

◆到達目標

1. 飲料の基礎知識を理解できるようになる。
2. 食卓のサービスとマナーを理解できるようになる。
3. 食事の文化を知ることができる。
4. 料理写真の撮影の手法を学ぶことができるようになる。
5. 食卓のコーディネートができるようになる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	オリエンテーション・水について	授業の進め方を説明。水について学ぶ。試飲	予習 内容について調べておく。(20分)
			復習 レポート作成① (40分)
2	コーヒー・紅茶について	コーヒー・紅茶について学ぶ。試飲。	予習 アフタヌーンティーについて調べておく。(20分)
			復習 レポート作成② (40分)
3	洋酒について	洋酒について学ぶ。試飲。	予習 内容について調べておく。(20分)
			復習 レポート作成③ (40分)
4	日本茶について 行事食①	日本茶について学ぶ。試飲。 行事食について学び料理を考える。 (献立作成)	予習 市場の日本茶を調べておく。(20分)
			復習 レポート作成④ (40分)
5	日本料理と食卓作法	椀もの・煮物を作り、試食。 日本料理食卓作法について学ぶ。	予習 日本料理の献立の基本を調べておく (20分)
			復習 レポート作成⑤(40分)
6	日本酒と行事食②	日本酒について学ぶ。試飲。 行事食を作り試食。	予習 市場の日本酒について調べておく。 (20分)
			復習 レポート作成⑥(40分)
7	中国茶について	中国茶について学び、点心の試食と試飲。	予習 内容について調べておく。(20分)
			復習 レポート作成⑦ (40分)
8	フラワーアレンジメント	フラワーアレンジメントについて学び、実際に作る。	予習 フラワーアレンジメントについて調べておく。(30分)
			復習 ワークシート作成 (40分)
9	テーブルコーディネート	テーブルウェアと食卓の演出について学び、実習する。	予習 配布資料があれば読んでおく(30分)
			復習 ワークシート作成⑧ (40分)
10	西洋料理 とマナー	料理を作り、試食。 テーブルマナーについて学ぶ。	予習 配布資料があれば読んでおく。(20分)
			復習 レポート作成⑨ (40分)
11	写真の撮り方 ①	スマホでの料理の撮り方を学ぶ。 料理サンプルを撮影する。	予習 スマホのカメラ機能説明書を読んでおく。(30分)
			復習 実際に撮ってみる。(20分)
12	写真の撮り方 ②	スマホでの料理の撮り方を学ぶ。 実際に料理を撮影する。	予習 資料があれば読んでおく。(20分)
			復習 実際に撮ってみる。⑩ (20分)

13	食の企画 ①	テーマを決めて計画を立てる。 (グループ)	予習 テーマについて考えをまとめておく (40分)
			復習 実施のための準備をする。(40分)
14	食の企画 ②	食品の購入、調理、コーディネートし て写真撮影、試食。	予習 作業手順を考える (20分)
			復習 発表のためのまとめをする。(40分)
15	食の企画 ③	発表、これまでの学習内容の確認。	予習 発表の準備をする (30分)
			復習 報告書作成 (40分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所

◆参考書

書名	著者	発行所
西洋料理の食卓作法		キクロス出版
日本料理の食卓作法		キクロス出版
中国料理の食卓作法		キクロス出版

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	45	実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	5		

(補足)

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

レポートなど提出物は内容をチェックして返却する。総評は授業内で述べる。

◆受講上の注意事項及び助言

班単位の実習が多いので、遅刻・欠席をしない。

◆オフィスアワー

受付時間： 出講日
受付場所： 学務課

中国語コミュニケーションⅠ (1単位) (食品学科)

開講時期 3年・前期
担当者氏名 陳 揚慈

◆授業概要

この授業は中国語を初めて接する人を対象に初歩的な会話、基礎文法を教える。中国語による日常的なコミュニケーション能力、簡単な中国語の会話能力を育成することを目的とする。

◆到達目標

- よく使われる日常的な表現と基本的言い回し(会話の使用を含む)を理解し、用いることができるようにする。
- 基礎的文法事項を理解し、平易な文章を読み、理解することができるようにする。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	①授業方針 ②復習 ③名前の言い方	①授業内容の説明。 ②1・2年次で学習した文法の復習。 ③名前の言い方を確認する	予習 第1課語彙を読んで、日訳しておくこと。(60分)
			復習 名前の言い方繰り返し練習する(60分)
2	第1課①単語、文法 ②問答練習 ③決まり文句	①人称代名詞と「是」の文、疑問を表す「吗」 ②単語を置き換えて文を作る。 ③決まり文句1～5を紹介する	予習 本文をよく読んで、中国語で答えられるよう練習すること(60分)
			復習 文法例文をもう一度確認すること。(60分)
3	第2課①単語、本文 ②文法	①第2課動詞が述語になる文、疑問詞、語気助詞の「吧」 ②本文を読解、日訳する	予習 第2課本文を読んで、日訳しておく。(60分)
			復習 述語の用法を再確認しておくこと。(60分)
4	第1、2課①復習 ②問答練習	①第1、2課の練習問題を解く。 ②会話の形で問答を行う。	予習 第2課本文をよく読んで、中国語で質問に答えられるよう練習しておくこと。(60分)
			復習 第1、2課プリント問題を再度解き、確認しておくこと。(60分)
5	第3課①単語、本文 ②文法 ③決まり文句	①第3課語彙・本文を音読し、日訳する。 ②指示詞①、「～的」、副詞の「也」と「都」の用法を例文にて説明 ③決まり文句6～10を練習	予習 第3課本文を読み、日訳しておく。(60分)
			復習 副詞の用法を再確認しておくこと。(60分)
6	第3課①文法 ②問答練習	①形容詞が述語になる文 ②本文に応じて会話を練習する。	予習 第3課本文をよく読み中国語で質問に答えられるよう練習しておくこと(60分)
			復習 第3課練習問題を再確認しておくこと。(60分)
7	第4課①単語、本文 ②文法 ③決まり文句	①第4課単語、本文を音読し、日本語に訳す。 ②数の言い方、数量詞、「有」と「没有」 ③決まり文句11～15を練習	予習 第4課単語の発音を練習しておく(60分)
			復習 プリント問題を再度解く練習をしておくこと。(60分)
8	第4課①文法 ②問答練習	①第4課「几」と「多少」 ②第4課本文に関し、問答を行う。	予習 第4課本文をよく読み中国語で質問に答えられるよう練習しておくこと。(60分)
			復習 第4課質問の答えを再確認しておくこと。(60分)
9	第3、4課①復習 ②問答練習	①第3、4課の練習問題を解く。 ②会話の形で問答を行う。	予習 第3、4課語彙・本文を読み、日本語に訳しておくこと。(60分)
			復習 第3、4課プリント問題を再度解く練習をしておくこと。(60分)
10	第5課①単語、本文 ②文法	①第5課本文を音読し、日本語に訳す。 ②第5課指示詞② 場所、存在の表現、年月日の言い方	予習 第5課単語・本文を読み、日訳しておくこと。(60分)
			復習 第5課年月日の表現を覚えておくこと。(60分)
11	第5課①文法 ②決まり文句	①第5課 連動文 ②決まり文句16～20を解説と練習する	予習 決まり文句16～20の読み方を練習しておくこと。(60分)
			復習 連動文を復習しておく。(60分)
12	第6課①単語、本文 ②文法	①第6課語彙・本文を音読、日訳する。 ②第6課完了を表す「了」、時間の言い方	予習 第6課本文をよく読んで練習しておく。(60分)
			復習 時間の言い方を覚えよう。(60分)

13	第6課①文法 ②決まり文句	①第6課変化を表す「了」と前置詞「跟」 ②決まり文句21～25を解説と練習する	予習 決まり文句16～20を音読しておく。(60分)
			復習 “了”の完了と変化を復習しておくこと。(60分)
14	第5、6課①復習 ②問答練習	①①第5、6課の練習問題を解く。 ②会話の形で問答を行う。	予習 第5、6課本文をよく読んで、中国語で質問に答えられるよう練習しておくこと。(60分)
			復習 練習問題の答えを再確認しておくこと。(60分)
15	総まとめ	①第1課から第6課までの文法の総復習。 ②配布したドリルの答え合わせをする。	予習 配布されたプリントを解いておく (60分)
			復習 ドリルの解答を再確認しておく (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
授業中配布		

◆参考書

書名	著者	発行所
ぐんぐんのびる中国語1 —構文で学ぶ初級中国語—	何 珍時	朝日出版社
中国語つぎへの一步	尹景春・竹島毅	白水社
中国語の ToBiRa	趙秀敏、富田昇	出版社

◆関連科目

中国語Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ

中国語コミュニケーションⅡ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	30
レポート	0	実技 (発表・コミュニケーション)	20
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	10		

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

コミュニケーション：会話を行う前に文章作成、提出。添削された後に練習を行う。

小テスト：前の週に通知、会話またはリスニングテストを行う。

◆受講上の注意事項及び助言

語学の学習は積み重ねが大切、“千里之行、始于足下”、欠席せず、意欲的に学ぶことを期待します。

◆オフィスアワー

受付時間：本授業終了後に受け付ける

受付場所：学務課

上記で対応できない場合：学務課に相談してください。

中国語コミュニケーションⅡ (1単位) (食品学科)

開講時期 3年・後期
 担当者氏名 陳 揚慈

◆授業概要

本講座は前期同様、これまで2年間学習した中国語の基本語彙、文法及び簡単な会話を土台にし、コミュニケーション能力を深化させることを目標とする。更に中国語リスニングを強化し、受講生が自ら中国語で表現するように実践的なトレーニングを行う。また、学生たちが英語圏以外の世界を知るための最も重要な工具である初修外国語の一つである中国語の習得を通して、言語感覚を練磨し、学生の表現能力を高めることを目指す。

◆到達目標

1. 中国語の基礎的語彙・文法、日常会話の学習、練習を通して文章理解力や会話能力の向上を目指す。
2. 中国社会の日常生活の中で欠かせない会話、表現を適宜補足し、日本文化との繋がりや異同について理解できる。
3. 紹介した文章に応じて実践的に会話ができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	①復習 ②第7課 ③決まり文句	①前期学んだ内容を復習。 ②第7課語彙・本文を音読、日訳する。 ③前期の決まり文句1～25を復習する	予習 前期で学んだ内容を確認しておく。(60分)
			復習 プリント問題を再確認しておく。(60分)
2	第7課①文法、ドリル ②問答練習	①助動詞「想」、形容詞と動詞が名詞を修飾する場合 ②第7課語彙を音読、日訳する。	予習 本文問題を中国語で答えられるよう練習しておく。(60分)
			復習 ドリルを再度解く練習しておく。(60分)
3	第7課①文法、本文 ②問答練習	①反復疑問文 前置詞「在」(～で) ②第7課本文に関し、問答を行う。	予習 第7課語彙・本文を読み、日訳しておくこと。(60分)
			復習 プリント問題を再度解いておく。(60分)
4	第8課①単語、本文 ②文法 ③決まり文句	①第8課助動詞「会」、「能」、「可以」(～できる) ②第8課単語と本文を読解する ③引き続き決まり文句26～30を解説する	予習 第8課本文をよく読んでおくこと。(60分)
			復習 第8課ドリルを再確認しておく。(60分)
5	第8課①文法 ②問答練習	①第8課様態補語(～するのが～だ) ②第8課本文に関し、問答を行う。	予習 中国語で質問に答えられるよう練習しておくこと(60分)
			復習 文法プリントを復習しておく。(60分)
6	第7、8課①復習 ②問答練習	①第7、8課文法の問題を解く。 ②本文に応じて会話を練習する	予習 第7、8課の復習を準備しておく。(60分)
			復習 配布されたプリントを再確認しておく(60分)
7	第9課①単語、本文 ②文法 ③決まり文句	①第9課語彙・本文を音読、日訳しする。 ②比較を表す「比」、経験を表す「过」の用法説明。 ③決まり文句31～35を解説する	予習 第9課本文を音読、日訳しておくこと。(60分)
			復習 決まり文句を覚えよう。(60分)
8	第9課①文法 ②問答練習	①第9課「给」、選択疑問文「还是」 ②第9課本文に関し、問答を行う。	予習 第9課本文を読んで、中国語で質問に答えられるよう練習しておくこと。(60分)
			復習 第9課の練習問題を確認しておくこと。(60分)
9	第10課①単語、本文 ②文法	①第10課語彙・本文を音読、日訳する。 ②前置詞「从」、「到」、「离」 「要」	予習 第10課本文を読み、日訳しておく。(60分)
			復習 練習問題を解いておくこと。(60分)
10	第10課①文法 ②問答練習 ③決まり文句	①第10課時間の長さ、動作の回数の用法を例文にて説明する。 ②第10課本文に関し、問答を行う。 ③決まり文句36～40を解説する	予習 第10課の本文を中国語で質問に答えられるよう練習しておくこと。(60分)
			復習 第10課練習問題を確認しておくこと。(60分)
11	第9、10課①復習 ②問答練習	①第9、10課文法の問題を解く。 ②本文に応じて会話を練習する。	予習 第9、10課を復習しておくこと。(60分)
			復習 第9、10課プリントを再確認しておくこと。(60分)

12	第11課①単語、本文 ②文法	①第9課語彙・本文を音読、日訳しする。 ②「在」と“着”(～している)	予習 第11課単語をよく読んでおくこと。(60分)
			復習 第11課文法を確認しておくこと。(60分)
13	第11課①文法 ②決まり文句	①第11課禁止の表現「不要～」及び「別～」の用法説明。 ②決まり文句を総復習する	予習 決まり文句を音読、日訳しておくこと。(60分)
			復習 第11課練習問題を再確認しておくこと。(60分)
14	第12課①単語、本文 ②文法	①12単語、本文を音読、日訳しする。 ②12課文法 結果補語 ③復習プリントを配布。	予習 “私のお正月”の発表を準備しておく。(60分)
			復習 復習プリントを解いておく。(60分)
15	後期の総まとめ	①第7課から第12課までの総復習。 ②配布されたドリルの答え合わせをする。	予習 後期学習内容を確認する。(60分)
			復習 配布されたプリントでドリルの答えを再確認し、期末試験に臨む。(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
授業中配布		

◆参考書

書名	著者	発行所
ぐんぐんのびる中国語1 —構文で学ぶ初級中国語—	何 珍時	朝日出版社
中国語つぎへの一步	尹景春・竹島毅	白水社
中国語の ToBiRa	趙秀敏、富田昇	出版社

◆関連科目

中国語Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ
中国語コミュニケーションⅡ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	30
レポート	0	実技(発表・コミュニケーション)	20
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	10		

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

コミュニケーション: 会話を行う前に文章作成、提出。添削された後に練習を行う。
小テスト: 前の週に通知、会話またはリスニングテストを行う。

◆受講上の注意事項及び助言

語学の学習は積み重ねが大切、“千里之行、始于足下”、欠席せず、意欲的に学ぶことを期待します。

◆オフィスアワー

受付時間: 本授業終了後に受け付ける
受付場所: 学務課

上記で対応できない場合: 学務課に相談してください。

英語コミュニケーションⅠ (1単位) (食品学科)

開講時期 3年・前期
 担当者氏名 田邊丈人

◆授業概要

本授業は Moodle と Microsoft Forms を活用しながら講義形式で進む。また、視聴覚素材を捕捉的に利用していく。英語に限らず語学は、基礎の反復と実践をひたすら繰り返すことによって身に付けることが必要とされる。そのため、講義を漫然と聞くだけではなく、傾聴し思考し実践していき、そこから生まれる疑問を担当者に投げかける積極性が求められる。

指定教科書、Moodle を通しての設題および配布資料、視聴覚教材を通して、初等文法について言語学的観点から整理し直して講述し、基礎的な英語のリスニングやライティングなど総合的な手段の実践を通じて、コミュニケーションの知識を習得をする。

定期試験に加え、随時行われる紙媒体及び Moodle、Microsoft Forms での確認問題等の提出物の結果を総合的に評価する。

◆到達目標

1. 言語としての「英語」という言語学的に見て、客観視された状態で英語を扱う知識を身につける。
2. 英文法を意識し組み立てながら文章を組み立てられる。
3. 自身の興味のあることについて英語で質問し、英語で考え、英語で表現できる。
4. 英語で基本的なメール・チャットのやり取りができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	ガイダンス Unit 1	授業方針と内容についての説明 授業を受ける際の注意事項 UNIT 1: 何か予定はありますか	予習: 教科書全体の内容に目を通す 教科書の PREFACE の部分の理解 (20分) 復習: ノートの清書と配布物へ対策、Moodle での小テスト実施と Forms での課題提出 (計40分)
2	Unit 2 質疑応答 資料読解	UNIT 2: ジェームズ・スチュアートのものまねをして、英語がうまくなった教授 文法解説・資料紹介	予習: Moodle の設題を通して授業対策 (20分) 復習: ノートの清書と配布物へ対策、Moodle での小テスト実施と Forms での課題提出 (計40分)
3	Unit 3 質疑応答 資料読解	UNIT 3: 内緒の話 文法解説・資料紹介	予習: Moodle の設題を通して授業対策 (20分) 復習: ノートの清書と配布物へ対策、Moodle での小テスト実施と Forms での課題提出 (計40分)
4	Unit 4 質疑応答 資料読解	UNIT 4: イチロー『レジェンド』になる 文法解説・資料紹介	予習: Moodle の設題を通して授業対策 (20分) 復習: ノートの清書と配布物へ対策、Moodle での小テスト実施と Forms での課題提出 (計40分)
5	Unit 5 質疑応答 資料読解	UNIT 5: 東京でメジャーリーグ開幕戦 文法解説・資料紹介	予習: Moodle の設題を通して授業対策 (20分) 復習: ノートの清書と配布物へ対策、Moodle での小テスト実施と Forms での課題提出 (計40分)
6	Unit 6 質疑応答 資料読解	UNIT 6: …だけは忘れないで 文法解説・資料紹介	予習: Moodle の設題を通して授業対策 (20分) 復習: ノートの清書と配布物へ対策、Moodle での小テスト実施と Forms での課題提出 (計40分)
7	Unit 7 質疑応答 資料読解	UNIT 7: こんどの仕事はどうですか 文法解説・資料紹介	予習: Moodle の設題を通して授業対策 (20分) 復習: ノートの清書と配布物へ対策、Moodle での小テスト実施と Forms での課題提出 (計40分)
8	Unit 8 質疑応答 資料読解	UNIT 8: …の話聞いて嬉しいです 文法解説・資料紹介	予習: Moodle の設題を通して授業対策 (20分) 復習: ノートの清書と配布物へ対策、Moodle での小テスト実施と Forms での課題提出 (計40分)
9	Unit 9 質疑応答 資料読解	UNIT 9: 紫禁城? 万里の長城! 文法解説・資料紹介	予習: Moodle の設題を通して授業対策 (20分) 復習: ノートの清書と配布物へ対策、Moodle での小テスト実施と Forms での課題提出 (計40分)
10	Unit 10 質疑応答 資料読解	UNIT 10: どうも 文法解説・資料紹介	予習: Moodle の設題を通して授業対策 (20分) 復習: ノートの清書と配布物へ対策、Moodle での小テスト実施と Forms での課題提出 (計40分)
11	Unit 11 質疑応答 資料読解	UNIT 11: 思い出のサンフランシスコ 文法解説・資料紹介	予習: Moodle の設題を通して授業対策 (20分) 復習: ノートの清書と配布物へ対策、Moodle での小テスト実施と Forms での課題提出 (計40分)

12	Unit 12 質疑応答 資料読解	UNIT 12: うわさ話をする 文法解説・資料紹介	予習 Moodle の設題を通して授業対策 (20 分) 復習: ノートの清書と配布物へ対策、Moodle での小テスト実施と Forms での課題提出 (計 40 分)
13	Unit 13 質疑応答 資料読解	UNIT 13: 富士山が噴火! ? 文法解説・資料紹介	予習 Moodle の設題を通して授業対策 (20 分) 復習: ノートの清書と配布物へ対策、Moodle での小テスト実施と Forms での課題提出 (計 40 分)
14	Unit 14 質疑応答 資料読解	UNIT 14: シティカードを失くした 文法解説・資料紹介	予習 Moodle の設題を通して授業対策 (20 分) 復習: ノートの清書と配布物へ対策、Moodle での小テスト実施と Forms での課題提出 (計 40 分)
15	Unit 15 質疑応答	UNIT 15: 友だちが亡くなった 試験予定箇所解説	予習 Moodle の設題を通して授業対策 (20 分) 復習: ノートの清書と配布物へ対策、Moodle での小テスト実施と Forms での課題提出 (計 40 分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
EMAIL TALKS “会話する EMAIL”	竹村 日出夫 大谷 多摩貴	南雲堂

◆参考書

書名	著者	発行所
ロイヤル英文法	綿貫 陽他	旺文社
総合英語フォレスト	石黒 昭博	桐原書店

◆関連科目

英語 I・II・III・IV

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト (Moodle にて実施)	20
学習に取り組む姿勢・意欲	20	実技 (発表・コミュニケーション)	20

(補足)「実技 (発表・コミュニケーション)」及び「学習に取り組む姿勢・意欲」は、授業最後に書くリアクションペーパー及び Moodle に設題された解答内容の密度から評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

Moodle の設題については適宜コメントを行う。

Microsoft Forms によるリアクションペーパーを通して、次回授業に質疑への応答時間を設ける。

◆受講上の注意事項及び助言

下記の注意事項、及び助言を含めた総合的資料は、別紙で冊子として配布するため、毎回の授業で必ず持参すること。

1. Moodle と Microsoft Forms の操作方法については、利用経験がない場合、必ず事前に確認しておくこと。
2. 第 3 回講義までに教科書を持参していない学生は単位を認定しない。
3. 授業は全回出席を前提としている。
4. 配布資料をまとめるための 2 穴ファイルを用意することが望ましい。
5. 参考書に関しては購入を義務としない。
6. 授業内で理解を深めるために随時プロジェクターを使用する。視力や角度等の問題で見えない場合は必ずその場で指示を求めること。事後報告はこれを認めない。
7. 20 分以上の遅刻を欠席とする。ただし、遅延証明提出の際はその限りではない。
8. ノート提出は求めないため、自己管理に心がけること。
9. その他、詳細に関してはガイダンスにて案内をする。

◆オフィスアワー

受付時間：出講日授業終了後

受付場所：学務課

上記で対応できない場合は E メールまたは Moodle のチャット機能による質問にも応じる。件名に学籍番号と氏名を記載し、往復回数の最小化に心がけること。メールアドレスに関しては授業時に案内する。

英語コミュニケーションⅡ

(1単位) (食品学科)

開講時期 3年・後期
 担当者氏名 植芝 牧

◆授業概要

英会話能力を訓練するには、英語らしい発音の基礎を習得することが何よりも重要である。日本語発音には存在しない母音や子音の発音を身に付けることで、ネイティブスピーカーに見劣りしない発音ができるようになる。カタカナ発音だとネイティブに通じないことがあるからだ。また「英語を正しく発音できる人だけがネイティブの英語を聞き取れる」という前提に立ち、リスニング訓練も多用する。勿論会話練習も繰り返す。

◆到達目標

1. カタカナ発音から脱却して英語らしい発音ができる。
2. TOEIC L&R のリスニングパートで70%以上正解できる。
3. 英検2級の二次試験に合格できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	ディプロマポリシー Be 動詞を使った会話	ディプロマポリシーと授業の関係を説明する。 日本人留学生 YUKA が L. A. に到着した設定でディクテーションや会話練習を行う。	予習 オンラインでビデオを観て p. 14 のディクテーションをする。(30分)
			復習 もう一度オンラインでビデオを観て p. 14 のディクテーションをする。(30分)
2	会話文における be 動詞の変化	文法面から be 動詞をチェックする。自己紹介を英語で言ってみる。	予習 オンラインでビデオを観て p. 17 の聞き取り練習をする。(30分)
			復習 もう一度オンラインでビデオを観て p. 17 のディクテーションをする。(30分)
3	可算名詞と不可算名詞	キッチンで食糧について話す場面で、食物の分量計測方、サイズ、匂いなどの言い方を学ぶ	予習 オンラインでビデオを観て p. 21 のディクテーションをする。(30分)
			復習 もう一度オンラインでビデオを観て p. 21 のディクテーションをする。(30分)
4	可算名詞と不可算名詞(続き)	メキシカンレストランでの英会話練習	予習 オンラインでビデオを観て p. 23 のディクテーションをする。(30分)
			復習 もう一度オンラインでビデオを観て p. 23 のディクテーションをする。(30分)
5	一般動詞の現在時制	アメリカの大学のキャンパスライフについての英会話練習。三単現の S の付け方。	予習 オンラインでビデオを観て p. 26 のディクテーションをする。(30分)
			復習 オンラインでビデオを観て p. 26 のディクテーションを再度する。(30分)
6	一般動詞の現在時制(続き)	三単現の S が付く場合の否定文や疑問文の作り方	予習 オンラインでビデオを観て p. 29 のディクテーションをする。(30分)
			復習 オンラインでビデオを観て再度 p. 29 のディクテーションをする。(30分)
7	代名詞の練習	カフェでの英会話練習。再帰代名詞を会話中で使ってみる。	予習 オンラインでビデオを観て p. 32 のディクテーションをする。(30分)
			復習 オンラインでビデオを観て再度 p. 32 のディクテーションをする。(30分)
8	代名詞の練習(続き)	代名詞の格変化を復習して徹底的にマスターする。	予習 オンラインでビデオを観て p. 35 のディクテーションをする。(30分)
			復習 オンラインでビデオを観て再度 p. 35 のディクテーションをする。(30分)
9	一般動詞の過去時制	L. A. のビーチでの会話を練習	予習 オンラインでビデオを観て p. 38 のディクテーションをする。(30分)
			復習 オンラインでビデオを観て再度 p. 38 のディクテーションをする。(30分)
10	一般動詞の過去時制(続き)	不規則変化動詞の特徴を復習し、スペル変化と発音を憶える。	予習 オンラインでビデオを観て p. 41 のディクテーションをする。(30分)
			復習 オンラインでビデオを観て再度 p. 41 のディクテーションをする。(30分)
11	進行形	現在・過去進行形とその否定文や疑問文の作り方をマスターする。	予習 オンラインでビデオを観て p. 44 のディクテーションをする。(30分)
			復習 オンラインでビデオを観て再度 p. 44 のディクテーションをする。(30分)
12	進行形(続き)	現在・過去進行形とその否定文や疑問文の作り方をより細かくチェックする。	予習 オンラインでビデオを観て p. 47 のディクテーションをする。(30分)
			復習 オンラインでビデオを観て p. 47 のディクテーションを再度する。(30分)

13	英会話課題紹介	浅草観光についてのモデル英会話を紹介する。ペアになってロールプレイする。	予習 12回目の授業で配布する課題英会を読んで、自分なりの和訳を作成する。(30分)
			復習 課題英会話を読んで、セリフを暗記する。(30分)
14	未来形	将来の予定についてスマホでやり取りする練習	予習 オンラインでビデオを観てp.50のディクテーションをする。(30分)
			復習 オンラインでビデオを観てp.50のディクテーションを再度する。(30分)
15	英会話課題発表	前期末テストの一環として各自ペアになってモデル英会話のロールプレイを実演してもらう。	予習 課題英会話を読んで、セリフを暗記する。(30分)
			復習 テキストの期末テスト範囲を復習(40分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
We Love L.A.	Robert Hickling 他	金星堂

◆参考書

書名	著者	発行所
英語耳	松澤喜好	アスキーメディアワークス

◆関連科目

英語コミュニケーションⅠ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート		実技(発表・コミュニケーション)	50
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)			

実技とは各授業中の英語発話のみならず、最終回に行うモデル英会話を使った実技テストの出来具合のことである。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

小テストなどの答えはできるだけ翌週、採点の上返却する。英会話実技テストの発表はその場で成績評価を教える。

◆受講上の注意事項及び助言

15回の授業だけでは英会話力は到底定着しません。オンラインの英会話レッスンを受けるなど、日頃からコミュニケーション能力を磨くことが重要です。授業中の英語発音も評価の対象になるので、しっかりと声を出して英語を発音すること。

◆オフィスアワー

受付時間： 木曜四時～五時まで

受付場所： 四号館四階英語第一研究室

上記で対応できない場合：土曜日午後(予約を入れる)

卒業研究 (4単位) (食品学科)

開講時期 3年・前期～4年・後期

担当者氏名 荒木裕子 岡本直也 貝沼章子 片山佳子 北村義明 熊谷美智世 中島 肇
福田 亨 福留奈美 植芝 牧 山本直子 吉田光一 篠原優子

◆卒業研究の目的

卒業研究はフードサイエンスコースの必修科目で、大学4年間の集大成となる。3年次までの講義・実験実習を通して、食品に関して基礎から最先端までの幅広い知識と技術を学ぶ。それらを基盤として将来各分野に応用していくためには、学生個人が自主的に研究に取り組む経験が不可欠であり、地方自治体・地域の活性化に貢献できる研究等を積極的に取り入れる。

各指導教員の下で、個別の研究テーマについてその背景と目的を理解し、学生自らが研究を計画・遂行し、研究方法の確立、研究結果のまとめ・解析・考察を通して、論理的な論文の作成、問題点の解決法等を修得していく。さらに、論文の書き方を学び、最終的に研究成果を卒業論文としてまとめる。研究成果の口頭またはポスターによる発表が義務付けられる。

◆到達目標

1. 科学的で正確な情報を収集・分析し、研究テーマを設定することができる。
2. 研究を実施するための計画を組み立てることができる。
3. 計画に沿って実験・調査を実施することができる。
4. 実験・調査で得られた結果をまとめ、考察することができる。
5. 自分の研究を的確にプレゼンテーションし、論文にまとめることができる。

◆卒業研究の履修要領

1. 研究室への配属

指導教員による「卒業研究・制作説明会」が行われ、所定の期限までに「研究室配属希望届」を提出する。研究室配属は、その希望を調整の上、食品学科会議に諮られ、承認を受け3年前期開始時に決定される。

2. 卒業研究・制作発表会

卒業年次の1月中旬～2月上旬に、食品学科全体の卒業研究・制作発表会を行う。

3. 卒業論文の提出

卒業研究・制作発表会後の所定の期日までに卒業論文を提出する。

4. 卒業研究の評価

卒業研究は、口頭試問(卒業研究・制作発表会)、主査による論文審査に履修期間中の研究に取り組む姿勢・意欲の評価を加味する。主査は指導教員とし、原則として食品学科の専任教員とする。口頭試問は、卒業年次の1月中旬～2月上旬に行う。

5. 卒業論文の内容、書式等

卒業論文の内容、書式等については、「卒業研究・制作論文作成の手引き」により指示する。

◆学修内容

学修内容	配属された研究室において、専門分野に関する研究を行う。	
	I 情報処理:	ICT(情報通信技術)の活用に関する研究
	II 食品衛生学第1: 食の安全をはじめとする「食と情報」に関する研究	
	III 食品加工:	機能性成分を活用した食品加工に関する研究
	IV 応用微生物:	発酵食品をはじめとして、有用微生物・酵素の新規利用に関する研究
V 食品開発:	乳酸菌等を利用した乳製品や発酵食品の開発に関する分野	

VI 食品生化学:	骨代謝改善機能を有する食品成分に関する研究
VII 食文化:	レシピや料理写真の分析を通して調理と喫食の諸相をとらえる研究
VIII 食品学第1:	食品の機能性成分や国内外の新規食材の調理・加工法に関する研究
IX 英語:	英語レシピの読み方、英語小説中に描かれる食品の描写に関する研究
X 調理科学:	調理によって起こる食品の様々な変化とおいしさとの関連性に関する研究
XI 食品微生物:	新規発酵食品の検討と食品の衛生微生物に関する研究
XII 調理学:	食材の選択、切る、調味、加熱、盛り付けまでの調理の科学的理解に関する研究
XIII 食品学第2:	食品由来の低利用・未利用部位の有効利用に関する研究

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	研究背景の整理	研究テーマ案の研究背景の整理	予習 関連資料調査(120分)
			復習 背景のとりまとめ(60分)
2	実験・調査方法	実験・調査方法の検討	予習 関連資料調査(120分)
			復習 追加資料の調査(60分)
3	卒業研究のテーマの決定	研究テーマの決定と研究計画策定	予習 関連資料調査(150分)
			復習 イントロダクションの仮作成(90分)
4 ～ 13	研究遂行(1)	研究計画に基づき研究の遂行	予習 実験・調査手法の確認と準備(120分)
			復習 実験データ・調査結果の整理(60分)
14	中間報告	中間とりまとめ	予習 報告資料作成(180分)
			復習 質疑応答の整理(120分)
15 ～ 24	研究遂行(2)	研究計画に基づき研究の遂行	予習 実験・調査手法の確認と準備(120分)
			復習 実験データ・調査結果の整理(60分)
25	研究発表	卒業研究・卒業制作発表会での発表	予習 発表原稿・資料等の作成(240分)
			復習 質疑応答の整理(60分)
26 ～ 30	卒業論文作成	発表会での質疑応答を踏まえた卒業論文の作成	予習 参考文献のとりまとめ等(60分)
			復習 執筆部分の校正(60分)

(補足事項) 詳細な実施計画は、研究室配属後に学生と指導教員で調整する

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)
卒業研究発表	20	卒業研究論文	40
研究に取り組む姿勢・意欲	40		

卒業研究発表: プレゼンテーション資料作成技能、発表技能、質疑への応答を評価する。

卒業研究論文: 科学論文の構成、論理的・科学的記述、論旨の妥当性、発展性、独創性等を評価する。

研究に取り組む姿勢・意欲: 履修期間中の研究実施の取り組み状況、積極性、自主性を評価する。

卒業制作 (4単位) (食品学科)

開講時期 3年・前期～4年・後期

担当者氏名 荒木裕子 岡本直也 貝沼章子 片山佳子 北村義明 熊谷美智世 中島 肇 福田 亨
福留奈美 植芝 牧 吉田光一 山本直子 篠原優子

◆卒業制作の目的

卒業制作は、フードビジネスコースの選択科目で、大学4年間の集大成となるものである。3年次までの講義・実験実習を通して、食品に関して基礎から最先端までの幅広い知識と技術を学ぶ。それらを基盤として将来各分野に応用するために、地方自治体・地域の活性化に貢献できる商品開発等を手掛けることにより、学生個人が自主的に取り組む姿勢を修得する。

各指導教員の下で、個別のテーマについてその背景と目的を理解し、学生自らが計画・遂行し、方法の確立、技術・技能の習得、結果のまとめ・解析・考察を通して、問題点の解決法等を修得し作品の制作につなげる。この際に、制作計画・過程の的確な記録・記述法を学ぶとともに、論理的な文章の作成、レポート・論文の書き方を学ぶ。これらの学びを活かして、最終的に作品を制作することで成果をまとめる。

なお、研究をテーマとして選択することも可能である。その際には「卒業研究」の履修要領が適用され、「卒業論文またはレポートの作成」および「口頭またはポスターによる発表」が義務付けられる。

◆到達目標

1. 食品分野の諸問題や社会のニーズについて、様々な情報を収集・分析し、卒業制作テーマを見つけることができる。
2. 各々のテーマに沿って制作の計画を組み立てることができる。
3. 制作するための技術、技能を習得し、自ら制作を実施することができる。
4. 制作作品を評価し、改善点を考察することができる。
5. 自分の制作作品についての的確にプレゼンテーションし、レポートや論文にまとめることができる。

◆卒業制作の履修要領

1. 研究室への配属

指導教員による「卒業研究・制作説明会」が行われ、所定の期限までに「研究室配属希望届」を提出する。研究室配属は、その希望を調整の上、食品学科会議に諮られ、承認を受け3年前期開始時に決定される。

2. 卒業研究・制作発表会

卒業年次の1月中旬～2月上旬に、食品学科全体の卒業研究・制作発表会を行う。

3. 卒業制作作品・論文・レポートの提出

卒業研究・制作発表会後の所定の期日までに卒業制作作品・論文・レポートを提出する。

4. 卒業制作の評価

卒業制作は、卒業制作作品または口頭試問（卒業研究・制作発表会）、主査による論文・レポート審査に履修期間中の制作に取り組む姿勢・意欲の評価を加味する。主査は指導教員とし、原則として食品学科の専任教員とする。口頭試問は、卒業年次の1月中旬～2月上旬に行う。

5. 卒業制作論文を作成する場合の内容、書式等

卒業制作論文の内容、書式等については、「卒業研究・制作論文作成の手引き」により指示する。

◆学修内容

学修内容	配属された研究室において、専門分野に関する制作を行う。
	I 情報処理: ICT(情報通信技術)の活用に関する分野
	II 食品衛生学第1: 食の安全をはじめとする「食と情報」に関する分野
	III 食品加工: 機能性成分を活用した食品加工に関する分野

IV 応用微生物:	発酵食品をはじめとして、有用微生物・酵素の新規利用に関する分野
V 食品開発:	乳酸菌等を利用した乳製品や発酵食品の開発に関する分野
VI 食品生化学:	骨代謝改善機能を有する食品成分に関する分野
VII 食文化:	レシピや料理写真の分析を通して調理と喫食の諸相をとらえる分野
VIII 食品学第1:	食品の機能性成分や国内外の新規食材の調理・加工法に関する分野
IX 英語:	英語レシピの読み方、英語小説中に描かれる食品の描写に関する分野
X 調理科学:	調理によって起こる食品の様々な変化とおいしさとの関連性に関する分野
XI 食品微生物:	新規発酵食品の検討と食品の衛生微生物に関する分野
XII 調理学:	食材の選択、切る、調味、加熱、盛り付けまでの調理の科学的理解に関する分野
XIII 食品学第2:	食品由来の低利用・未利用部位の有効利用に関する分野

(補足事項) 詳細な実施計画は、研究室配属後に学生と指導教員で調整する

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	背景の整理	制作テーマ案の背景の整理	予習 関連資料調査(120分)
			復習 背景のとりまとめ(60分)
2	制作方法	制作方法の検討	予習 関連資料調査(120分)
			復習 追加資料の調査(60分)
3	制作テーマの決定	制作テーマの決定と実施計画策定	予習 関連資料調査(150分)
			復習 実施計画のブラッシュアップ(90分)
4 ～ 13	制作遂行(1)	制作計画に基づき制作の遂行	予習 制作手法の確認と準備(60分)
			復習 制作技能の研鑽(120分)
14	中間報告	中間とりまとめ	予習 報告資料作成(180分)
			復習 質疑応答の整理(120分)
15 ～ 24	制作遂行(2)	制作計画に基づき制作の遂行	予習 制作手法の確認と準備(60分)
			復習 制作技能の研鑽(120分)
25	制作発表	卒業研究・卒業制作発表会での発表	予習 発表原稿・資料等の作成(240分)
			復習 質疑応答の整理(60分)
26 ～ 30	卒業制作のまとめ	発表会での質疑応答を踏まえた制作論文、レポートの作成	予習 制作作品のブラッシュアップ等(60分)
			復習 執筆部分の校正(60分)

(補足事項) 詳細な実施計画は、研究室配属後に学生と指導教員で調整する

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)
卒業制作作品・卒業制作発表	20	卒業制作論文またはレポート	40
制作に取り組む姿勢・意欲	40		

卒業制作作品・卒業制作発表：卒業制作作品またはプレゼンテーション資料作成技能、発表技能、質疑への応答を評価する。

卒業制作論文、レポート：論文・レポートの構成、論理的記述、論旨の妥当性、発展性、独創性等を評価する。

制作に取り組む姿勢・意欲：履修期間中の制作実施の取り組み状況、積極性、自主性を評価する。

インターンシップ (2単位) (食品学科)

開講時期 3年 前・後期

担当者氏名 中島 肇、山本 直子、篠原 優子、折口 いづみ

◆授業概要

企業、官公庁、自治体など、実社会での仕事を体験し、社会人・職業人としての在り方を考える契機とする。特に企業経営では、環境変化や状況の変化に応じ、人・物・金・情報・時間（タイミング）などの経営資源をいかに迅速に最適化するかが求められており、その実態を垣間見る機会が得られる。

学内で履修した講義や実習が実社会ではどのように活用されているかを知ることができ、今後の学習や研究活動のさらなる充実が期待できる。あわせて、将来の進路を決定するうえで有益な経験となり、自らを動機づけることを狙う。なお、受入先の関係者に迷惑をかけないよう、本学の学生としての自覚を持ち自らを律して研修に臨むことが求められる。インターンシップ終了後には、受入先の関係者にも報告書や礼状を送ることが大切である。本科目は、企業において生産、研究開発、事業 - 営業、人事部門など多岐な職種・職階を経験した教員も担当する。

◆到達目標

1. 大学で学習していることが社会ではどのように活用されているかを体験する。
2. 学生と社会人・職業人との違いを認識し、社会人になる心構えを身につけることができる。
3. 3年後期から始まる就職活動に向け、必要な知識・技術・能力を身につけることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	インターンシップとは	インターンシップの内容、意義、実例などを 知る	予習：事前に配布する第1回配布資料に従い予習 する(60分)
			復習：資料をファイルして授業内容をまとめる (120分)
2	受入先の概況調査	希望する受入先の組織、沿革、業務内容、理 念などを調べる	予習：事前に配布する第2回配布資料に従い予習 する(60分)
			復習：資料をファイルして授業内容をまとめる (120分)
3	外部講師による研修	学生から社会人・職業人へ	予習：事前に配布する第3回配布資料に従い予習 する(60分)
			復習：資料をファイルして授業内容をまとめる (120分)
4	研修期間中に生ずる事例 の研究	研修期間中に起こりうることをあげ、その 対応方法を列挙する（危険予知訓練）	予習：事前に配布する第4回配布資料に従い予習 する(60分)
			復習：資料をファイルして授業内容をまとめる (120分)
5	目標設定・履歴書作成Ⅰ	受入先の都合で研修内容は決定されるが、そ の中で自分自身が目標にしたいことを考える	予習：事前に配布する第5回配布資料に従い予習 する(60分)
			復習：資料をファイルして授業内容をまとめる (120分)
6	目標設定・履歴書作成Ⅱ	履歴書を完成させる	予習：事前に配布する第5回配布資料に従い予習 する(60分)
			復習：資料をファイルして授業内容をまとめる (120分)
7	報告書・日誌などの作成 準備	研修日誌は毎日書き、それを基にして報告書 を作成する。あらかじめ書式等を決める。	予習：事前に配布する第7回配布資料に従い予習 する(60分)
			復習：資料をファイルして授業内容をまとめる (120分)
8	受入先との打合せ・面接 準備	受入先の責任者、担当者への挨拶、研修内容 の打合せなど、必要事項を整理する	予習：事前に配布する第8回配布資料に従い予習 する(60分)
			復習：資料をファイルして授業内容をまとめる (120分)
9	報告書の提出・礼状送付・ 発表準備・まとめ	事前学習の最終回。研修後に行うべきことを 予め知り、次の仕事を的確に進める。	予習：事前に配布する第9回配布資料に従い予習 する(120分)
			復習：資料をファイルして授業内容をまとめる (120分)
10	研修	何か気づいた時は、直ちに報告・連絡・相談 をし、指示を受ける。独断専行しない。	原則として夏季休暇中

11	研修期間での情報交換	研修の途中で必要に応じ、受入先あるいは大学関係者と話す機会をもつ	
12	報告書の作成・礼状作成	研修終了後は直ちに報告書を作成し、大学に提出する。また受入先へ礼状を出す。	研修終了後、1週間以内に報告書を提出するとともに、礼状を送付する (240分)
13	インターンシップ 学内事後研修Ⅰ	体験発表（プレゼンテーション）Ⅰ	インターンシップ体験後、以下の説明ができる： (1) 実習先企業・組織の事業の目的は何か？ (2) 事業はどのように進んでいたか？ (3) 働くことの意味は何か？ (4) 自分の強み、課題は何か？ (5) 効果的なコミュニケーションをとるには？ (6) 自己管理のために心がけるべきことは何か？ (360分)
14	インターンシップ 学内事後研修Ⅱ	体験発表（プレゼンテーション）Ⅱ	
15	インターンシップ報告会		パワーポイントで発表資料をまとめ、12月上旬の報告会で発表する (420分)

◆教科書及び資料 必要に応じて資料を配布する

書名	著者	発行所

◆参考書

書名	著者	発行所
文章術ハンドブック	西川 真理子	化学同人 (1,800円+税)

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	40
学習に取り組む姿勢・意欲	30		

(補足)

・受入先の企業・団体の研修担当者が一次評価をし、それを基に本学で最終評価と単位認定を行う。

・単位認定は：

- (1) 事前学習
- (2) 受入先での研修
- (3) インターンシップ手帳の提出
- (4) パワーポイントによる成果報告

の全てを修了することを必要条件とする。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポートは添削し、翌週以降の授業内で総評を述べる。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・事前学習 (9回の講義)、研修、研修報告 (インターンシップ手帳) は時間厳守のうえ十分に準備して臨むこと。
- ・事前学習 (講義) での欠席や遅刻が多い場合あるいは受講態度が悪い場合は、履修停止処分とすることがある。
- ・受入先には多忙の中を対応していただくのであり感謝の気持ちを忘れないこと。
- ・受入先では本学を代表していると受け止めるのでその自覚を持ち大人としての言動をとること。

◆オフィスアワー

受付時間：授業開始時に指示する。

受付場所：教室および各担当教員の研究室

上記で対応できない場合：授業開始時に指示する。不明な点は、担当教員に躊躇することなく聞きにくること

科学英語(文献講読)

(1 単位) (食品学科)

開講時期 3 年・後期
担当者氏名 北村義明

◆授業概要

英文の研究レポートをより正確に読解することを目的とする。そのために役立つ知識を解説する。平易な例文を示すことで理解を助けるとともに英文に慣れることも期待する。科学英語は単純で客観的な文章であるので、比較的機械翻訳に向いていると考えられる。近年気軽に利用できる WEB 上での機械翻訳は、英語が得意ではない学生が必要に駆られて英文論文の概要を知るためには有用なツールである。しかし、正しい意味を読み取り、正しい日本語に変換されている場合は多くない。WEB 翻訳を駆使しながら、英文の主語と動詞を正しく理解して、正しい内容を読み取る訓練を行う。講義全般を通して、下記授業計画の項目で示された、Abstract, Introduction, Materials and methods, Results, Discussion, Conclusion, Reference 等、定型的な科学論文の構造の解説とそれを読むこつこの解説や、科学論文で特徴的な用語・表現方法の解説をおこなうとともに、抑えておくべき単語の解説を行う。また、各回で食品分野の研究論文の一部を、予習のための宿題として配布し、その予習を元に毎回解説し、WEB 翻訳との比較を行いながら正確に読む演習も交える。

英語が英文の論文を読むことは日本語の論文を書くうえで参考になり、卒業論文作成に生かされる。本科目は、国立の農林水産関連の研究機関および農林水産省本省で永年バイオテクノロジー関連の研究と研究管理に携わっていた教員が担当する。尚、本科目では、moodle を利用した資料配付及び課題提出、並びにアンケート機能を利用した理解把握を行う。

◆到達目標

1. 食品分野の英文レポートを概要が把握できるくらいに読解できる。
2. 食品分野の英文レポートを WEB 翻訳等を駆使して、正確に読解できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	科学論文の構造	科学論文の定型構造を理解するとともに、基本的な英文の読み方を確認する。	予習 興味ある日本語科学論文を探して持参する。(60分)
			復習 課題プリント問題を解く。(60分)
2	Abstract を読む	Abstract から、テーマ、概要・方法、結果の概要を把握する。	予習 課題例文の下訳を行う。(60分)
			復習 課題例文を正確に訳す。(60分)
3	主語と動詞、五文型	主語を特定する。	予習 課題例文の下訳を行う。(60分)
			復習 課題例文を正確に訳す。(60分)
4	科学論文の時制	科学論文の時制に慣れる。	予習 課題例文の下訳を行う。(60分)
			復習 課題例文を正確に訳す。(60分)
5	Introduction を読む	Introduction の一般的な構成を理解しながら、論文の背景と意義を読み取る。	予習 課題例文の下訳を行う。(60分)
			復習 課題例文を正確に訳す。(60分)
6	句と節、that の種類	that の種類を見極める。	予習 課題例文の下訳を行う。(60分)
			復習 課題例文を正確に訳す。(60分)
7	不定詞と分詞に慣れる	不定詞と分詞の用法	予習 課題例文の下訳を行う。(60分)
			復習 課題例文を正確に訳す。(60分)
8	Materials and methods を読む	定型的な材料、方法等の読み方に慣れる。	予習 課題例文の下訳を行う。(60分)
			復習 課題例文を正確に訳す。(60分)
9	科学論文でよく使われる動詞	よく使われる動詞とその用法を理解する。	予習 課題例文の下訳を行う。(60分)
			復習 課題例文を正確に訳す。(60分)
10	Results, Discussion, Conclusion を読む	結果、考察、結論等の表現や論理の進め方に慣れる。	予習 課題例文の下訳を行う。(60分)
			復習 課題例文を正確に訳す。(60分)

11	科学論文での助動詞、副詞の使われかた	よく使われる助動詞の用法と、副詞が持つニュアンスを理解する。	予習 課題例文の下訳を行う。(60分)
			復習 課題例文を正確に訳す。(60分)
12	接続詞に注目する	接続詞に注意して、論述展開を読み解く。	予習 課題例文の下訳を行う。(60分)
			復習 課題例文を正確に訳す。(60分)
13	キーワードを見つける	論文の重要点を示すキーワードを見つける。	予習 課題例文の下訳を行う。(60分)
			復習 課題例文を正確に訳す。(60分)
14	Figures, Tables, Legends を読む	図表や図説の読み方に慣れる。	予習 課題例文の下訳を行う。(60分)
			復習 課題例文を正確に訳す。(60分)
15	Reference を読む	本文中の Reference 番号の記載や、文末の記載方法を確認する。	予習 課題例文の下訳を行う。(60分)
			復習 課題例文を正確に訳す。(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所

プリント配布

◆参考書

書名	著者	発行所
英語論文を読みこなす技術	福田尚代、西山聖久	誠文堂新光社
はじめての理系英語リーディング	佐藤洋一	アルク
科学英語を読みとくテクニック	畠山雄二	丸善出版

◆関連科目

英語 I, II, III, IV、リテラシー、卒業研究・卒業制作、各種実験授業

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	小テスト	
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	30		

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

毎回予習課題に対して質問し、その解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

適宜資料・課題例文を配布するので、各自 moodle からダウンロードすること。
 数種の WEB 翻訳を参考にしつつ、英文法に従い正しい日本語を導けるよう、日々訓練する。

◆オフィスアワー

受付時間： 月曜日～水曜日の 16:30-18:00
 受付場所： 応用微生物学研究室

上記で対応できない場合：Eメールによる質問を歓迎する。件名に学籍番号と氏名を記載すること。
 kitamura-y@tsc-05.ac.jp

キャリアリサーチ (2単位) (食品学科)

開講時期 2年・前後期
 担当者氏名 食品学科教員

◆授業概要

卒業後、本学で学修研究した食品関連の知識を十分に活かし、社会的および職業的に自立(=就職)できるように必要な基礎的知識・技術・能力を身に付ける。また、意見を発表・説明できる力を養い、あらゆる場面で十分なコミュニケーションをする素養を身につける。

3年次からの就職活動に向け、食品関連業界に焦点を絞ったキャリアリサーチを学修する。実社会を理解し、大学での学修研究を社会でどのように役立てることができるのかを理解する。このため、第13回目、第14回目の授業では、業界を代表する食品企業で実際に活躍されている講師や、各業界に就職した本学卒業生を講師として招き、臨場感にあふれる実務内容や、就職対象企業が求める学生像を実感する。

本科目は、種々のプリント・資料等を配布する。また、自ら気付いた事・考えた事を記述することを求める。さらに、実技・実習・演習・グループワーク・発表・報告等も体験する。これらの体験をその都度記録し、作成した資料を保管し、散逸させることなく開講日には必ず持参する。

各自が自分自身の手作りの資料集を手にすることができ、就職活動に自信と確信を持って臨むことを可能にする。

◆到達目標

1. 食品関連企業の仕事・業界の現状や課題を正しく理解できる。
2. 食品関連企業で活躍するために必要な知識・技術・能力を理解し、身に付ける事ができる。
3. 食品関連企業に就職する為に必要な表現力・文章力・プレゼンテーション能力を理解し、自分自身の行動計画を作成し発表できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	社会・働くをリサーチ	・学生と社会人・職業人の違いを理解し、学生気分からの脱却を図る。本授業のレポートの書き方を解説する。	予習 社会人はどのような生活しているのか、両親や先輩にリサーチ。(30分) 復習 授業のファイルをつくる。(30分)
2	基礎学力(読み・書き・算盤)をリサーチ①	・就職試験、および入社後にも役立つ「基礎学力」向上のために、活用できる方法・ツールなどを知る。 ・ベネッセの試験を受ける。	予習 基礎学力向上に役立つ教材・ツールを調べて一覧表を作る。(30分) 復習 自分に合った教材・ツールを厳選し、数種類手元に準備する。(30分)
3	基礎学力(読み・書き・算盤)をリサーチ	・試験結果を返却する。 ・自分自身の現在の力を把握し、今後の学習計画を立てる。 ・今やるべき事を実行する。	予習 「最重要頻出問題集」を繰返し学習。(30分) 復習 特に標準偏差値が50以下の科目は3回以上繰返し学習。(60分)
4	基礎学力(SPI試験試験対策講座)③	・入社試験の「SPI試験」の対策の立て方を学ぶ。	予習 参考書等を参考に、SPI試験とは何かを調べ、実際に体験してみる。(30分) 復習 SPI試験に対応できるようにテキストで学ぶ。(30分)
5	自分をリサーチ①	・自分自身を知る事は大切である。過去・現在・未来を考えるワークを行う。	予習 自分自身の過去・現在を書き出し、将来を考えて書いてみる。(30分) 復習 新たに気づいた点を加味し、過去・現在・将来を書いてみる。(30分)
6	自分をリサーチ②	・客観的に自分を知るワークを行い、長所・短所を知ると共に、自分の良さを相手に伝える文章を作る。	予習 自分自身の長所と短所を考え、書き出す。(30分) 復習 新たに気づいた点を加味し、自分の長所と短所を書く。(30分)
7	ビジネス文書をリサーチ	・ビジネスメール、手紙等の基本的なルールを学び、留意点を知って書き方を修得する。	予習 書き方を調べておく。(30分) 復習 学んだ内容を元にある場面を想定し、実際に書いてみる。(60分)
8	ビジネス文書をリサーチ	履歴書やエントリーシート等の作成の基本的なルールを学修し、自分でも書いてみる。	予習 書き方を調べて書いてみる。(30分) 復習 学習した書き方を元に、ある場面を想定し、実際に書いてみる。(60分)
9	コミュニケーションをリサーチ①	・プレゼンテーションのポイント、重要なこと等を学修する。	予習 プレゼンを作成してみる。(60分) 復習 学習内容を元にプレゼン資料を訂正し、模擬プレゼンをやってみる。(60分)

10	コミュニケーションをリサーチ②	・面接について、そのポイントを知り、実践できるようになる。	予習 面接についてまとめてみる。(60分) 復習 友人とグループで模擬面接をやってみる。(60分)
11	業界・職種をリサーチ	・業界、業種、職種を知り、そこで必要な能力・資質・性格等を知って、自分に合っている世界を知る。	予習 就職情報サイトでどんな企業業種があるか調べ、まとめる。(60分) 復習 気になった職種を挙げてより詳しく調べる。(60分)
12	企業をリサーチ	・企業の形態、企業毎の特徴等、より具体的な内容を学修する。	予習 一つの企業を選んで詳しく調べる。(60分) 復習 就職先を調査するノートを作る。(60分)
13	企業研究①：ゲストスピーカーによる講義	・企業の方による講演：企業の形態、企業毎の特徴等、より具体的な内容を学修する。	予習 講師の企業を調べ、質問を考えておく。(30分) 復習 どのような企業が自分に合うか、具体的に書き出して考えてみる。(60分)
14	企業研究②：ゲストスピーカーによる講演	・卒業生による講演：先輩方の現在の仕事の内容や就職活動時の体験を聞くことで、業界、業種、職種を知り、より具体的な進路選択に活かす。	予習 先輩方の就職している企業を調べておく。(60分) 復習 分自身に合うと思う業種・職種を調べ、合うこと、合わないことを書き出してみる。(30分)
15	目標設定をリサーチ：	・これからどう行動していくか、具体的な計画を立案する。	予習 今後の計画を書き出す。(60分) 復習 計画を実現させるためのロードマップを具体的に書いてみる。(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所

◆参考書

書名	著者	発行所
SPIの完璧対策		日経HR

◆関連科目

全科目、特に、情報処理演習Ⅰ・Ⅱ、インターンシップ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		小テスト	
レポート	70	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	30		

(補足) 遅刻・欠席・私語は厳禁。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

- ・本授業のレポートは初回授業内で書き方を指定します。
- ・レポートは評価しコメントを入れて返却します。
- ・学習に取り組む姿勢・意欲は、授業中の受講態度、質問等を、講義を傍聴する担当教員が毎回評価します。

◆受講上の注意事項及び助言

就業力とは、学生が自分に合った仕事を見つける能力のことです。学生がそれぞれの就業力を高め、将来への歩みを確実に進められるようにこの授業は開講されています。また、2年次はスキルアップ期です。より積極的に授業に取り組み、授業の中で個人で考えてみる・話してみる・聞いてみるという流れのなかから、社会に出てから大切な主体的に考える力・話す力・聴く力が身についてくると思います。この授業を通して「大学生活を充実して送りたい」といった思いを抱ききっかけにしてもらいたいと思います。

この授業は学外の方による授業もあるので、受講態度 (挨拶をする、授業に集中する、失礼な言動をとらない等) に留意すること。

◆オフィスアワー

受付時間：原則として、12時半から13時(各担当教員が指示する場合は、それに従う)。

受付場所：教室および各担当教員の研究室

ゼミナール (2単位) (食品学科)

開講時期 3年・前期 ～ 4年・後期

担当者氏名 荒木裕子 岡本直也 貝沼章子 片山佳子 北村義明 熊谷美智世 中島 肇
 福田 亨 福留奈美 植芝 牧 山本直子 吉田光一 篠原優子

◆ゼミナールの目的

ゼミナールはフードサイエンスコース・フードビジネスコースの両コースの必修科目で、大学4年間の食品に関する学びを総合的に深化させるものである。3年次までの講義・実験実習を基盤として、食品分野の文化的背景、社会的背景、技術的背景を自ら学び、それらの現在・将来の課題について解決を目指す素養を育む。各所属研究室において指導教員の指導の下で、卒業研究・卒業制作履修者は、個別の卒業研究・卒業制作のテーマに関連する課題について、これらを履修しない学生は、各自興味がある今日的課題を取り上げ、文献や資料の収集法を習得し、これらを熟読して定期的にまとめて発表を行う。こうした取り組みを通して、情報収集力やプレゼンテーション能力を身につけるとともに、食品分野の諸問題についての考察を深める。また、各研究室が担当する種々の学内外活動への参加もゼミナールの学修の一とする。

◆ゼミナールの履修要領

1. 研究室の配属については、定められた期間中の研究室訪問における担当教員の研究室説明後に、所定の期限までに「研究室配属希望届」を提出する。その希望を調整の上、食品学科会議に諮られ、承認を受け3年前期開始時に所属研究室が決定される。
2. ゼミナールは演習2単位(2時間、30回)相当の内容を、3年次及び4年次の2年間で実施されるが、各年次の配分及び内容については、研究室訪問時に提示される。
3. ゼミナールは、ゼミナール内での発表・レポートの準備・作成や、各研究室が取り組む学内外の種々の活動への真摯な取り組みに対して、学習に取り組む姿勢・意欲として評価する。

◆到達目標

1. 食品分野の諸課題を認識し、その背景を理解して、解決策を自分なりに考えることができる素養を得る。
2. 食品分野の諸課題について、研究室内や社会組織メンバー間で討論することができる素養を得る。
3. 社会で話題となる食品分野の諸課題について、科学的な視点から説明することができる素養を得る。
4. 食の専門家として活躍できるプレゼンテーション能力を身につける。
5. 食品分野に限らず、現代社会の諸課題についての情報収集力、情報分析力、構想力を身につける。

◆学修分野

学修内容	配属された研究室において、下記の専門分野について学修する。 I 情報処理: ICT(情報通信技術)の活用に関する分野 II 食品衛生学I: 食の安全をはじめとする「食と情報」に関する分野 III 食品加工: 機能性成分を活用した食品加工に関する分野 IV 応用微生物: 発酵食品をはじめとして、有用微生物・微生物酵素の新規利用に関する分野 V 食品開発: 乳酸菌等を利用した乳製品や発酵食品の開発に関する分野 VI 食品生化学: 骨代謝改善機能を有する食品成分に関する分野 VII 食文化: レシピや料理写真の分析を通して調理と喫食の諸相をとらえる分野 VIII 食品学I: 食品の機能性成分や国内外の新規食材の調理・加工法に関する研究 分野 IX 英語: 英語レシピの読み方、英語小説中に描かれる食品の描写に関する分野 X 調理科学: 調理によって起こる食品の様々な変化とおいしさとの関連性に関する分野 XI 食品微生物: 新規発酵食品の検討と食品の衛生微生物に関する分野 XII 調理学: 食材の選択、切る、調味、加熱、盛り付け等の調理の科学的に理解し修得する分野 XIII 食品学II: 食品由来の低利用・未利用部位の有効利用に関する分野
------	---

◆授業計画（内容）

回数 (合計 30回)	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1回	ゼミナールの概要 説明と自己PR	ゼミナールの推進方法を説明する。また、各自が興味ある分野を自己PRする。	予習 自己PRの準備 (30分)
			復習 参加者のPRのまとめ (30分)
2回	文献・情報検索/収集方法	文献や情報の科学的検索方法と収集方法の解説し、実演する。	予習 一般的な手法による情報収集 (30分)
			復習 科学的な情報収集の復習 (30分)
15~25回	文献講読・収集情報・個別活動・技能研鑽の発表	各自のテーマに沿って、文献講読・情報収集・試作等を行い、ゼミ内での発表を行う。	予習 関連資料調査 (30分)
			復習 (30分)
0~10回	各学内外活動への取り組み	各研究室が対応している各種の学内外活動への取り組みに参加する。	予習 企画立案と準備 (30分)
			復習 レポート作成 (30分)
2回	中間まとめ、最終まとめとそれらの発表	各研究室内で中間とりまとめと、総合とりまとめを行い、その資料を作成し、発表を行う。	予習 発表資料作成 (30分)
			復習 質疑応答の整理 (30分)

(補足事項) 詳細な実施計画は、研究室配属後に学生と指導教員で調整する。
また、学内外活動への取り組み回数は、研究室により異なる。

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
学習に取り組む姿勢・意欲	100		

(補足事項) 学習に取り組む姿勢・意欲には、作成されたレポートの評価も含む。

実務経験のある教員等による授業科目

No.	科目名	学科	区分	単位数	担当教員等	備考
1	地域連携プロジェクト	管理栄養・食品	共通科目	2	実践的教育から構成される授業科目	新課程
2	栄養教育論Ⅰ	管理栄養	専門科目	2	高橋 美恵子	新課程
3	微生物学概論	食品	専門科目	2	北村 義明	新課程・旧課程
4	応用栄養学Ⅰ	管理栄養	専門科目	2	小林 陽子	旧課程
5	応用栄養学Ⅱ	管理栄養	専門科目	2	小林 陽子	旧課程
6	応用栄養学Ⅲ	管理栄養	専門科目	2	佐藤 ひろ子	旧課程
7	応用栄養学実習	管理栄養	専門科目	1	小林 陽子	旧課程
8	栄養教育論Ⅱ	管理栄養	専門科目	2	高橋 美恵子	旧課程
9	栄養教育論Ⅲ	管理栄養	専門科目	2	高橋 美恵子、田中 広美(オムニバス)	旧課程
10	栄養教育論実習	管理栄養	専門科目	1	高橋 美恵子	旧課程
11	臨床栄養学Ⅰ	管理栄養	専門科目	2	宮内 眞弓	旧課程
12	臨床栄養学Ⅱ	管理栄養	専門科目	2	宮内 眞弓	旧課程
13	臨床栄養学実習Ⅰ	管理栄養	専門科目	1	宮内 眞弓	旧課程
14	臨床栄養学実習Ⅱ	管理栄養	専門科目	1	宮内 眞弓	旧課程
15	臨床栄養カウンセリング論	管理栄養	専門科目	2	阿出川 國雄	旧課程
16	食事介護論	管理栄養	専門科目	2	宮澤 誠子	旧課程
17	公衆栄養学Ⅰ	管理栄養	専門科目	2	佐藤 ひろ子	旧課程
18	公衆栄養学Ⅱ	管理栄養	専門科目	2	佐藤 ひろ子	旧課程
19	公衆栄養学実習	管理栄養	専門科目	1	佐藤 ひろ子	旧課程
20	臨地実習Ⅰ (給食の運営)	管理栄養	専門科目	1	実践的教育から構成される授業科目	旧課程
21	臨地実習Ⅱ (給食経営管理論分野)	管理栄養	専門科目	1	実践的教育から構成される授業科目	旧課程
22	臨地実習Ⅲ (臨床栄養学分野)	管理栄養	専門科目	3	実践的教育から構成される授業科目	旧課程
23	臨地実習Ⅳ (公衆栄養学分野)	管理栄養	専門科目	1	実践的教育から構成される授業科目	旧課程
24	食品学各論(動物性食品)	食品	専門科目	2	中島 肇	旧課程
25	食品加工貯蔵学Ⅱ	食品	専門科目	2	中島 肇	旧課程
26	製菓・製パン実習	食品	専門科目	1	野口 栄(オムニバス)	旧課程
27	食品包装Ⅰ	食品	専門科目	2	太田 進	旧課程
28	食品包装Ⅱ	食品	専門科目	2	太田 進	旧課程
29	食品製造機械	食品	専門科目	2	中島 肇	旧課程
30	食品開発論	食品	専門科目	2	中島 肇	旧課程
31	食品開発実習	食品	専門科目	1	中島 肇	旧課程
32	品質管理論	食品	専門科目	2	藤田 明男	旧課程
33	応用微生物学	食品	専門科目	2	北村 義明	旧課程
34	バイオテクノロジー	食品	専門科目	2	北村 義明	旧課程
35	バイオテクノロジー実験	食品	専門科目	1	北村 義明	旧課程
36	応用調理実習	食品	専門科目	1	野口 栄、山田 誠一(オムニバス)	旧課程
37	食品流通技術論	食品	専門科目	2	中島 肇	旧課程
38	食品表示と関連法規	食品	専門科目	2	太田 進	旧課程
39	フードマネジメント論	食品	専門科目	2	中富 貴仁	旧課程
40	経営戦略論	食品	専門科目	2	横沢 泰志	旧課程
41	インターンシップ	食品	専門科目	2	実践的教育から構成される授業科目	旧課程

※新課程(1年次生対象)
※旧課程(2~4年次生対象)

学科	単位数	
管理栄養学科	共通科目	2
	専門科目	35
	合計	37
食品学科	共通科目	2
	専門科目	34
	合計	36

科目別ナンバー表

【令和7年度入学者】
（1年次生対象）

管理栄養学科 履修系統図 (カリキュラムツリー)

		1年次		2年次		3年次		4年次				
		前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期			
導入教育		管理栄養士基礎演習								管理栄養学科 ディプロマ・ポリシー		
食べ物 のための 学問	食品の成分・特性・機能を理解する	調理学 調理学実習Ⅰ	食品学総論 調理学実習Ⅱ 調理学実験	食品学各論Ⅰ 大量調理基礎実習	食品学各論Ⅱ	食品学実験 食品衛生学	食品加工学実習 食品衛生学実験				専門分野での課題解決能力及びコミュニケーション能力を身につけている	
	食への健康	基礎栄養学		栄養生化学Ⅰ 解剖生理学Ⅰ 基礎栄養学Ⅰ	栄養生化学Ⅱ 解剖生理学Ⅱ 基礎栄養学Ⅱ 栄養学実験	代謝栄養学実験 病理学Ⅰ 微生物学	栄養生化学実験 解剖生理学実験 病理学Ⅱ					
メカニズム のための 学問	生体成分・細胞等人体の構造と機能・代謝を理解する	基礎栄養学		基礎栄養学Ⅰ	基礎栄養学Ⅱ							専門分野での知識を修得し、管理栄養士・栄養教諭として活躍できる能力を身につけている
	栄養と健康のかかわりを理解する	基礎栄養学		基礎栄養学Ⅰ	基礎栄養学Ⅱ							
利用 のための 学問	社会・環境と健康のかかわりを理解する	社会・環境と健康		公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆栄養学Ⅰ	保健・福祉概論			健康・医療や福祉・介護、教育など、専門性を発揮できる分野で、対象者のライフステージに応じた健康づくりの支援を可能とするチームワーク、リーダーシップ力を身につけている		
	ライフステージ等における身体特性と栄養のかかわりを理解する	応用栄養学		栄養教育論Ⅰ	栄養教育論Ⅱ	栄養教育論Ⅲ	応用栄養学Ⅲ	応用栄養学実習				
実践を理解する	健康・栄養教育の手法と実践を理解する	栄養教育論		栄養教育論実習	臨床栄養学Ⅰ	臨床栄養学実習Ⅰ	臨床栄養学Ⅱ	臨床栄養学実習Ⅱ				
	医療・福祉・介護における栄養管理を理解する	臨床栄養学		臨床栄養学Ⅰ	臨床栄養学Ⅱ	臨床栄養学実習Ⅰ	臨床栄養学実習Ⅱ					
地域や環境における健康増進・疾病予防を理解する	給食と給食経営管理を理解する	公衆栄養学		給食計画論	給食経営管理実習Ⅰ	給食経営管理実習Ⅱ	給食経営管理実習Ⅲ	給食経営管理実習Ⅳ				
	給食と給食経営管理を理解する	給食経営管理論		給食計画論	給食経営管理実習Ⅰ	給食経営管理実習Ⅱ	給食経営管理実習Ⅲ	給食経営管理実習Ⅳ				
学習内容を統合し、校外実習・臨床実習に備える	実践活動の場における専門的知識・技術の統合を図る	総合演習		総合演習Ⅰ	総合演習Ⅱ					健康・医療や福祉・介護、教育など、専門性を発揮できる分野で、対象者のライフステージに応じた健康づくりの支援を可能とするチームワーク、リーダーシップ力を身につけている		
	実践活動の場における専門的知識・技術の統合を図る	臨床実習		臨床実習Ⅰ(給食運営)	臨床実習Ⅱ(臨床栄養学分野)	臨床実習Ⅲ(臨床栄養学分野)	臨床実習Ⅳ(公衆栄養学分野)					
応用力を 高める ための 学問	総合的な力量を高める	ゼミナール		卒業研究		ゼミナールⅠ	ゼミナールⅡ	ゼミナールⅢ				
	健康・栄養総合演習	健康・栄養総合演習		管理栄養士演習		健康・栄養総合演習概論	健康・栄養総合演習Ⅰ	健康・栄養総合演習Ⅱ	健康・栄養総合演習Ⅲ			

管理栄養士国家試験受験資格取得 → 管理栄養士国家試験受験 → 管理栄養士免許取得

栄養教諭一種免許取得のための学問 教職課程履修科目		教育原論		教育課程論		特別支援教育	
教育の 基礎的 理解に 関する 科目	教育の理念並びに教育に関する歴史及び思想	教育原論		教育課程論		特別支援教育	
	教職の意義及び教員の役割・職務内容	教職概論		教育課程論		特別支援教育	
教育の 方法及び 技術 に関する 科目	教員に関する社会的、制度的又は経営的事項	教育制度論		教育課程論		特別支援教育	
	幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程	教育心理学		教育課程論		特別支援教育	
進修、総合的な学習の時間及び特別活動の内容及び生徒指導等に関する科目	特別な支援を必要とする幼児、児童及び生徒に対する理解	教育心理学		特別支援教育		特別支援教育	
	教育課程の意義及び編成の方法	教育心理学		特別支援教育		特別支援教育	
教育実践に関する科目	進修、総合的な学習の時間及び特別活動の内容	教育方法論		特別支援教育		特別支援教育	
	教育の方法及び技術	教育方法論		特別支援教育		特別支援教育	
栄養に係る教育に関する科目	生徒指導の倫理及び方法	生徒指導の理論と方法		特別支援教育		特別支援教育	
	教育相談	教育相談の理論と方法		特別支援教育		特別支援教育	
ボランティア	栄養教育実習	学校栄養教育法		特別支援教育		特別支援教育	
	教育実践演習	教育指導法		特別支援教育		特別支援教育	
		学校ボランティア(学外活動)		特別支援教育		特別支援教育	

共通科目	【学部基礎科目】	【人文科学】	【社会科学】	【自然科学】	【情報分野】	【保健体育分野】	【外国語分野】	【総合的分野】	栄養教諭一種 免許取得
	食生活論 食と環境 食と健康	心理学 食文化概論 文学	日本国憲法 経済学 社会学 倫理学	化学 化学実験 有機化学 生物学 統計学	情報処理演習Ⅰ 情報処理演習Ⅱ	保健体育 (体育理論を含む) スポーツ栄養学 スポーツ生理学 体育実技 スポーツ・リクリエーション	英語Ⅰ 英会話Ⅰ 英語Ⅱ 英会話Ⅱ 中国語Ⅰ 中国語Ⅱ フランス語Ⅰ フランス語Ⅱ 韓国語Ⅰ 韓国語Ⅱ	地域連携プロジェクト	
	【共通基礎科目】 化学入門 リテラシー(演習を含む)	自己表現法							

健康栄養学部 ディプロマ・ポリシー
 ・健康・栄養・食品に関する専門的知識と技術、技能を身につけている
 ・大学で学んだこと・身につけたことを実社会で形にして表現できる応用力としての技術と技能を身につけている
 ・実践して得られた結果を科学的(記録・予測・制御)に考察し、合理性をもって論文やレポートにまとめることができる

管理栄養学科 科目別ナンバー表

共通科目

教育内容	記号	履修 学期	科目名	授業形態・単位数			ナンバリング	
				講義	演習	実験 又は 実習		
学部基幹科目	CK	1	食生活論	2			CK101	
		1	食と環境	2			CK102	
		1	食と健康	2			CK103	
小計				6	0	0		
共通基礎科目	CF	1	化学入門	2			CF101	
		1	リテラシー(演習を含む)	1			CF102	
		小計				3	0	0
教養分野	人文科学	CC	1	自己表現法	2			CC101
			6	食文化概論	2			CC601
			2	心理学	2			CC201
			6	文学	2			CC602
			小計				8	0
	社会科学	CS	1	日本国憲法	2			CS101
			2	経済学	2			CS201
			1	社会学	2			CS102
			4	倫理学	2			CS401
			小計				8	0
	自然科学	CN	1	化学	2			CN101
			2	化学実験			1	CN201
			1	生物学	2			CN102
			2	有機化学	2			CN202
			3	統計学	2			CN301
小計				8	0	1		
情報分野	CI	1・2	情報処理演習Ⅰ		2		CI101	
		3・4	情報処理演習Ⅱ		2		CI301	
		小計				0	4	0
保健体育分野	CH	2	保健体育(体育理論を含む)	2			CH201	
		5	スポーツ生理学	2			CH501	
		6	スポーツ栄養学	2			CH601	
		1	体育実技			1	CH101	
		1・2	スポーツ・リクリエーション			1	CH102	
		小計				6	0	2
外国語分野	CL	1	英語Ⅰ		1		CL101	
		2	英語Ⅱ		1		CL201	
		3	英会話Ⅰ		1		CL301	
		4	英会話Ⅱ		1		CL401	
		1	※フランス語Ⅰ		1		CL102	
		2	※フランス語Ⅱ		1		CL202	
		1	※中国語Ⅰ		1		CL103	
		2	※中国語Ⅱ		1		CL203	
		1	※韓国語Ⅰ		1		CL104	
		2	※韓国語Ⅱ		1		CL204	
		小計				0	10	0
社会貢献分野	CV	2~8	地域連携プロジェクト			2	CV201	
		小計				0	0	2
共通科目小計				39	14	5		

C	共通	Common	CN	自然科学	Natural Science
CK	基幹	Key Subject	CI	情報	Information
CC	人文	Cultural Science	CH	保健	Health
CS	社会	Social Science	CL	外国語	Language
CF	基礎	Fundamentals	CV	社会貢献	Volunteer

管理栄養学科 科目別ナンバー表

専門科目

教育内容		記号	履修 学期	科目名	授業形態・単位数			ナンバリング	
					講義	演習	実験 又は 実習		
導入教育	学科基礎 科目	NI	1	管理栄養士の基礎演習		1		NI101	
				小計	0	1	0		
利 用 学 の 問 た め	1.社会および環境と健 康の関わりを理解す る	社 会 と 健 ・ 康 環 境	NU	2	公衆衛生学 I	2			NU201
				3	公衆衛生学 II	2			NU302
				5	保健・福祉概論	2			NU503
					小計	6	0	0	
メ カ ニ ズ ム の た め の 学 問	2.人体の構造と機能を 理解する/5.疾病の成 り立ちについて理解 する	人 体 の 構 造 と 機 能 及 び 疾 病 の 成 り 立 ち	NM	2	栄養生化学 I	2			NM201
				3	栄養生化学 II	2			NM302
				4	代謝栄養学実験			1	NM403
				5	栄養生化学実験			1	NM504
				3	解剖生理学 I	2			NM305
				4	解剖生理学 II	2			NM406
				5	解剖生理学実験			1	NM507
				4	病理学 I	2			NM408
				5	病理学 II	2			NM509
				4	微生物学	2			NM410
	小計	14	0	3					
食 べ 物 の た め の 学 問	3.食べ物と健康の関連 を理解する	食 べ 物 と 健 康 の 関 連 を 理 解 す る	NF	2	食品学総論	2			NF201
				3	食品学各論 I	2			NF302
				4	食品学各論 II	2			NF403
				5	食品学実験			1	NF504
				6	食品加工実習			1	NF605
				5	食品衛生学	2			NF506
				6	食品衛生学実験			1	NF607
				1	調理学	2			NF108
				1	調理学実習 I			1	NF109
				2	調理学実習 II			1	NF210
				4	大量調理基礎実習			1	NF411
				2	調理学実験			1	NF212
					小計	10	0	7	
の メ カ ニ ズ ム の 学 問	4.栄養素等の働きを理 解する	基 礎 栄 養 学	ND	2	基礎栄養学 I	2			ND201
				3	基礎栄養学 II	2			ND302
				3	栄養学実験			1	ND303
					小計	4	0	1	

NI 学科基礎科目 Nutritionist(栄養士), Introduction(導入)
 NU 社会・環境と健康 Nutritionist(栄養士), Use(利用)
 NM 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち Nutritionist(栄養士), Mechanism(メカニズム)
 NF 食べ物と健康 Nutritionist(栄養士), Food(食べ物)
 ND 基礎栄養学 Nutritionist(栄養士), Dietetics(栄養学)

教育内容		記号	履修学期	科目名	授業形態・単位数			ナンバリング	
					講義	演習	実験 実習 実技		
利用のための学問	1.栄養管理について学ぶ/2.ライフステージ等における身体特性と栄養管理について学ぶ	応用栄養学	NA	3	応用栄養学Ⅰ	2			NA301
				4	応用栄養学Ⅱ	2			NA402
				5	応用栄養学Ⅲ	2			NA503
				6	応用栄養学実習			1	NA604
				小計		6	0	1	
	1.栄養管理について学ぶ/4.健康・栄養教育の実践を理解する	栄養教育論	NE	2	栄養教育論Ⅰ	2			NE201
				3	栄養教育論Ⅱ	2			NE302
				4	栄養教育論Ⅲ	2			NE403
				4	栄養教育論実習			1	NE404
				小計		6	0	1	
	3.医療・介護・福祉における栄養管理について学ぶ	臨床栄養学	NC	4	臨床栄養学Ⅰ	2			NC401
				5	臨床栄養学Ⅱ	2			NC502
				5	臨床栄養学実習Ⅰ			1	NC503
				6	臨床栄養学実習Ⅱ			1	NC604
				5	臨床栄養カウンセリング論	2			NC505
				6	食事介護論	2			NC606
				小計		8	0	2	
	1.栄養管理について学ぶ/5.健康増進と疾病予防を目指す公衆栄養活動を理解する	公衆栄養学	NP	4	公衆栄養学Ⅰ	2			NP401
				5	公衆栄養学Ⅱ	2			NP502
				6	公衆栄養学実習			1	NP603
				小計		4	0	1	
6.給食と経営管理を理解する	給食経営管理論	NL	3	給食計画論	2			NL301	
			5	給食経営管理論	2			NL502	
			4	給食経営管理実習Ⅰ			1	NL403	
			5	給食経営管理実習Ⅱ			1	NL504	
			小計		4	0	2		
7.臨地実習・校外実習へ向けて学習内容を統合する	総合演習	NG	5・6	総合演習Ⅰ		1		NG501	
			7・8	総合演習Ⅱ		1		NG702	
			小計		0	2	0		
	臨地実習	NO	5	※臨地実習Ⅰ（給食の運営）			1	NO501	
			5	臨地実習Ⅱ（給食経営管理論分野）			1	NO502	
			6	臨地実習Ⅲ（臨床栄養学分野）			3	NO603	
			5・6	臨地実習Ⅳ（公衆栄養学分野）			1	NO504	
小計		0	0	6					

※給食の運営に係る校外実習

NA	応用栄養学	Nutritionist(栄養士), Application(応用)
NE	栄養教育論	Nutritionist(栄養士), Education(教育)
NC	臨床栄養学	Nutritionist(栄養士), Clinical(臨床医学)
NP	公衆栄養学	Nutritionist(栄養士), Public(公衆)
NL	給食経営管理論	Nutritionist(栄養士), Lunch(給食)
NG	総合演習	Nutritionist(栄養士), General(全体的な)
NO	臨地・校外実習	Nutritionist(栄養士), Outside(外)

教育内容			記号	履修 学期	科目名	授業形態・単位数			ナンバリング
						講義	演習	実験 実習 実技	
応用力を高めるための学問	総合的な力量を高める	ゼミナール	NS	6	ゼミナールⅠ		1		NS601
				7	ゼミナールⅡ		1		NS702
				8	ゼミナールⅢ		1		NS803
				5~7	卒業研究			4	NS504
				小計				0	3
	健康・栄養総合演習	NH	6	管理栄養士演習		1		NH601	
			7・8	健康・栄養総合演習概論		2		NH702	
			7・8	健康・栄養総合演習Ⅰ		4		NH703	
			7・8	健康・栄養総合演習Ⅱ		4		NH704	
			7・8	健康・栄養総合演習Ⅲ		4		NH705	
小計				0	15	0			
教職課程履修分野	栄養教育に係る科目	EN	4	※学校栄養教育法	2			EN401	
			4	※食育指導法	2			EN402	
			小計			4	0	0	
	ボランティア	EV	3~6	※学校ボランティア(学外活動)	2			EV301	
小計			2	0	0				
専門科目小計						68	21	28	

※ 教職課程履修者に限る

NS ゼミナール
 NH 健康・栄養総合演習
 EN 栄養に係る教育
 EV ボランティア

Nutritionist(栄養士), Seminar(セミナー)
 Nutritionist(栄養士), Health(健康)
 Education(教育), Nutrition(栄養)
 Education(教育), Volunteer (ボランティア)

教職課程

教育内容	記号	履修学期	科目名	授業形態・単位数			ナンバリング
				講義	演習	実験 実習 実技	
教育の基礎的理解に関する科目	EF	2	教育原論	2			EF201
		2	教職概論	2			EF202
		3	教育制度論	2			EF301
		3	教育心理学	2			EF302
		5	特別支援教育		1		EF501
		5	教育課程論	2			EF502
小計				10	1	0	
道徳、総合的な学習の時間等に関する科目	EM	4	道徳、総合的な学習の時間及び特別活動の指導		2		EM401
		3	教育方法論	2			EM301
		4	生徒指導の理論と方法	2			EM402
		5	教育相談の理論と方法	2			EM501
小計				6	2	0	
教育実践に関する科目	EP	6・7	栄養教育実習事前事後指導			1	EP601
		7	栄養教育実習			2	EP701
		8	教職実践演習（栄養教諭）		2		EP801
小計				0	2	3	
教職課程科目小計				16	5	3	

EF 教育の基礎的理解に関する科目

EM 道徳、総合的な学習の時間等の内容及び生徒指導、教育相談等に関する科目

EP 教育実践に関する科目

Education(教育), Fundamentals(基礎)

Education(教育), Methods(方法)

Education(教育), Practice(実践)

食品学科 履修系統図 (カリキュラムツリー)

	1年次		2年次		3年次		4年次		食品学科 ディプロマ・ ポリシー
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期	
専門基礎		生化学I 微生物学概論	生化学II 生化学実験 (A) 微生物学実験			人体の構造と機能			食品衛生管理業務に生かすことのできる食の安全に関する 専門的知識と技術、技能を身につけている
健康と栄養			栄養学		応用栄養学				
食品の安全性		環境衛生学	食品衛生学I 食品衛生学実験	食品衛生学II 食品衛生学実験	食品添加物概論 食品添加物実験 (B) 品質管理論				
食品の成分と機能			食品学総論 食品学実験I 食品学各論 (植物性食品) 食品分析化学	食品学実験II (A) 食品学各論 (動物性食品) 機器分析学	食品機能論 機器分析学実験 (B)				
食品の加工と開発			発酵食品と食品バイオテクノロジー 食品加工貯蔵学 食品流通技術論	発酵食品と食品バイオテクノロジー実験 (E) 食品加工実習 食品加工ものづくり学 食品包装 製菓・製パンの科学	食品開発論 食品開発実習 (C) 食品包装 製菓・製パン実習 (F)				
総合分野	フレッシュアーズセミナー (食の世界入門)		キャリアリサーチ		インターンシップ 食品学科総合実習 フードスペシャリスト論 科学論文講読 (C) ゼミナール 卒業研究 (C)				
調理の理論と技法	基礎調理実習I 基礎調理実習II 調理学I	基礎調理実習II 調理学I	応用調理実習 (A) 調理学II 調理学実験 (A)				創作メニュー実習 (C)		
フードビジネスとコーディネート		フードシステム論	マーケティング論 フードコーディネート論		フードマネジメント 商品・店舗プランニング フードコーディネート実習 (B)				
食のコミュニケーションと評価		食と情報メディア			食とコミュニケーションデザイン 食品官能評価 食品表示 フードサービス実習 (B)		食嗜好演習 (C)		
共通科目	食生活論 食と環境 食と健康 リテラシー 自己表現法 日本国憲法 科学の基礎 化学 有機化学 生物学 体育実技 英語I フランス語I 中国語I 韓国語I スポーツレクリエーション 情報処理演習I	食文化概論 経済学 倫理学 化学実験 保健体育 英語II フランス語II 中国語II 韓国語II	統計学 英会話I 英会話II		スポーツ生理学 社会学 必修 選択必修 選択 専門分野 選択必修 ①群 (以下から4単位) 生化学実験、応用調理実習、食品学実験II、調理学実験 ②群 (以下から6単位) 機器分析学実験、食品添加物実験、フードコーディネーター実習、 フードサービス実習、発酵食品と食品バイオテクノロジー実験、製菓・製パン実習 ③群 (以下から5単位) 卒業研究、食品開発実習、創作メニュー実習、食嗜好演習、科学論文講読				
取得可能な資格			・MOS試験 ・家庭料理技能検定 ・和食アドバイザー検定		・フードスペシャリスト ・フードサイエンティスト ・フードコーディネーター3級 ・HACCP管理者 ・食品微生物検査技士 ・官能評価士 ・食生活アドバイザー検定		・食品衛生管理者 (任用資格) ・食品衛生監視員 (任用資格) ・食品表示検定		

食品の流通・消費や食文化の充実・発展に貢献できる
専門的知識とコーディネート能力を身につけている

健康栄養学部 ディプロマ・ポリシー
 ・健康・栄養・食品に関する専門的知識と技術、技能を身につけている
 ・大学で学んだこと・身につけたことを実社会で形にして表現できる応用力としての技術と技能を身につけている
 ・実践して得られた結果を科学的 (記録・予測・制御) に考察し、合理性をもって論文やレポートにまとめることができる

食品学科 科目別ナンバー表

共通科目

教育内容		記号	履修学期	科目名	授業形態・単位数			ナンバリング	
					講義	演習	実験 又は 実習		
共通科目	学部基幹科目	CK	1	食生活論	2			CK101	
			1	食と環境	2			CK102	
			1	食と健康	2			CK103	
			小計		6	0	0		
	共通基礎科目	CF	1	科学の基礎	2			CF101	
			1	リテラシー(演習を含む)	1			CF102	
			小計		3	0	0		
	教養分野	人文科学	CC	1	自己表現法	2			CC101
				2	食文化概論	2			CC201
				6	心理学	2			CC601
				6	文学	2			CC602
				小計		8	0	0	
		社会科学	CS	1	日本国憲法	2			CS101
				2	経済学	2			CS201
				5	社会学	2			CS501
				2	倫理学	2			CS202
				小計		8	0	0	
		自然科学	CN	1	化学	2			CN101
				2	化学実験			1	CN201
				1	生物学	2			CN102
				1	有機化学	2			CN103
				3	統計学	2			CN301
				小計		8	0	1	
	情報分野	CI	1・2	情報処理演習Ⅰ		2		CI101	
			3・4	情報処理演習Ⅱ		2		CI301	
			小計		0	4	0		
	保健体育分野	CH	2	保健体育(体育理論を含む)	2			CH201	
			5	スポーツ生理学	2			CH501	
			6	スポーツ栄養学	2			CH601	
			1	体育実技			1	CH101	
1・2			スポーツ・リクリエーション			1	CH102		
小計			6	0	2				
外国語分野	CL	1	英語Ⅰ		1		CL101		
		2	英語Ⅱ		1		CL201		
		3	英会話Ⅰ		1		CL301		
		4	英会話Ⅱ		1		CL401		
		1	※フランス語Ⅰ		1		CL102		
		2	※フランス語Ⅱ		1		CL202		
		1	※中国語Ⅰ		1		CL103		
		2	※中国語Ⅱ		1		CL203		
		1	※韓国語Ⅰ		1		CL104		
		2	※韓国語Ⅱ		1		CL204		
		小計		0	10	0			
社会貢献分野	CV	2~8	地域連携プロジェクト			2	CV201		
		小計		0	0	2			
共通科目小計					39	14	5		

C	共通	Common	CN	自然科学	Natural Science
CK	基幹	Key Subject	CI	情報	Information
CC	人文	Cultural Science	CH	保健	Health
CS	社会	Social Science	CL	外国語	Language
CF	基礎	Fundamentals	CV	社会貢献	Volunteer

食品学科 科目別ナンバー表

専門科目①

教育内容	記号	履修 学期	科目名	授業形態・単位数			ナンバリング			
				講義	演習	実験 又は 実習				
専門科目	専門基礎分野	FF	2	生化学Ⅰ	2			FF211		
			3	生化学Ⅱ	2			FF311		
			3	生化学実験			2		FF312	
			2	微生物学概論	2				FF221	
			3	微生物学実験			2		FF321	
			5	人体の構造と機能	2				FF531	
			小計			8	0	4		
	専門分野	健康と 栄養	FN	3	栄養学	2			FN311	
				5	応用栄養学	2			FN511	
				小計			4	0	0	
		食品の 安全性	FS	2	環境衛生学	2			FS211	
				3	食品衛生学Ⅰ	2			FS311	
				4	食品衛生学Ⅱ	2			FS411	
				4	食品衛生学実験			2		FS412
				5	食品添加物概論	2				FS521
				6	食品添加物実験			2		FS621
				6	品質管理論	2				FS631
		小計			10	0	4			
		食品の 成分と 機能	FI	3	食品学総論	2			FI311	
				3	食品学実験Ⅰ			2		FI312
				4	食品学実験Ⅱ			2		FI411
				3	食品学各論(植物性食品)	2				FI321
				4	食品学各論(動物性食品)	2				FI421
				3	食品分析化学	2				FI331
				4	機器分析学	2				FI431
				5	機器分析学実験			2		FI531
				6	食品機能論	2				FI611
小計			12	0	6					

FF 専門基礎分野

FN 栄養と健康

FS 食品の安全性

FI 食品の成分と機能

FP 食品の加工と開発

FC 調理の理論と技法

FB フードサービスビジネスとコーディネート

FE 食のコミュニケーションと評価

FM 総合分野

Food, **F**undamentals

Food, **N**utrition

Food, **S**afety

Food, **I**ngredients

Food, **P**rocessing

Food, **C**ooking

Food, **B**usiness

Food, **E**valuation

Food, **M**ultidiscipline

専門科目②

教育内容			記号	履修 学期	科目名	授業形態・単位数			ナンバリング	
						講義	演習	実験 又は 実習		
専門科目	専門分野	食品の 加工と 開発	FP	4	発酵食品と食品バイオテクノロジー	2			FP411	
				5	発酵食品と食品バイオテクノロジー実験			2	FP511	
				4	食品加工貯蔵学	2			FP421	
				5	食品加工実習			2	FP521	
				5	食品加工ものづくり学	2			FP531	
				6	食品開発論	2			FP631	
				7	食品開発実習			2	FP731	
				4	食品流通技術論	2			FP441	
				6	食品包装	2			FP641	
				5	製菓・製パンの科学	2			FP551	
				6	製菓・製パン実習			2	FP651	
		小計				14	0	8		
		調理の 理論と 技法	FC	1	基礎調理実習Ⅰ				1	FC111
				2	基礎調理実習Ⅱ				1	FC211
				3	応用調理実習				2	FC311
				2	調理学Ⅰ	2				FC212
				3	調理学Ⅱ	2				FC312
				4	調理学実験				2	FC411
				7	創作メニュー実習				2	FC711
		小計				4	0	8		
		フード ビジネス と コーデ ィネ ート	FB	2	フードシステム論	2				FB211
	3			マーケティング論	2				FB321	
	5			フードマネジメント	2				FB521	
	6			商品・店舗プランニング	2				FB621	
	4			フードコーディネート論	2				FB431	
	6			フードコーディネート実習				2	FB631	
	小計				10	0	2			
	食の コミュニ ケー ション と評価	FE	2	食と情報メディア	2				FE211	
			6	食とコミュニケーションデザイン	2				FE611	
			5	食品官能評価	2				FE521	
			7	食嗜好演習			1		FE721	
			6	食品表示	2				FE631	
			5	フードサービス実習				2	FE541	
	小計				8	1	2			
	総合分野	FM	1	フレッシュャーズセミナー(食の世界入門)			1		FM111	
			4	キャリアリサーチ	2				FM411	
			5・6	インターンシップ	2				FM511	
			1~8	食品学科総合実習				2	FM121	
			5	フードスペシャリスト論	2				FM531	
			6	科学論文講読	2				FM641	
			5~8	ゼミナール			2		FM551	
			5~8	卒業研究				4	FM561	
小計				16	4	6				
専門科目小計						86	5	40		

FF 専門基礎分野

FN 栄養と健康

FS 食品の安全性

FI 食品の成分と機能

FP 食品の加工と開発

FC 調理の理論と技法

FB フードサービスビジネスとコーディネート

FE 食のコミュニケーションと評価

FM 総合分野

Food, Fundamentals

Food, Nutrition

Food, Safety

Food, Ingredients

Food, Processing

Food, Cooking

Food, Business

Food, Evaluation

Food, Multidiscipline

ディプロマポリシー対応表

【令和7年度入学者】
（1年次生対象）

ディプロマポリシー対応表(令和7年度入学生より適用)

科目名 (管理栄養学科)	科目 ナン バー	健康栄養学部ディプロマポリシー			管理栄養学科ディプロマポリシー			
		健康・栄養・食品に関する専門的知識と技術、技能を身につけている	大学で学んだこと・身につけたことを実社会で形にして表現できる応用力としての技術と技能を身につけている	実践して得られた結果を科学的(記録・予測・制御)に考察し、合理性をもって論文やレポートにまとめることができる	専門分野の知識を修得し、管理栄養士・栄養教諭として活躍できる能力を身につけている。	専門分野での課題解決能力およびコミュニケーションスキルを身につけている。	保健・医療や福祉・介護、教育など、専門性を発揮できる分野で、対象者のライフステージに応じた健康づくりの支援を可能とするチームワーク、リーダーシップ力を身につけている。	地域社会に参画し、人々の生活の質(QOL)の向上に貢献できるための情報リテラシー、数量的スキルを身につけている。
		学部DP1	学部DP2	学部DP3	学科DP1	学科DP2	学科DP3	学科DP4
食生活論	CK101	○	○		○			
食と環境	CK102		○				○	○
食と健康	CK103	○			○			
化学入門	CF101	○						
リテラシー (演習を含む)	CF102		○	○	○			
心理学	CC201		○					
食文化概論	CC601	○	○					○
文学	CC602		○					
自己表現法	CC101		○					
日本国憲法	CS101		○				○	○
経済学	CS201			○				○
社会学	CS102		○					
倫理学	CS401		○				○	
化学	CN101	○						
化学実験	CN201			○				
有機化学	CN202	○						
生物学	CN102	○		○				
統計学	CN301		○					
情報処理演習Ⅰ	CI101		○	○				
情報処理演習Ⅱ	CI301		○	○				
保健体育 (体育理論を含む)	CH201	○	○					○
スポーツ生理学	CH501	○			○			
スポーツ栄養学	CH601	○			○			
体育実技	CH101	○	○				○	
スポーツ・リクリエーション	CH102		○			○	○	
英語Ⅰ	CL101		○					
英語Ⅱ	CL201		○					
英会話Ⅰ	CL301		○					
英会話Ⅱ	CL401		○					
フランス語Ⅰ	CL102		○					
フランス語Ⅱ	CL202		○					
中国語Ⅰ	CL103		○					
中国語Ⅱ	CL203		○					
韓国語Ⅰ	CL104		○					
韓国語Ⅱ	CL204		○					
地域連携プロジェクト	CV201	○	○	○	○	○	○	○
管理栄養士の基礎演習	NI101		○			○		
公衆衛生学Ⅰ	NU201				○		○	
公衆衛生学Ⅱ	NU302				○		○	
保健・福祉概論	NU503			○	○			○
栄養生化学Ⅰ	NM201	○			○	○		
栄養生化学Ⅱ	NM302	○			○	○		
代謝栄養学実験	NM403	○	○	○	○	○		
栄養生化学実験	NM504	○	○	○	○	○		
解剖生理学Ⅰ	NM305	○	○	○	○	○		○
解剖生理学Ⅱ	NM406	○	○	○	○	○		○
解剖生理学実験	NM507				○	○		
病理学Ⅰ	NM408	○	○	○	○	○		○
病理学Ⅱ	NM509	○	○	○	○	○		○
微生物学	NM410				○			
食品学総論	NF201	○			○	○		
食品学各論Ⅰ	NF302	○			○			
食品学各論Ⅱ	NF403	○			○			
食品学実験	NF504	○	○	○	○	○		
食品加工実習	NF605	○	○	○	○			
食品衛生学	NF506	○			○	○		
食品衛生学実験	NF607	○	○	○	○	○		
調理学	NF108	○			○			
調理学実習Ⅰ	NF109	○			○			
調理学実習Ⅱ	NF210	○		○	○	○		
大量調理基礎実習	NF411		○	○	○		○	
調理学実験	NF212	○		○	○	○		
基礎栄養学Ⅰ	ND201	○			○	○		
基礎栄養学Ⅱ	ND302	○			○	○		
栄養学実験	ND303	○	○	○	○	○		
応用栄養学Ⅰ	NA301	○	○		○	○	○	○

ディプロマポリシー対応表(令和7年度入学生より適用)

科目名 (管理栄養学科)	科目 ナン バー	健康栄養学部ディプロマポリシー			管理栄養学科ディプロマポリシー			
		健康・栄養・食品に 関する専門的知識と 技術、技能を身につ けている	大学で学んだこと・ 身につけたことを実 社会で形にして表現 できる応用力として の技術と技能を身につ けている	実践して得られた結 果を科学的(記録・ 予測・制御)に考察 し、合理性をもって 論文やレポートにま とめることができる	専門分野の知識を修 得し、管理栄養士・ 栄養教諭として活躍 できる能力を身につ けている。	専門分野での課題解 決能力およびコミュ ニケーションスキル を身につけている。	保健・医療や福祉・ 介護、教育など、専 門性を発揮できる分 野で、対象者のライ フステージに応じた 健康づくりの支援を 可能とするチーム ワーク、リーダー シップ力を身につけ ている。	地域社会に参画し、 人々の生活の質 (QOL)の向上に貢献 できるための情報リ テラシー、数量的ス キルを身につけてい る。
		学部D P 1	学部D P 2	学部D P 3	学科D P 1	学科D P 2	学科D P 3	学科D P 4
応用栄養学Ⅱ	NA402	○	○		○	○	○	○
応用栄養学Ⅲ	NA503	○	○	○	○	○	○	○
応用栄養学実習	NA604	○	○	○	○	○	○	○
栄養教育論Ⅰ	NE201	○			○	○		
栄養教育論Ⅱ	NE302	○			○	○		
栄養教育論Ⅲ	NE403	○	○		○	○	○	
栄養教育論実習	NE404	○	○		○	○	○	
臨床栄養学Ⅰ	NC401	○			○		○	
臨床栄養学Ⅱ	NC502	○			○		○	
臨床栄養学実習Ⅰ	NC503	○	○	○	○	○	○	
臨床栄養学実習Ⅱ	NC604	○	○	○	○	○	○	
臨床栄養カウンセリング論	NC505	○	○	○	○	○		
食事介護論	NC606	○	○		○	○		
公衆栄養学Ⅰ	NP401	○			○		○	
公衆栄養学Ⅱ	NP502	○			○		○	
公衆栄養学実習	NP603	○	○	○	○	○	○	○
給食計画論	NL301	○		○	○			
給食経営管理論	NL502	○			○	○		
給食経営管理実習Ⅰ	NL403	○	○	○	○	○	○	
給食経営管理実習Ⅱ	NL504	○	○	○	○	○	○	○
総合演習Ⅰ	NG501	○	○	○	○	○	○	○
総合演習Ⅱ	NG702	○	○	○	○	○	○	
臨地実習Ⅰ	NO501	○	○	○	○	○	○	○
臨地実習Ⅱ	NO502	○	○	○	○	○	○	○
臨地実習Ⅲ	NO603	○	○	○	○	○	○	○
臨地実習Ⅳ	NO504	○	○	○	○	○	○	○
ゼミナールⅠ	NS601	○	○	○	○	○	○	○
ゼミナールⅡ	NS702	○	○	○	○	○	○	○
ゼミナールⅢ	NS803	○	○	○	○	○	○	○
卒業研究	NS504	○	○	○	○	○	○	○
管理栄養士演習	NH601	○			○			
健康・栄養総合演習概論	NH702	○			○			
健康・栄養総合演習Ⅰ	NH703	○	○		○	○		
健康・栄養総合演習Ⅱ	NH704	○	○		○	○		
健康・栄養総合演習Ⅲ	NH705	○			○	○		
教育原論	EF201		○		○			
教職概論	EF202		○		○		○	
教育制度論	EF301		○		○			
教育心理学	EF302				○			
特別支援教育	EF501		○	○	○	○	○	○
教育課程論	EF502		○		○			
音楽、総合的な学習の時間及び特別活動の指導	EM401		○	○	○	○		○
教育方法論	EM301				○		○	
生徒指導の理論と方法	EM402		○		○	○	○	
教育相談の理論と方法	EM501				○			
栄養教育実習事前事後指導	EP601		○		○	○		○
栄養教育実習	EP701	○	○	○	○	○	○	○
教職実践演習	EP801	○	○	○	○	○	○	○
学校栄養教育法	EN401	○	○		○	○	○	
食育指導法	EN402	○			○	○	○	
学校ボランティア	EV301		○	○	○	○		○

ディプロマポリシー対応表(令和7年度入学生より適用)

科目名(食品学科)	科目ナンバー	健康栄養学部ディプロマポリシー			食品学科ディプロマポリシー		
		学部DP1	学部DP2	学部DP3	学科DP1	学科DP2	学科DP3
食生活論	CK101	○	○		○		○
食と環境	CK102		○		○		○
食と健康	CK103	○			○		
科学の基礎	CF101	○			○		
リテラシー(演習を含む)	CF102		○	○			
自己表現法	CC101		○				
食文化概論	CC201	○			○	○	
心理学	CC601		○				
文学	CC602		○				
日本国憲法	CS101		○				
経済学	CS201			○		○	
社会学	CS501		○			○	
倫理学	CS202		○				○
化学	CN101	○			○		
化学実験	CN201			○			
生物学	CN102	○		○	○		
有機化学	CN103	○			○		
統計学	CN301		○		○		
情報処理演習Ⅰ	CI101		○		○		
情報処理演習Ⅱ	CI301		○	○	○		
保健体育(体育理論を含む)	CH201	○	○				
スポーツ生理学	CH501	○					
スポーツ栄養学	CH601	○					
体育実技	CH101	○	○				
スポーツ・リクリエーション	CH102						
英語Ⅰ	CL101		○				
英語Ⅱ	CL201		○				
英会話Ⅰ	CL301		○				
英会話Ⅱ	CL401		○				
※フランス語Ⅰ	CL102		○				
※フランス語Ⅱ	CL202		○				
※中国語Ⅰ	CL103		○				
※中国語Ⅱ	CL203		○				
※韓国語Ⅰ	CL104		○				
※韓国語Ⅱ	CL204		○				
地域連携プロジェクト	CV201	○	○	○	○	○	○
生化学Ⅰ	FF211	○			○		○
生化学Ⅱ	FF311	○			○		○
生化学実験	FF312	○	○	○	○		○
微生物学概論	FF221	○			○		○
微生物学実験	FF321	○		○	○		○
人体の構造と機能	FF531						
栄養学	FN311	○			○	○	○
応用栄養学	FN511						
環境衛生学	FS211		○		○	○	○
食品衛生学Ⅰ	FS311	○			○		○
食品衛生学Ⅱ	FS411		○		○		○
食品衛生学実験	FS412	○	○	○	○		○
食品添加物概論	FS521	○			○	○	○
食品添加物実験	FS621	○	○	○	○		○
品質管理論	FS631	○			○	○	○
食品学総論	FI311				○		○
食品学実験Ⅰ	FI312	○			○		○
食品学実験Ⅱ	FI411	○		○	○		○
食品学各論(植物性食品)	FI321	○			○		○
食品学各論(動物性食品)	FI421	○			○		○
食品分析化学	FI331	○			○		○
機器分析学	FI431		○		○		○
機器分析学実験	FI531		○	○	○		○
食品機能論	FI611	○			○		○
発酵食品と食品バイオテクノロジー	FP411	○			○	○	○
発酵食品と食品バイオテクノロジー実験	FP511	○	○	○	○	○	○
食品加工貯蔵学	FP421	○			○		○
食品加工実習	FP521	○	○	○	○		○
食品加工ものづくり学	FP531	○		○	○	○	○
食品開発論	FP631	○			○		○
食品開発実習	FP731	○		○	○		○
食品流通技術論	FP441				○	○	○
食品包装	FP641				○		○
製菓・製パンの科学	FP551	○			○	○	○
製菓・製パン実習	FP651	○			○	○	○
基礎調理実習Ⅰ	FC111	○		○	○		○
基礎調理実習Ⅱ	FC211	○		○	○		○
応用調理実習	FC311	○		○	○		○
調理学Ⅰ	FC212	○			○		○
調理学Ⅱ	FC312	○			○		○
調理学実験	FC411	○		○	○		○
創作メニュー実習	FC711	○	○	○	○		○
フードシステム論	FB211				○		○
マーケティング論	FB321	○			○		○
フードマネジメント	FB521	○			○		○
商品・店舗プランニング	FB621	○			○		○
フードコーディネーター論	FB431	○			○		○
フードコーディネーター実習	FB631			○	○		○
食と情報メディア	FE211	○			○		○
食とコミュニケーションデザイン	FE611	○			○		○
食品官能評価	FE521	○	○		○		○
食嗜好演習	FE721	○			○		○
食品表示	FE631				○		○
フードサービス実習	FE541		○		○		○
フレッシュヤーズセミナー(食の世界入門)	FM111	○			○		○
キャリアリサーチ	FM411		○		○		○
インターンシップ	FM511			○	○		○
食品学科総合実習	FM121	○			○		○
フードスペシャリスト論	FM531	○			○		○
科学論文講読	FM641			○	○		○
ゼミナール	FM551	○	○	○	○		○
卒業研究	FM561	○	○	○	○	○	○

科目別ナンバー表

**【令和2年度以降入学者】
(2～4年次生対象)**

管理栄養学科 履修系統図 (カリキュラムツリー)

		1年次		2年次		3年次		4年次		管理栄養学科 ディプロマ・ ポリシー
		前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期	
導入教育		管理栄養士の基礎演習								専門分野での課題解決能力を身につけて 健康・医療や福祉・介護、教育など、専門性を発揮できる分野で、対象者のライフステージに応じた健康づくりの支援を可能とするチームワーク、リーダーシップを身につけている
食べ物のための学問	食品の成分・特性・機能を理解する	調理学 調理学実習Ⅰ	食品学総論Ⅰ 調理学実習Ⅱ 調理学実験	食品学総論Ⅱ 食品学各論Ⅰ 大量調理基礎実習		食品学実験 食品衛生学	食品学実験実習 食品衛生学実験			
メカニズムのための学問	人体の構造と機能・代謝を理解する 栄養と健康のかかわりを理解する	人体の構造と機能及び成り立ち 基礎栄養学	栄養生化学Ⅰ 基礎栄養学Ⅰ	栄養生化学Ⅱ 解剖生理学Ⅰ 基礎栄養学Ⅱ 栄養学実験	栄養生化学実験Ⅰ 解剖生理学Ⅱ 病理学Ⅰ 微生物学	栄養生化学実験Ⅱ 解剖生理学実験 病理学Ⅱ				
利用のための学問	社会・環境と健康のかかわりを理解する 年代別の身体特性と栄養を理解する 健康・栄養教育の手法と実践を理解する	社会・環境と健康 応用栄養学 栄養教育論	公衆衛生学Ⅰ 栄養教育論Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ 応用栄養学Ⅰ 栄養教育論Ⅱ	公衆栄養学Ⅰ 応用栄養学Ⅱ 栄養教育論Ⅲ 栄養教育論実習	保健・福祉概論 応用栄養学Ⅲ	応用栄養学実習			
	医療・福祉・介護の栄養管理を理解する 地域の健康増進・疾病予防を理解する 給食と給食経営管理を理解する 学習内容を統合し、校外実習に備える 実践活動で専門的知識・技術の統合を図る	臨床栄養学 公衆栄養学 給食経営管理論 総合演習 臨床実習	臨床栄養学実習Ⅰ 臨床栄養学Ⅱ 臨床栄養カウンセリング論 公衆栄養学Ⅰ 給食計画論 給食経営管理実習Ⅰ	臨床栄養学実習Ⅱ 臨床栄養学Ⅲ 公衆栄養学Ⅱ 給食経営管理実習Ⅱ	臨床栄養学実習Ⅲ 食事介護論 公衆栄養学実習 給食経営管理論 給食経営管理実習Ⅲ	臨床実習Ⅰ(給食の運営) 臨床実習Ⅱ(給食経営管理実習分野) 臨床実習Ⅲ(臨床栄養学分野) 臨床実習Ⅳ(公衆栄養学分野)	総合演習Ⅰ 総合演習Ⅱ			
応用力を高めるための学問	総合的な力量を高める	ゼミナール 健康・栄養総合演習			ゼミナールⅠ 管理栄養士実習	ゼミナールⅡ 健康・栄養総合演習概論 健康・栄養総合演習Ⅰ	ゼミナールⅢ 健康・栄養総合演習Ⅱ 健康・栄養総合演習Ⅲ			

管理栄養士国家試験受験資格取得 → 管理栄養士国家試験受験 → 管理栄養士免許取得

栄養教諭一種免許取得のための学問 教職課程履修科目		教育原論		教育心理学		特別支援教育		教育課程論	
教育の基礎的理解に関する科目	教育の理念並びに教育に関する歴史及び思想	教育原論		教育心理学		特別支援教育		教育課程論	
	教職の意義及び教員の役割・職務内容 教員に関する社会的、制度的又は経営的事項 幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程 特別な支援を必要とする幼児、児童及び生徒に対する理解 教育課程の意義及び編成の方法	教職概論		教育心理学		特別支援教育		教育課程論	
道徳、総合的な学習の時間及び総合的な探究の時間並びに特別活動に関する科目	道徳、総合的な学習の時間及び総合的な探究の時間並びに特別活動に関する内容	教育方法論		生徒指導の理論と方法		特別支援教育		教育課程論	
	教育の方法及び技術 生徒指導の理論及び方法 教育相談の理論及び方法	教育方法論		生徒指導の理論と方法		特別支援教育		教育課程論	
教育実践に関する科目	栄養教育実習 教職実践演習					栄養教育実習事前事後指導		栄養教育実習 教職実践演習(栄養教諭)	
栄養に係る教育に関する科目						学校栄養教育法 食育指導法			
ボランティア						学校ボランティア(学外活動)			

共通科目	【学部基幹科目】	【人文科学】	【社会科学】	【自然科学】	【情報分野】	【保健体育分野】	【外国語分野】	栄養教諭一種 免許取得
	食生活論 食と環境 食と健康 【共通基礎科目】 化学入門 リテラシー(演習を含む)	心理学 食文化史 文学 自己表現法	日本国憲法 経済学 社会学 倫理学	化学 化学実験 有機化学 生物学 統計学	情報処理演習Ⅰ 情報処理演習Ⅱ	保健体育(体育理論を含む) スポーツ栄養 体育実技 スポーツ・リクリエーション	英語Ⅰ 英語Ⅱ 中国語Ⅰ 中国語Ⅱ フランス語Ⅰ フランス語Ⅱ 英会話Ⅰ 英会話Ⅱ 中国語Ⅲ 中国語Ⅳ フランス語Ⅲ フランス語Ⅳ	

健康栄養学部 ディプロマ・ポリシー
 ・健康・栄養・食品に関する専門的知識と技術、技能を身につけている
 ・大学で学んだこと・身につけたことを実社会で形にして表現できる応用力としての技術と技能を身につけている
 ・実践して得られた結果を科学的(記録・予測・制御)に考察し、合理性をもって論文やレポートにまとめることができる

管理栄養学科 科目別ナンバー表

共通科目

教育内容	記号 No.	履修 学期	科目名	授業形態・単位数			No.	
				講義	演習	実験 実習 実技		
学部 基幹 科	CK	1	食生活論	2			CK101	
		1	食と環境	2			CK102	
		1	食と健康	2			CK103	
		小計			6	0	0	
共通 基礎 科目	CF	1	化学入門	2			CF101	
		1	リテラシー(演習を含む)	1			CF102	
		小計			3	0	0	
教養 分野	人文 科学	CC	2	心理学	2			CC201
			6	食文化史	2			CC601
			6	文学	2			CC602
			1	自己表現法	2			CC101
			小計			8	0	0
	社会 科学	CS	1	日本国憲法	2			CS101
			2	経済学	2			CS201
			1	社会学	2			CS102
			4	倫理学	2			CS401
			小計			8	0	0
	自然 科学	CN	1	化学	2			CN101
			2	化学実験			1	CN201
2			有機化学	2			CN202	
1			生物学	2			CN102	
3			統計学	2			CN301	
小計			8	0	1			
情報 分野	CI	1・2	情報処理演習Ⅰ		2		CI101	
		3・4	情報処理演習Ⅱ		2		CI301	
		小計			0	4	0	
保健 体育 分野	CH	2	保健体育(体育理論を含む)	2			CH101	
		6	スポーツ栄養	2			CH601	
		1	体育実技			1	CH102	
		1~8	スポーツ・リクリエーション	1			CH103	
		小計			5	0	1	
外国 語 分野	CL	1	英語Ⅰ		1		CL101	
		2	英語Ⅱ		1		CL201	
		3	英会話Ⅰ		1		CL311	
		4	英会話Ⅱ		1		CL411	
		1	※フランス語Ⅰ		1		CL102	
		2	※フランス語Ⅱ		1		CL202	
		3	フランス語Ⅲ		1		CL301	
		4	フランス語Ⅳ		1		CL401	
		1	※中国語Ⅰ		1		CL103	
		2	※中国語Ⅱ		1		CL203	
		3	中国語Ⅲ		1		CL302	
		4	中国語Ⅳ		1		CL402	
		小計			0	12	0	
		共通科目小計				38	16	2

履修学期	
1年前期	1
1年後期	2
2年前期	3
2年後期	4
3年前期	5
3年後期	6
4年前期	7
4年後期	8

※「フランス語Ⅰ・フランス語Ⅱ」または「中国語Ⅰ・中国語Ⅱ」のどちらかを履修すること

C 共通 Common
 CK 基幹 Key Subjects CN 自然 Natural Science
 CC 人文 Cultural Science CI 情報 Information
 CS 社会 Social Science CH 保健 Health
 CF 基礎 Fundamentals CL 外国 Language

管理栄養学科科目別ナンバー表

専門科目①

教育内容			記号	履修 学期	科目名	授業形態・単位数			ナンバリング
						講義	演習	実験 実習 実技	
導入教育		学科基幹 科目	NI	1	管理栄養士の基礎演習		1		NI101
利用 の た め の 学 問	1.社会および環境と 健康の関わりを理解 する	社 会 と 健 ・ 環 境	NU	2	公衆衛生学 I	2			NU201
				3	公衆衛生学 II	2			NU302
				5	保健・福祉概論	2			NU503
				小計		6	0	0	
メ カ ニ ズ ム の た め の 学 問	2.人体の構造と機能 を理解する／5.疾病 の成り立ちについて 理解する	人 体 の 構 造 と 機 能 及 び 疾 病 の 成 り 立 ち	NM	2	栄養生化学 I	2			NM201
				3	栄養生化学 II	2			NM302
				4	栄養生化学実験 I			1	NM403
				5	栄養生化学実験 II			1	NM504
				3	解剖生理学 I	2			NM305
				4	解剖生理学 II	2			NM406
				5	解剖生理学実験			1	NM507
				4	病理学 I	2			NM408
				5	病理学 II	2			NM509
				4	微生物学	2			NM410
小計		14	0	3					
食 べ 物 の た め の 学 問	3.食べ物と健康の関 連を理解する	食 べ 物 と 健 康	NF	2	食品学総論 I	2			NF201
				3	食品学総論 II	2			NF302
				3	食品学各論 I	2			NF303
				4	食品学各論 II	2			NF404
				5	食品学実験			1	NF505
				6	食品学実験実習			1	NF606
				5	食品衛生学	2			NF507
				6	食品衛生学実験			1	NF608
				1	調理学	2			NF109
				1	調理学実習 I			1	NF110
				2	調理学実習 II			1	NF211
				4	大量調理基礎実習			1	NF412
				2	調理学実験			1	NF213
				小計		12	0	7	
メ カ ニ ズ ム の た め の 学 問	4.栄養素等の働きを 理解する	基 礎 栄 養 学	ND	2	基礎栄養学 I	2			ND201
				3	基礎栄養学 II	2			ND302
				3	栄養学実験			1	ND303
				小計		4	0	1	

NI 学科基礎科目 Nutritionist(栄養士), introduction(導入)

NU 社会・環境と健康 Nutritionist(栄養士), use(利用)

NM 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち Nutritionist(栄養士), mechanism(メカニズム)

NF 食べ物と健康 Nutritionist(栄養士), food(食べ物)

ND 基礎栄養学 Nutritionist(栄養士), dietetics(栄養学)

専門科目②

教育内容		記号	履修 学期	科目名	授業形態・単位数			ナンバリング	
					講義	演習	実験 実習 実技		
利用 の た め の 学 問	1.栄養管理について 学ぶ/2.ライフステー ジ等における身体特 性と栄養管理につい て学ぶ	応用 栄養 学	NA	3	応用栄養学Ⅰ	2			NA301
				4	応用栄養学Ⅱ	2			NA402
				5	応用栄養学Ⅲ	2			NA503
				6	応用栄養学実習			1	NA604
				小計		6	0	1	
	1.栄養管理について 学ぶ/4.健康・栄養 教育の実践を理解す る	栄 養 教 育 論	NE	2	栄養教育論Ⅰ	2			NE201
				3	栄養教育論Ⅱ	2			NE302
				4	栄養教育論Ⅲ	2			NE403
				4	栄養教育論実習			1	NE404
				小計		6	0	1	
	3.医療・介護・福祉に おける栄養管理につ いて学ぶ	臨 床 栄 養 学	NC	4	臨床栄養学Ⅰ	2			NC401
				5	臨床栄養学Ⅱ	2			NC502
				5	臨床栄養学実習Ⅰ			1	NC503
				6	臨床栄養学実習Ⅱ			1	NC604
				5	臨床栄養カウンセリング論	2			NC505
				6	食事介護論	2			NC606
	小計		8	0	2				
	1.栄養管理について 学ぶ/5.健康増進と 疾病予防を目指す公 衆栄養活動を理解す る	公 衆 栄 養 学	NP	4	公衆栄養学Ⅰ	2			NP401
				5	公衆栄養学Ⅱ	2			NP502
				6	公衆栄養学実習			1	NP603
	小計		4	0	1				
6.給食と経営管理を 理解する	給 食 経 営 管 理 論	NL	3	給食計画論	2			NL301	
			5	給食経営管理論	2			NL502	
			4	給食経営管理実習Ⅰ			1	NL403	
			5	給食経営管理実習Ⅱ			1	NL504	
			小計		4	0	2		
7.臨地実習・校外実 習へ向けて学習内容 を統合する	総 合 演 習	NG	5・6	総合演習Ⅰ		1		NG501	
			7・8	総合演習Ⅱ		1		NG702	
			小計		0	2	0		
	臨地実習	NO	5	※臨地実習Ⅰ（給食の運営）			1	NO501	
			5	臨地実習Ⅱ（給食経営管理論分野）			1	NO502	
6			臨地実習Ⅲ（臨床栄養学分野）			3	NO603		
5・6	臨地実習Ⅳ（公衆栄養学分野）			1	NO504				
小計		0	0	6					

※給食の運営に係る校外実習

NA	応用栄養学	Nutritionist(栄養士), application(応用)
NE	栄養教育論	Nutritionist(栄養士), education(教育)
NC	臨床栄養学	Nutritionist(栄養士), clinical(臨床医学)
NP	公衆栄養学	Nutritionist(栄養士), public(公衆)
NL	給食経営管理論	Nutritionist(栄養士), lunch(給食)
NG	総合演習	Nutritionist(栄養士), general(全体的な)
NO	臨地・校外実習	Nutritionist(栄養士), outside(外)

専門科目②

教育内容			記号	履修 学期	科目名	授業形態・単位数			ナンバリング
						講義	演習	実験 実習 実技	
応用力を高めるための学問	総合的な力量を高める	ゼミナール	NS	6	ゼミナールⅠ		1		NS601
				7	ゼミナールⅡ		1		NS702
				8	ゼミナールⅢ		1		NS803
				小計			0	3	0
		健康・栄養総合演習	NH	6	管理栄養士演習		1		NH601
				7・8	健康・栄養総合演習概論		2		NH702
				7・8	健康・栄養総合演習Ⅰ		4		NH703
				7・8	健康・栄養総合演習Ⅱ		4		NH704
				7・8	健康・栄養総合演習Ⅲ		4		NH705
		小計			0	15	0		
教職課程履修分野	教職課程履修分野	EN	6	※学校栄養教育法	2			EN601	
			6	※食育指導法	2			EN602	
			小計			4	0	0	
	教職課程履修分野	EV	3～6	※学校ボランティア(学外活動)	2			EV301	
			小計			2	0	0	
専門科目小計						70	21	24	

※ 教職課程履修者に限る

教職課程

教育内容			記号	履修 学期	科目名	授業形態・単位数			ナンバリング
						講義	演習	実験 実習 実技	
教育の基礎的理解に関する科目	教育の理念並びに教育に関する歴史及び思想	EF	2	教育原論	2			EF201	
			2	教職概論	2			EF202	
			3	教育制度論	2			EF301	
			3	教育心理学	2			EF302	
			5	特別支援教育		1		EF501	
			6	教育課程論	2			EF601	
			小計			10	1	0	
指導、等、教育内容の総合的な等及び学習者の	道徳、総合的な学習の時間及び特別活動に関する内容	EM	4	道徳、総合的な学習の時間及び特別活動の指導		2		EM401	
			3	教育方法論	2			EM301	
			4	生徒指導の理論と方法	2			EM402	
			5	教育相談の理論と方法	2			EM501	
			小計			6	2	0	
関する実践科目	栄養教育実習	EP	6・7	栄養教育実習事前事後指導			1	EP601	
			7	栄養教育実習			2	EP701	
			8	教職実践演習(栄養教諭)		2		EP801	
			小計			0	2	3	
教職課程科目小計						16	5	3	

N S	ゼミナール	Nutritionist(栄養士), seminar(セミナー)
N H	健康・栄養総合演習	Nutritionist(栄養士), health(健康)
E N	栄養に係る教育	Education(教育), nutrition(栄養)
E V	ボランティア	Education(教育), volunteer (ボランティア)
E F	教育の基礎的理解に関する科目	Education(教育), fundamentals(基礎)
E M	道徳、総合的な学習の時間等の内容及び生徒指導、教育相談等に関する科目	Education(教育), methods(方法)
E P	教育実践に関する科目	Education(教育), practice(実践)

食品学科 履修系統図（カリキュラムツリー）

	1年次		2年次		3年次		4年次		食品学科 ディプロマ・ ポリシー
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期	
専門基礎 分野		生化学Ⅰ SB	生化学Ⅱ Sb 生化学実験 Sb 微生物学概論 SB	微生物学実験 SB		人体の構造と機能 Sb			食品衛生管理業務に活かすことができる食の安全に関する専門的知識と技術、技能を身につけている
食品とバイオテクノロジー			応用微生物学 SB		応用微生物学実験 Sb バイオテクノロジー Sb	バイオテクノロジー実験 sb			
栄養と健康			栄養学Ⅰ SB		栄養学Ⅱ sb	応用栄養学 sb			
食品と安全		環境衛生学 SB	食品衛生学Ⅰ SB	食品衛生学Ⅱ SB 食品衛生学実験Ⅰ SB		食品衛生学実験Ⅱ SB 食品添加物概論 SB	食品添加物実験 s		
食品の成分と機能		食品学総論Ⅰ SB	食品学総論Ⅱ Sb 食品学実験Ⅰ SB 食品学各論(動物性食品) SB 食品分析化学 Sb	食品学実験Ⅱ Sb 食品学各論(植物性食品) SB		機器分析学 Sb 機器分析学実験 Sb 食品機能論 Sb			
食品の加工と貯蔵			食品加工貯蔵学Ⅰ SB	食品加工貯蔵学Ⅱ sb 食品加工実習 SB		食品開発論 Sb 食品製造機械 Sb 食品包装Ⅰ SB 食品包装Ⅱ Sb 製菓・製パンの科学 SB	食品開発実習 Sb 製菓・製パン実習 SB		
総合分野				キャリアリサーチ SB		科学英語 Sb 卒業研究 S ゼミナール SB 卒業制作 b インターンシップ sb			
調理の理論と技法	基礎調理実習Ⅰ SB 調理学Ⅰ SB	基礎調理実習Ⅱ SB	応用調理実習 sb 調理学Ⅱ sb 調理学実験 sb				創作メニュー実習 B		
食品の流通と情報			フードシステム論 sb	食品流通技術論 sb	フードスペシャリスト論 sb 食品官能評価・鑑別法 sb	食品流通ビジネス演習 B 品質管理論 sb 食品表示と関連法規 sb			
フードサービスビジネスと経営					マーケティング論 sb フードコーディネーター論 sb 英語コミュニケーションⅠ s(B) 中国語コミュニケーションⅠ s(B)	経営戦略論 sb フードコーディネーター実習 sb 英語コミュニケーションⅡ sb 中国語コミュニケーションⅡ sb	フードマネジメント論 sb 簿記・会計論 sb		
取得可能な資格	・家庭料理技能検定		・MOS試験		・フードスペシャリスト ・フードコーディネーター ・HACCP管理者 ・調理師(令和5年度以前の入学者まで)	・食品微生物検査技士 ・官能評価士	・食品衛生管理者(任用資格) ・食品衛生監視員(任用資格) ・フードサイエンティスト		
共通科目	【学部基礎科目】 食生活論 食と環境 食と健康 【共通基礎科目】 化学入門 リテラシー(演習を含む)	【人文科学】 心理学 食文化史 文学 自己表現法	【社会科学】 日本国憲法 経済学 社会学 倫理学	【自然科学】 化学 化学実験 有機化学 生物学 統計学	【情報分野】 情報処理演習Ⅰ 情報処理演習Ⅱ	【保健体育分野】 保健体育(体育理論を含む) スポーツ栄養 体育実技 スポーツ・リクリエーション	【外国語分野】 英語Ⅰ 英語Ⅱ 中国語Ⅰ 中国語Ⅱ フランス語Ⅰ フランス語Ⅱ	英語Ⅲ 英語Ⅳ 中国語Ⅲ 中国語Ⅳ フランス語Ⅲ フランス語Ⅳ	

S：サイエンスコース必修科目
s：サイエンスコース選択科目
B：ビジネスコース必修科目 (B)：選択必修科目
b：ビジネスコース選択科目

健康栄養学部 ディプロマ・ポリシー
・健康・栄養・食品に関する専門的知識と技術、技能を身につけている
・大学で学んだこと・身につけたことを実社会で形にして表現できる応用力としての技術と技能を身につけている
・実践して得られた結果を科学的(記録・予測・制御)に考察し、合理性をもって論文やレポートにまとめることができる

食品学科 科目別ナンバー表

共通科目

教育内容	記号 No.	履修 学期	科目名	授業形態・単位数			No.	
				講義	演習	実験 実習 実技		
学部 基幹 科目	CK	1	食生活論	2			CK101	
		1	食と環境	2			CK102	
		1	食と健康	2			CK103	
		小計			6	0	0	
共通 基礎 科目	CF	1	化学入門	2			CF101	
		1	リテラシー(演習を含む)	1			CF102	
		小計			3	0	0	
教養 分野	人文 科学	CC	2	心理学	2			CC201
			2	食文化史	2			CC202
			6	文学	2			CC601
			1	自己表現法	2			CC101
			小計			8	0	0
	社会 科学	CS	1	日本国憲法	2			CS101
			2	経済学	2			CS201
			1	社会学	2			CS102
			2	倫理学	2			CS202
			小計			8	0	0
	自然 科学	CN	1	化学	2			CN101
			2	化学実験			1	CN201
			2	有機化学	2			CN202
			1	生物学	2			CN102
			3	統計学	2			CN301
小計			8	0	1			
情報 分野	CI	1・2	情報処理演習Ⅰ		2		CI101	
		3・4	情報処理演習Ⅱ		2		CI301	
		小計			0	4	0	
保健 体育 分野	CH	2	保健体育(体育理論を含む)	2			CH201	
		6	スポーツ栄養	2			CH601	
		1	体育実技			1	CH102	
		1~8	スポーツ・リクリエーション	1			CH103	
		小計			5	0	1	
外国 語 分野	CL	1	英語Ⅰ		1		CL101	
		2	英語Ⅱ		1		CL201	
		3	英語Ⅲ		1		CL321	
		4	英語Ⅳ		1		CL421	
		1	※フランス語Ⅰ		1		CL102	
		2	※フランス語Ⅱ		1		CL202	
		3	フランス語Ⅲ		1		CL301	
		4	フランス語Ⅳ		1		CL401	
		1	※中国語Ⅰ		1		CL103	
		2	※中国語Ⅱ		1		CL203	
		3	中国語Ⅲ		1		CL302	
		4	中国語Ⅳ		1		CL402	
		小計			0	12	0	
		共通科目小計				38	16	2

履修学期	
1年前期	1
1年後期	2
2年前期	3
2年後期	4
3年前期	5
3年後期	6
4年前期	7
4年後期	8

※「フランス語Ⅰ・フランス語Ⅱ」または「中国語Ⅰ・中国語Ⅱ」のどちらかを履修すること

C 共通 Common

CK 基幹 Key Subjects

CC 人文 Cultural Science

CS 社会 Social Science

CF 基礎 Fundamentals

CN 自然 Natural Science

CI 情報 Information

CH 保健 Health

CL 外国 Language

食品学科 科目別ナンバー表

＜フードサイエンスコース＞ 専門科目①

教育内容	記号	履修学期	科目名	授業形態・単位数			ナンバリング			
				講義	演習	実験 又は 実習				
専 門 科 目	専門基礎分野	FF	2	生化学Ⅰ	2			FF211		
			3	生化学Ⅱ	2			FF311		
			3	生化学実験			1		FF312	
			3	微生物学概論	2				FF321	
			4	微生物学実験			1		FF421	
			5	人体の構造と機能	2				FF531	
	小計				8	0	2			
	専 門 分 野	食品の成分と機能	FI	2	食品学総論Ⅰ	2			FI211	
				3	食品学総論Ⅱ	2			FI311	
				3	食品学実験Ⅰ			1		FI312
				4	食品学実験Ⅱ			1		FI411
				3	食品学各論(動物性食品)	2				FI321
				4	食品学各論(植物性食品)	2				FI421
				3	食品分析化学	2				FI331
				4	機器分析学	2				FI441
				5	機器分析学実験			1		FI541
				5	食品機能論	2				FI551
		小計				14	0	3		
		栄 養 と 健 康	FN	4	栄養学Ⅰ	2			FN411	
				5	栄養学Ⅱ	2			FN511	
6				応用栄養学	2			FN611		
小計				6	0	0				
食 品 と 安 全	FS	2	環境衛生学	2			FS211			
		3	食品衛生学Ⅰ	2			FS311			
		4	食品衛生学Ⅱ	2			FS411			
		4	食品衛生学実験Ⅰ			1		FS412		
		5	食品衛生学実験Ⅱ			1		FS511		
		5	食品添加物概論	2				FS521		
6	食品添加物実験			1		FS621				
小計				8	0	3				
食 品 の 加 工 と 貯 蔵	FP	3	食品加工貯蔵学Ⅰ	2			FP311			
		4	食品加工貯蔵学Ⅱ	2			FP411			
		4	食品加工実習			1		FP412		
		5	食品開発論	2				FP511		
		6	食品開発実習			1		FP611		
		5	食品製造機械	2				FP521		
		5	食品包装Ⅰ	2				FP531		
		6	食品包装Ⅱ	2				FP631		
		6	製菓・製パンの科学	2				FP641		
7	製菓・製パン実習			1		FP741				
小計				14	0	3				

FF	専門基礎分野	Food, Fundamentals
FI	食品の成分と機能	Food, Ingredients
FN	栄養と健康	Food, Nutrition
FS	食品と安全	Food, Safety
FP	食品の加工と貯蔵	Food, Processing

食品学科 科目別ナンバー表

<フードサイエンスコース> 専門科目②

教育内容		記号	履修学期	科目名	授業形態・単位数			ナンバリング	
					講義	演習	実験 又は 実習		
専門 科目	専門 分野	食品と バイオ テクノロジー	FT	4	応用微生物学	2			FT411
				5	応用微生物学実験			1	FT511
				5	バイオテクノロジー	2			FT521
				6	バイオテクノロジー実験			1	FT621
				小計		4	0	2	
		調理の 理論と 技法	FC	1	基礎調理実習Ⅰ			1	FC111
				2	基礎調理実習Ⅱ			1	FC211
				3	応用調理実習			1	FC311
				2	調理学Ⅰ	2			FC212
				3	調理学Ⅱ	2			FC312
	3	調理学実験			1	FC313			
	小計		4	0	4				
	食品の 流通と 情報	FD	3	フードシステム論	2			FD311	
			4	食品流通技術論	2			FD411	
			5	フードスペシャリスト論	2			FD511	
			5	食品官能評価・鑑別法	2			FD521	
			6	品質管理論	2			FD631	
			6	食品表示と関連法規	2			FD641	
			小計		12	0	0		
	フード サービス ビジネス と 経営	FB	5	マーケティング論	2			FB511	
6			経営戦略論	2			FB611		
7			フードマネジメント論	2			FB711		
7			簿記・会計論	2			FB721		
5			フードコーディネーター論	2			FB531		
6			フードコーディネーター実習			1	FB631		
5			中国語コミュニケーションⅠ		1		FB541		
6			中国語コミュニケーションⅡ		1		FB641		
5			英語コミュニケーションⅠ		1		FB551		
6			英語コミュニケーションⅡ		1		FB651		
小計		10	4	1					
総合 分野	FM	6	科学英語(文献講読)		1		FM611		
		5~8	ゼミナール		2		FM521		
		5~8	卒業研究			4	FM531		
		3・4	キャリアリサーチ	2			FM341		
		5・6	インターンシップ	2			FM541		
		小計		4	3	4			
専門科目小計					84	7	22		

FT 食品とバイオテクノロジー

FC 調理の理論と技法

FD 食品の流通と情報

FB フードサービスビジネスと経営

FM 総合分野

Food, bio**T**echnology

Food, **C**ooking

Food, **D**istribution

Food, **B**usiness

Food, **M**ultidiscipline

食品学科 科目別ナンバースケジュール表

＜フードビジネスコース＞ 専門科目①

教育内容		記号	履修学期	科目名	単位数			ナンバリング		
					講義	演習	実験 又は 実習			
専門科目	専門基礎分野	FF	2	生化学Ⅰ	2			FF211		
			3	生化学Ⅱ	2			FF311		
			3	生化学実験			1	FF312		
			3	微生物学概論	2			FF321		
			4	微生物学実験			1	FF421		
			5	人体の構造と機能	2			FF531		
	小計					8	0	2		
	専門分野	食品の成分と機能	FI	2	食品学総論Ⅰ	2			FI211	
				3	食品学総論Ⅱ	2			FI311	
				3	食品学実験Ⅰ			1	FI312	
				4	食品学実験Ⅱ			1	FI411	
				3	食品学各論(動物性食品)	2			FI321	
				4	食品学各論(植物性食品)	2			FI421	
				3	食品分析化学	2			FI331	
				4	機器分析学	2			FI441	
				5	機器分析学実験			1	FI541	
				5	食品機能論	2			FI551	
		小計					14	0	3	
		栄養と健康	FN	4	栄養学Ⅰ	2			FN411	
				5	栄養学Ⅱ	2			FN511	
6				応用栄養学	2			FN611		
小計					6	0	0			
食品と安全	FS	2	環境衛生学	2			FS211			
		3	食品衛生学Ⅰ	2			FS311			
		4	食品衛生学Ⅱ	2			FS411			
		4	食品衛生学実験Ⅰ			1	FS412			
		5	食品衛生学実験Ⅱ			1	FS511			
		5	食品添加物概論	2			FS521			
小計					8	0	2			
食品の加工と貯蔵	FP	3	食品加工貯蔵学Ⅰ	2			FP311			
		4	食品加工貯蔵学Ⅱ	2			FP411			
		4	食品加工実習			1	FP412			
		5	食品開発論	2			FP511			
		6	食品開発実習			1	FP611			
		5	食品製造機械	2			FP521			
		5	食品包装Ⅰ	2			FP531			
		6	食品包装Ⅱ	2			FP631			
		6	製菓・製パンの科学	2			FP641			
		7	製菓・製パン実習			1	FP741			
小計					14	0	3			

FF	専門基礎分野	Food, Fundamentals
FI	食品の成分と機能	Food, Ingredients
FN	栄養と健康	Food, Nutrition
FS	食品と安全	Food, Safety
FP	食品の加工と貯蔵	Food, Processing

食品学科 科目別ナンバー表

<フードビジネスコース> 専門科目②

教育内容	記号	履修学期	科目名	単位数			ナンバリング		
				講義	演習	実験 又は 実習			
専門科目	食品とバイオテクノロジー	FT	4	応用微生物学	2			FT411	
			5	応用微生物学実験			1	FT511	
			5	バイオテクノロジー	2				FT521
			6	バイオテクノロジー実験			1		FT621
			小計			4	0	2	
	調理の理論と技法	FC	1	基礎調理実習Ⅰ			1	FC111	
			2	基礎調理実習Ⅱ			1	FC211	
			3	応用調理実習			1	FC311	
			7	創作メニュー実習			1	FC711	
			2	調理学Ⅰ	2				FC212
			3	調理学Ⅱ	2				FC312
			3	調理学実験			1		FC313
	小計			4	0	5			
	食品の流通と情報	FD	3	フードシステム論	2			FD311	
			4	食品流通技術論	2			FD411	
			5	フードスペシャリスト論	2			FD511	
			5	食品官能評価・鑑別法	2			FD521	
			6	食品流通ビジネス演習		1		FD621	
			6	品質管理論	2			FD631	
			6	食品表示と関連法規	2			FD641	
			小計			12	1	0	
	フードサービスビジネスと経営	FB	5	マーケティング論	2			FB511	
			6	経営戦略論	2			FB611	
			7	フードマネジメント論	2			FB711	
			7	簿記・会計論	2			FB721	
			5	フードコーディネーター論	2			FB531	
			6	フードコーディネーター実習			1	FB631	
5			中国語コミュニケーションⅠ		1		FB541		
6			中国語コミュニケーションⅡ		1		FB641		
5			英語コミュニケーションⅠ		1		FB551		
6			英語コミュニケーションⅡ		1		FB651		
小計			10	4	1				
総合分野	FM	6	科学英語(文献講読)		1		FM611		
		5~8	ゼミナール		2		FM521		
		5~8	卒業制作			4	FM532		
		3・4	キャリアリサーチ	2			FM341		
		5・6	インターンシップ	2			FM541		
小計			4	3	4				
専門科目小計				84	8	22			

FT 食品とバイオテクノロジー

FC 調理の理論と技法

FD 食品の流通と情報

FB フードサービスビジネスと経営

FM 総合分野

Food, bio**T**echnology

Food, **C**ooking

Food, **D**istribution

Food, **B**usiness

Food, **M**ultidiscipline

ディプロマポリシー対応表

**【令和2年度以降入学者】
(2～4年次生対象)**

科目名 (管理栄養学科)	科目 ナン バー	健康栄養学部ディプロマポリシー			管理栄養学科ディプロマポリシー			
		健康・栄養・食品に 関する専門的知識と 技術、技能を身につ けている	大学で学んだこと・ 身に付けたことを実 社会で形にして表現 できる応用力として の技術と技能を身に つけている	実践して得られた結 果を科学的（記録・ 予測・制御）に考察 し、合理性をもって 論文やレポートにま とめることができる	専門分野の知識を修 得し、管理栄養士・ 栄養教諭として活躍 できる能力を身につ けている。	専門分野での課題解 決能力およびコミュ ニケーションスキル を身につけている。	保健・医療や福祉・ 介護、教育など、専 門性を発揮できる分 野で、対象者のライ フステージに応じた 健康づくりの支援を 可能とするチーム ワーク、リーダー シップ力を身につけ ている。	地域社会に参画し、 人々の生活の質 (QOL) の向上に貢献 できるための情報リ テラシー、数量的ス キルを身につけてい る。
		学部DP 1	学部DP 2	学部DP 3	学科DP 1	学科DP 2	学科DP 3	学科DP 4
食生活論	CK101	○	○		○			
食と環境	CK102		○				○	○
食と健康	CK103	○			○	○		
化学入門	CF101	○						
リテラシー (演習を含む)	CF102		○	○	○			
心理学	CC201		○					
食文化史	CC601	○	○		○			○
文学	CC602		○					
自己表現法	CC101		○					
日本国憲法	CS101		○				○	○
経済学	CS201			○				○
社会学	CS102		○					
倫理学	CS401		○				○	
化学	CN101	○						
化学実験	CN201			○				
有機化学	CN202	○						
生物学	CN102	○		○				
統計学	CN301		○					
情報処理演習 I	CI101		○	○				
情報処理演習 II	CI301		○	○				
保健体育 (体育理論を含む)	CH101	○	○	○			○	
スポーツ栄養	CH601	○			○			
体育実技	CH102	○					○	
スポーツ・リクリエーション	CH103		○	○			○	
英語 I	CL101		○					
英語 II	CL201		○					
英会話 I	CL311		○					
英会話 II	CL411		○					
フランス語 I	CL102		○			○		
フランス語 II	CL202		○			○		
フランス語 III	CL301		○					
フランス語 IV	CL401		○					
中国語 I	CL103		○					○
中国語 II	CL203		○					○
中国語 III	CL302		○					
中国語 IV	CL402		○					
管理栄養士の基礎演習	NI101		○			○		
公衆衛生学 I	NU201				○		○	
公衆衛生学 II	NU302				○		○	
保健・福祉概論	NU503			○	○			○
栄養生化学 I	NM201	○			○	○		
栄養生化学 II	NM302	○			○			
栄養生化学実験 I	NM403	○		○	○			
栄養生化学実験 II	NM504		○	○	○	○		
解剖生理学 I	NM305	○	○	○	○	○		○
解剖生理学 II	NM406	○	○	○	○	○		○
解剖生理学実験	NM507				○			
病理学 I	NM408	○	○	○	○	○		○
病理学 II	NM509	○	○	○	○	○		○
微生物学	NM410	○			○			
食品学総論 I	NF201	○			○	○		
食品学総論 II	NF302	○			○	○		
食品学各論 I	NF303	○			○			
食品学各論 II	NF404	○			○			
食品学実験	NF505	○	○	○	○	○		
食品学実験実習	NF606	○			○			
食品衛生学	NF507	○			○	○		
食品衛生学実験	NF608	○	○	○	○	○		
調理学	NF109	○			○			
調理学実習 I	NF110	○			○			
調理学実習 II	NF211	○		○	○	○		
大量調理基礎実習	NF412	○	○	○	○		○	
調理学実験	NF213	○		○	○	○		
基礎栄養学 I	ND201	○			○			
基礎栄養学 II	ND302	○			○			
栄養学実験	ND303	○	○	○	○			

科目名 (管理栄養学科)	科目 ナン バー	健康栄養学部ディプロマポリシー			管理栄養学科ディプロマポリシー			
		健康・栄養・食品に 関する専門的知識と 技術、技能を身につ けている	大学で学んだこと・ 身につけたことを実 社会で形にして表現 できる応用力として の技術と技能を身に つけている	実践して得られた結 果を科学的(記録・ 予測・制御)に考察 し、合理性をもって 論文やレポートにま とめることができる	専門分野の知識を修 得し、管理栄養士・ 栄養教諭として活躍 できる能力を身につ けている。	専門分野での課題解 決能力およびコミュ ニケーションスキル を身につけている。	保健・医療や福祉・ 介護、教育など、専 門性を発揮できる分 野で、対象者のライ フステージに応じた 健康づくりの支援を 可能とするチーム ワーク、リーダー シップ力を身につけ ている。	地域社会に参画し、 人々の生活の質 (QOL)の向上に貢献 できるための情報リ テラシー、数量的ス キルを身につけてい る。
		学部DP 1	学部DP 2	学部DP 3	学科DP 1	学科DP 2	学科DP 3	学科DP 4
応用栄養学Ⅰ	NA301	○	○		○	○	○	○
応用栄養学Ⅱ	NA402	○	○		○	○	○	○
応用栄養学Ⅲ	NA503	○	○	○	○	○	○	○
応用栄養学実習	NA604	○	○	○	○	○	○	○
栄養教育論Ⅰ	NE201	○			○	○		
栄養教育論Ⅱ	NE302	○			○	○		
栄養教育論Ⅲ	NE403	○	○		○	○	○	
栄養教育論実習	NE404	○	○		○	○	○	
臨床栄養学Ⅰ	NC401	○			○		○	
臨床栄養学Ⅱ	NC502	○			○		○	
臨床栄養学実習Ⅰ	NC503	○	○	○	○	○	○	
臨床栄養学実習Ⅱ	NC604	○	○	○	○	○	○	
臨床栄養カウンセリング論	NC505	○		○	○	○		
食事介護論	NC606	○	○		○	○		
公衆栄養学Ⅰ	NP401	○			○		○	
公衆栄養学Ⅱ	NP502	○			○		○	
公衆栄養学実習	NP603	○	○	○	○	○	○	○
給食計画論	NL301	○			○			
給食経営管理論	NL502	○			○			
給食経営管理実習Ⅰ	NL403	○	○	○	○	○	○	
給食経営管理実習Ⅱ	NL504	○	○	○	○	○	○	○
総合演習Ⅰ	NG501	○	○	○	○	○	○	○
総合演習Ⅱ	NG702	○		○	○			
臨地実習Ⅰ	NO501	○	○	○	○	○	○	○
臨地実習Ⅱ	NO502	○	○	○	○	○	○	○
臨地実習Ⅲ	NO603	○	○	○	○	○	○	○
臨地実習Ⅳ	NO504	○	○	○	○	○	○	○
ゼミナールⅠ	NS601	○	○	○	○	○	○	○
ゼミナールⅡ	NS702	○	○	○	○	○	○	○
ゼミナールⅢ	NS803	○	○	○	○	○	○	○
管理栄養士演習	NH601	○			○			
健康・栄養総合演習概論	NH702	○			○			
健康・栄養総合演習Ⅰ	NH703	○	○		○	○		
健康・栄養総合演習Ⅱ	NH704	○	○		○	○		
健康・栄養総合演習Ⅲ	NH705	○	○		○	○		
教育原論	EF201		○		○			
教職概論	EF202		○		○		○	
教育制度論	EF301		○		○			
教育心理学	EF302				○			
特別支援教育	EF501		○	○		○	○	○
教育課程論	EF601		○		○			
選修、総合的な学習の時間及び特別活動の指導	EM401		○	○	○	○	○	○
教育方法論	EM301				○		○	
生徒指導の理論と方法	EM402		○			○	○	
教育相談の理論と方法	EM501				○			
栄養教育実習事前事後指導	EP601		○		○	○		○
栄養教育実習	EP701	○	○	○	○	○	○	○
教職実践演習	EP801	○	○	○	○	○	○	○
学校栄養教育法	EN601		○		○	○		
食育指導法	EN602	○	○		○	○	○	
学校ボランティア	EV301		○	○	○	○		○

科目名 (食品学科)	科目 ナン バー	健康栄養学部ディプロマポリシー			食品学科ディプロマポリシー		
		健康・栄養・食品に 関する専門的知識と 技術、技能を身につ けている	大学で学んだこと・ 身につけたことを実 社会で形にして表現 できる応用力としての 技術と技能を身につ けている	実践して得られた結 果を科学的（記録・ 予測・制御）に考察 し、合理性をもって 論文やレポートにま とめることができる	食品技術者として食 品産業界で活躍でき る専門的知識と技 術、技能を身につけ ている。	食品の流通・消費や 食文化の充実・発展 に貢献できる専門的 知識とコーディネー ト能力を身につけて いる。	食品衛生管理業務に 活かすことができる 食の安全に関する専 門的知識と技術、技 能を身につけている。
		学部DP 1	学部DP 2	学部DP 3	学科DP 1	学科DP 2	学科DP 3
食生活論	CK101	○	○		○		○
食と環境	CK102		○		○		○
食と健康	CK103	○			○		○
化学入門	CF101	○			○		
リテラシー（演習を含む）	CF102		○	○			
心理学	CC201		○				
食文化史	CC202	○	○		○	○	
文学	CC601		○				
自己表現法	CC101		○				
日本国憲法	CS101		○				
経済学	CS201			○		○	
社会学	CS102		○			○	
倫理学	CS202		○				○
化学	CN101	○			○		
化学実験	CN201			○	○		
有機化学	CN202	○			○		
生物学	CN102	○		○	○		
統計学	CN301		○		○		
情報処理演習Ⅰ	CI101		○	○	○		
情報処理演習Ⅱ	CI301		○	○	○		
保健体育（体育理論を含む）	CH201	○	○	○			
スポーツ栄養	CH601	○					
体育実技	CH102	○					
スポーツ・リクリエーション	CH103		○	○			
英語Ⅰ	CL101		○				
英語Ⅱ	CL201		○				
英語Ⅲ	CL321		○			○	
英語Ⅳ	CL421		○			○	
フランス語Ⅰ	CL102		○				
フランス語Ⅱ	CL202		○				
フランス語Ⅲ	CL301		○				
フランス語Ⅳ	CL401		○				
中国語Ⅰ	CL103		○				
中国語Ⅱ	CL203		○				
中国語Ⅲ	CL302		○				
中国語Ⅳ	CL402		○				
生化学Ⅰ	FF211	○			○		○
生化学Ⅱ	FF311	○			○		○
生化学実験	FF312	○	○	○	○		○
微生物学概論	FF321	○			○		○
微生物学実験	FF421	○		○	○		○
人体の構造と機能	FF531				○		○
食品学総論Ⅰ	FI211	○			○		○
食品学総論Ⅱ	FI311	○			○		○
食品学実験Ⅰ	FI312	○		○	○		○
食品学実験Ⅱ	FI411	○		○	○		○
食品学各論（動物性食品）	FI321	○			○		○
食品学各論（植物性食品）	FI421	○			○		○
食品分析化学	FI331	○			○		○
機器分析学	FI441		○		○		○
機器分析学実験	FI541		○	○	○		○
食品機能論	FI551	○			○	○	○
栄養学Ⅰ	FN411	○			○	○	○
栄養学Ⅱ	FN511	○			○	○	○
応用栄養学	FN611				○		○
環境衛生学	FS211		○		○	○	○
食品衛生学Ⅰ	FS311	○			○		○
食品衛生学Ⅱ	FS411		○		○		○
食品衛生学実験Ⅰ	FS412	○	○	○	○		○
食品衛生学実験Ⅱ（食品検査実習）	FS511	○		○	○		○

科目名 (食品学科)	科目 ナン バー	健康栄養学部ディプロマポリシー			食品学科ディプロマポリシー		
		健康・栄養・食品に 関する専門的知識と 技術、技能を身につ けている	大学で学んだこと・ 身につけたことを実 社会で形にして表現 できる応用力としての 技術と技能を身につ けている	実践して得られた結 果を科学的(記録・ 予測・制御)に考察 し、合理性をもって 論文やレポートにま とめることができる	食品技術者として食 品産業界で活躍でき る専門的知識と技 術、技能を身につけ ている。	食品の流通・消費や 食文化の充実・発展 に貢献できる専門的 知識とコーディネー ト能力を身につけて いる。	食品衛生管理業務に 活かすことができる 食の安全に関する専 門的知識と技術、技 能を身につけている。
		学部DP 1	学部DP 2	学部DP 3	学科DP 1	学科DP 2	学科DP 3
食品添加物概論	FS521	○			○		○
食品添加物実験	FS621		○	○	○		○
食品加工貯蔵学Ⅰ	FP311	○			○		○
食品加工貯蔵学Ⅱ	FP411	○			○		○
食品加工実習	FP412	○		○	○		○
製菓・製パンの科学	FP641	○			○	○	○
製菓・製パン実習	FP741	○		○	○	○	○
食品包装Ⅰ	FP531				○	○	○
食品包装Ⅱ	FP631				○	○	○
食品製造機械	FP521	○	○	○	○	○	○
食品開発論	FP511	○			○		○
食品開発実習	FP611	○		○	○		○
応用微生物学	FT411	○			○	○	○
応用微生物学実験	FT511	○	○	○	○		○
バイオテクノロジー	FT521	○			○	○	○
バイオテクノロジー実験	FT621	○	○	○	○		○
調理学Ⅰ	FC212	○			○	○	
調理学Ⅱ	FC312	○			○	○	
調理学実験	FC313	○		○	○	○	
基礎調理実習Ⅰ	FC111	○		○	○	○	
基礎調理実習Ⅱ	FC211	○		○	○	○	○
応用調理実習	FC311	○		○	○	○	○
創作メニュー実習	FC711	○	○	○	○	○	
フードシステム論	FD311				○	○	
食品流通技術論	FD411				○	○	
品質管理論	FD631	○	○		○	○	○
食品表示と関連法規	FD641				○	○	○
フードスペシャリスト論	FD511	○	○		○	○	○
食品官能評価・鑑別法	FD521	○		○	○	○	
食品流通ビジネス演習	FD621	○		○	○	○	
マーケティング論	FB511		○		○	○	
フードマネジメント論	FB711		○		○	○	○
簿記・会計論	FB721		○		○	○	
経営戦略論	FB611				○	○	
フードコーディネイト論	FB531	○	○		○	○	
フードコーディネイト実習	FB631		○	○	○	○	
中国語コミュニケーションⅠ	FB541				○	○	
中国語コミュニケーションⅡ	FB641		○		○	○	
英語コミュニケーションⅠ	FB551		○		○	○	
英語コミュニケーションⅡ	FB651		○		○	○	
卒業研究	FM531	○	○	○	○	○	○
卒業制作	FM532	○	○	○	○	○	○
インターンシップ	FM541			○	○	○	
科学英語(文献講読)	FM611		○		○	○	○
キャリアリサーチ	FM341		○	○	○	○	
ゼミナール	FM521	○	○	○	○	○	○

東京聖栄大学 令和7年度シラバス（授業計画）

令和7年4月1日発行

編集・発行 東京聖栄大学

〒124-8530 東京都葛飾区西新小岩1-4-6

電話 03-3692-0211(代)

FAX 03-3692-0458

URL <https://www.tsc-05.ac.jp/>（ホームページ）

e-mail gakumu@tsc-05.ac.jp（代表）

印刷 菅原印刷株式会社



学籍番号	
氏名	