

2021 年度

# シラバス



久留米信愛短期大学

KURUME SHIN-AI COLLEGE

## 久留米信愛短期大学の建学の精神と教育理念

建学の精神は、キリストの教えに基づいた真の価値観を持つ人間を育成することである。シヨファイユの幼きイエズス修道会創立者レーヌ・アンティエの言葉に、「人々が神を知り、神を愛するようになるために、私たちの全生涯を捧げましょう」、そして「マリアにおいて幼子とられた神の愛を世に示す」とあるように、創立者と幼きイエズス修道会のカリスマが本学の建学の精神の根底にある。

教育理念はこの建学の精神に基づいて、以下のように示される。

カトリックの精神を基盤として、学生の全人格的な開花を目指す。学生一人ひとりが主体性を確立し、それぞれの可能性を最大限に伸ばして自己形成を図ると共に、豊かな心をもって社会の建設に貢献する人間を育成する。この教育理念を具現化するため、5つの柱に従い教育する。

1. キリストの教えに根ざした教育
2. 一人ひとりを大切にする教育
3. 能力の開発を目指す教育
4. 自己形成を促す教育
5. 社会貢献への態度を形成する教育

## 久留米信愛短期大学及び学科の教育目的・目標

建学の精神「キリストの教えに基づいた真の価値観を持つ人間を育成する」に基づいた本学全体及び学科の教育目的・目標は以下の通りである。

本学全体の教育目的・目標は、「自己を他者に生かす」ことのできる「豊かな心をもって社会の建設に貢献する人間を育成する」ことである。

幼児教育学科の教育目的・目標は、「自己を他者に生かす喜びを知り、子どもとの関わりの中で実践できる保育者を養成する。そのために子どもの発達理解と支援に必要な知識、保育方法・技術を身につけた保育者を育成する」ことである。

フードデザイン学科の教育目的・目標は、「食に関するあらゆる場において、豊かな感性と総合的な技術をもった栄養士を養成する。すなわち、自分を他者に生かす喜びをもち、健康的な食事を計画・調理・提供できる基礎知識と食空間を演出できる応用力を身につけた栄養士を育成する」ことである。

## はじめに

皆さんの入学を、心より歓迎いたします。

シラバス(syllabus)という言葉については、既にご存知かもしれませんが、開講される科目について事前に立てられた授業の計画や内容の概略を記したもののことです。皆さんの学びのガイドブックとも言うべき本冊子には、それぞれの科目ごとにディプロマ・ポリシーとの関連、授業の目的、到達目標、授業の概要、各回の授業計画、成績評価の方法・基準、留意事項、準備学習(必要時間含む)、課題のフィードバック、テキストおよび参考書等、その科目を学んでいく上で必要なことが記載されています。授業が始まる前に、目を通しておいってください。その科目の全体像が予め分かっていると、各回の授業の間につながりができ、理解しやすくなると思います。

また、前期・後期の授業開始の前には、履修ガイダンスが開催されます。卒業および免許・資格の取得などに必要な科目について、見落としがないように心がけましょう。

それから、皆さんが本学で学生生活を過ごされる上で、さまざまな約束事、決まりを1冊にまとめた“ルールブック”として「学生便覧」があります。その中に、例えば学則、履修規程、成績考査規程、各学科のカリキュラムなども掲載されています。繰り返しになりますが、卒業、免許・資格の取得、単位の修得方法、成績評価などに関する事柄は、それらの中で定められています。

これまでの学校生活に比べて、自主的に考え、自ら判断し、自らの意志と責任で行動する場面が増えてくると思います。卒業後の進路や人生プランなどを視野に入れながら、本学における2年間の学生生活を、未来へ向けての確かな足場を固める時期、“雌伏の時”としてください。

2021年4月

教務部長

## 履修上の留意事項

履修に際しては、各学期の授業開始前に行われる学科別の履修ガイダンスやシラバスを参考にしてください。ここでは、各学科に共通する用語・事項等について説明します。

### 1. 講義

教員が学生に対し、当該科目の専門的な知識・内容などについて解説する授業形式。  
本学では1単位につき15時間を定めています。

### 2. 演習

教員の講義とともに、学生も討議・研究発表等を行いつつ指導を受ける授業形態。  
本学では1単位の授業時間を30時間と定めています。

### 3. 実験・実習・実技

本学ではいずれも1単位につき45時間の授業と定めています。

### 4. インターンシップ

在学中に一定期間企業等において、自分の専攻や希望する職業に関連する就業体験を積むことにより、学習効果を高める教育プログラムのことです。

### 5. 選択科目

卒業必修以外の科目であり、学生の意志によって履修を決定する科目のことです。  
ただし、選択科目であっても、免許・資格の必修科目の場合もあるので注意してください。

### 6. 選択必修科目

複数の科目の内から、1ないし複数の科目の履修が義務づけられている科目のことです。

### 7. コマ

1授業時限(90分)を指します。

### 8. 授業の回数

1学期15回の授業を行います。

### 9. 授業の出席

成績評価の前提として、授業回数の3分の2以上の出席が必要です。  
遅刻、早退は3回で1回の欠席となります。

### 10. 履修届と履修中止願

履修届とは、授業科目を履修し、単位を修得するために提出する届のことです。  
履修中止願は、履修届に記載した科目を、所定の手続きに従って学期の途中で中止する場合に提出する願のことです。

### 11. 成績考査

筆記試験、論文、レポート、口頭試験、実技、作品等によって行われる学業成績の評価のことで、合格した場合は、その科目の修了を認める単位が与えられます。

### 12. 成績評価

本学では、成績をAA(90～100点)、A(80～89点)、B(70～79点)、C(60～69点)、D(59点以下)、F(失格・放棄)で表し、AA、A、B、Cが合格となります。

### 13. グレード・ポイント・アベレージ(Grade Point Average: GPAと略称)

本学では、成績のAAを4点、Aを3点、Bを2点、Cを1点、DとFを0点として、次の計算式によって平均点(GPA)を算出します。履修中止が認められた科目の単位数は、計算式の分母に含まれません。

$$\text{GPA} = \frac{(\text{AAの修得単位数}) \times 4 + (\text{Aの修得単位数}) \times 3 + (\text{Bの修得単位数}) \times 2 + (\text{Cの修得単位数}) \times 1}{\text{履修総単位数(D, Fの単位数を含む)}}$$

### 14. 追試験と特別追試験

追試験は、試験を受けられなかった者が後日、認定されて受験する試験のことです。

特別追試験は、追試験を受けられなかった者および追試験において不合格であった者が受験する試験のことです。

### 15. 再試験と特別再試験

再試験は、不合格になった科目について再び受験する試験のことです。

特別再試験は、再試験を受けられなかった者および再試験において不合格であった者が受験する試験のことです。

### 16. 再履修

単位を修得できなかった科目を、次学期以降に再び履修することです。

### 17. 科目等履修生

本学の学生でない者で本学の授業科目を履修する者のことです。

### 18. オフィスアワー

学生の質問・相談などに応じるための時間として、教員があらかじめ設定している時間帯のことです。前期と後期とでは時間帯が異なる場合があります。

### 19. 学生便覧

学生生活に必要な学則や諸規程などを掲載している冊子のことです。

分からないとき、確かめたいときには学生便覧を開いてみてください。

### 20. 学則

学校の組織や教育課程、管理などについての事項を定めた規則のことです。

### 21. 卒業

学則に定められた全課程を履修し終えることです。

本学では、2年以上在学し、62単位以上を修得しなければなりません。

### 22. カリキュラムとカリキュラム・マップ

カリキュラムとは開講される科目全体を示した教育課程のことであり、カリキュラム・マップとは各々の科目の学習成果を示したものです。

### 23. 3つのポリシー

アドミッション・ポリシーとは入学者受け入れ方針、カリキュラム・ポリシーとは教育課程の編成方針、ディプロマ・ポリシーとは学位授与の方針のことです。

## 24. CAP制

授業科目には単位数が定められています。単位数は科目ごとに異なり、通常の講義科目では2単位、演習科目では1単位、実験・実習・実技科目では1単位となっています。

講義科目1単位は、大学における15時間の講義に加えて30時間の予習・復習からなる自己学習が伴った45時間の学習を行った上で、また、演習科目1単位は、大学における30時間の演習に加えて15時間予習・復習からなる自己学習が伴った45時間の学習を行った上で、さらに試験等により合格の評価を受けることで与えられるものです。つまり、単位を修得するには、教室外の自己学習時間が必要とされています。これは、多数の科目を履修すると、学習時間が確保できず、単位が取得できないことを意味します。

ある科目の単位を取得するには、その科目を履修することを学期(前期ならびに後期)の始めに登録する必要があります。単位取得に必要な学習時間の確保のため、各学生が1学期に履修を登録できる総単位数に上限を設定しています。これをCAP制といいます。

原則として、各期に履修登録できる総単位数の上限は、下記となっています。

1年前期	1年後期	2年前期	2年後期
30単位	25単位	25単位	20単位

ただし、下記の学外実習科目は上限を超えて履修登録できます。

両学科	英語V(1単位)、ヨーロッパ文化(1単位)、ボランティア(1単位)
幼児教育学科	保育実習Ⅰ(4単位)・Ⅱ(2単位)・Ⅲ(2単位)、教育実習(5単位)の計13単位
フードデザイン学科	校外給食管理実習Ⅰ(1単位)・Ⅱ(1単位)、フードインターンシップ(1単位)、医療秘書実務実習(1単位)の計4単位

また、優秀な学生に対しては、より多くの科目の履修を認めます。前学期において、GPAが3.2以上の場合、次の学期に2単位多く履修登録ができます。

## 25. カリキュラム編成及び科目の教育内容に学生の意見を反映させる仕組み

科目の教育内容やカリキュラムの編成に関する意見がある場合は、学期末に行われる授業評価アンケートの裏側の自由記述欄に意見を書いてください。授業内容やカリキュラム編成に関して、学科及び教務部にてその意見を検討します。

# 目 次

建学の精神と教育理念、教育目的・目標	1	子どもの食と栄養Ⅰ	60
はじめに	2	子どもの食と栄養Ⅱ	61
履修上の留意事項	3	教育課程論	62
目次	6	保育内容総論	63
幼児教育学科		保育内容 健康	64
カリキュラム・ポリシー	11	保育内容 人間関係	65
ディプロマ・ポリシー	12	保育内容 環境	66
カリキュラム・マップ	13	保育内容 言葉	67
履修系統図	15	保育内容 表現	68
開講一覧表(履修届控)	16	音楽表現Ⅰ	69
キリスト教概論	19	音楽表現Ⅱ	70
信愛教育Ⅰ	20	造形表現	71
信愛教育Ⅱ	21	身体表現	72
信愛教育Ⅲ	22	言語表現	73
信愛教育Ⅳ	23	保育指導法Ⅰ	74
英語Ⅰ	24	保育指導法Ⅱ	75
英語Ⅱ	25	乳児保育Ⅰ	76
英語Ⅲ	26	乳児保育Ⅱ	77
英語Ⅳ	27	特別支援教育・保育Ⅰ	78
英語Ⅴ	28	特別支援教育・保育Ⅱ	79
フランス語Ⅰ	29	幼児音楽Ⅰ	80
フランス語Ⅱ	30	幼児音楽Ⅱ	81
生活とスポーツⅠ	31	幼児音楽Ⅲ	82
生活とスポーツⅡ	32	ピアノⅠ	83
情報科学	33	ピアノⅡ	84
キャリアガイダンスⅠ	34	器楽合奏	85
キャリアガイダンスⅡ	35	音楽保育	86
日本文学	36	基礎造形Ⅰ	87
日本国憲法	37	基礎造形Ⅱ	88
心理学	38	体育	89
ヨーロッパ文化	39	モンテッソーリ教育法Ⅰ	90
生活と環境	40	モンテッソーリ教育法Ⅱ	91
生命と自然	41	レクリエーション概論	92
基礎統計学	42	スポーツ・レクリエーション概論	93
ボランティア	43	レクリエーション指導法	94
保育原理	44	在宅保育論	95
教育原理	45	チャイルドプロジェクト	96
教職基礎論	46	保育実習指導Ⅰ	97
社会福祉論	47	保育実習指導Ⅱ	98
子ども家庭福祉	48	保育実習指導Ⅲ	99
子ども家庭支援論	49	保育実習Ⅰ	100
社会的養護Ⅰ	50	保育実習Ⅱ	101
社会的養護Ⅱ	51	保育実習Ⅲ	102
発達心理学	52	教育実習	103
子どもの理解と援助	53	保育・教職実践演習(幼稚園)	104
保育方法・技術	54		
幼児理解	55		
子ども家庭支援の心理学	56		
保育・教育相談支援	57		
子どもの保健	58		
子どもの健康と安全	59		

フードデザイン学科				
カリキュラム・ポリシー	107	栄養指導実習	159	
ディプロマ・ポリシー	108	公衆栄養学概論	160	
カリキュラム・マップ	109	調理学	161	
履修系統図	111	基礎調理学実習Ⅰ	162	
開講一覧表(履修届控)	112	基礎調理学実習Ⅱ	163	
キリスト教概論	114	応用調理学実習Ⅰ	164	
信愛教育Ⅰ	115	応用調理学実習Ⅱ	165	
信愛教育Ⅱ	116	給食計画論	166	
信愛教育Ⅲ	117	給食実務論	167	
信愛教育Ⅳ	118	給食管理実習Ⅰ	168	
英語Ⅰ	119	給食管理実習Ⅱ	169	
英語Ⅱ	120	校外給食管理実習Ⅰ	170	
英語Ⅲ	121	栄養士基礎演習	171	
英語Ⅳ	122	フードプロジェクトⅠ	172	
英語Ⅴ	123	フードプロジェクトⅡ	173	
フランス語Ⅰ	124	フードプロジェクトⅢ	174	
フランス語Ⅱ	125	フードプロジェクトⅣ	175	
キャリアガイダンスⅠ	126	栄養・生化学演習	176	
キャリアガイダンスⅡ	127	栄養士総合演習Ⅰ	177	
日本文学	128	栄養士総合演習Ⅱ	178	
日本国憲法	129	校外給食管理実習Ⅱ	179	
心理学	130	フードアナリスト概論	180	
ヨーロッパ文化	131	フードアレンジ演習	181	
生活と環境	132	フードインターンシップ	182	
生命と自然	133	製菓・製パン演習	183	
基礎統計学	134	医療事務総論	184	
ボランティア	135	情報処理演習	185	
公衆衛生学	136	医療事務演習	186	
社会福祉概論	137	医療秘書実務学	187	
解剖学	138	医療秘書実務実習	188	
生理学	139	介護概論	189	
生化学Ⅰ	140	薬と検査	190	
生化学Ⅱ	141	マークシートの記入法	191	
生化学実験	142			
食品学総論	143			
食品学各論	144			
食品学実験	145			
食品加工学実習	146			
食品衛生学	147			
食品衛生学実験	148			
基礎栄養学Ⅰ	149			
基礎栄養学Ⅱ	150			
応用栄養学Ⅰ	151			
応用栄養学Ⅱ	152			
応用栄養学実習	153			
臨床栄養学概論	154			
臨床栄養学実習	155			
栄養指導論	156			
栄養指導演習	157			
栄養士情報処理演習	158			



フードデザイン学科

## フードデザイン学科の皆さんへ

フードデザイン学科の教育目的・目標は、「食に関するあらゆる場において、豊かな感性と総合的な技術をもった栄養士を養成する。すなわち、自分を他者に生かす喜びをもち、健康的な食事を計画・調理・提供できる基礎知識と食空間を演出できる応用力を身につけた栄養士を育成する」です。

この教育目的・目標をかなえるため、次項のカリキュラム・マップにそったカリキュラムを用意しています。

また、『信愛栄養士』のチカラを深めるために、以下の3つのプログラムを開講しています。

- 製菓プログラム  
楽しい食づくりをテーマに、製菓・製パンを中心としたシュガークラフトや野菜のカービングを学びます。
- 食育プログラム  
子どもの食育をテーマに、保育所における食育の基本や実際について学びます。
- 健康プログラム  
健康支援をテーマに、栄養の指導や給食の運営における実務について、深い知識と技術を身につけます。

さらに、プラス  $\alpha$  の学びで、フードアナリスト4級・3級、食空間コーディネーター3級、医療秘書実務士の資格がカリキュラム内外で取得できます。

また、「栄養士実力認定試験」受験対策はもちろん、4年制大学管理栄養士養成課程への編入学を支援します。

あなたが目指す、『信愛栄養士』像を描いてください。

先輩方は、栄養士免許および取得資格を生かして、病院・保育所・福祉施設等の栄養士、食品品質管理・研究開発スタッフ、病院事務等に就職しています。

自身の将来のために、何を学ぶべきか？よく考えましょう。このシラバスを活用して、選択科目の履修に役立てください。

フードデザイン学科長

## カリキュラム・ポリシー

教育目的・目標に基づいたフードデザイン学科のカリキュラム・ポリシー(教育課程編成・実施の方針)は以下の通りです。

フードデザイン学科は、ディプロマ・ポリシーに掲げた目標を達成するため、以下の教育内容と方法を実施する。

### 1. 教育内容

- ① 全学科共通の「信愛教育Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ」、「キリスト教概論」を履修し、キリストの教えに基づく価値観を土台に人格形成の基本を養う。
- ② 基礎教育科目群の履修を通して、現代社会に生きる人間としての教養を身につけるとともに、「キャリアガイダンスⅠ・Ⅱ」で自らのキャリアを考え、社会人としての基礎を築く。
- ③ 給食の運営科目群の「給食計画論」、「給食実務論」、「給食管理実習Ⅰ・Ⅱ」、「校外給食管理実習Ⅰ・Ⅱ」ならびに「栄養士情報処理演習」等の履修を通して、給食業務に必要とされる栄養士の実践的な知識と技術を習得する。
- ④ 栄養と健康科目群の「応用栄養学Ⅰ・Ⅱ」、「応用栄養学実習」、「臨床栄養学概論」、「臨床栄養学実習」、社会生活と健康科目群の「公衆衛生学」、「社会福祉概論」ならびに栄養の指導科目群の「栄養指導論」、「栄養指導演習」、「栄養指導実習」、「公衆栄養学概論」等の履修を通して、健康管理の知識と栄養指導の技術を習得する。
- ⑤ 給食の運営科目群の「調理学」、「基礎調理学実習Ⅰ・Ⅱ」、「応用調理学実習Ⅰ・Ⅱ」ならびに食品と衛生科目群の「食品衛生学」、「食品衛生学実験」等の履修を通して、調理理論に基づいた安全な食事を作る技術を習得する。
- ⑥ 健康と栄養科目群の「基礎栄養学Ⅰ・Ⅱ」、食品と衛生科目群の「食品学総論」、「食品学各論」、「食品学実験」ならびに人体の構造と機能科目群の「解剖学」、「生理学」、「生化学Ⅰ・Ⅱ」、「生化学実験」等の履修を通して、食品中の栄養成分の生体内活用について学ぶ。
- ⑦ 「栄養士基礎演習」、「栄養士総合演習Ⅰ・Ⅱ」、「フードプロジェクトⅠ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ」等の履修を通して、食と栄養に関する知識をより広い視点で総合的に捉える力を身につけ、家庭や地域社会に栄養士として貢献できる力を養う。
- ⑧ 「医療事務総論」、「医療事務演習」、「医療秘書実務学」、「医療秘書実務実習」等の履修を通して、医療事務に必要とされる基礎的な知識と技術を習得する。

### 2. 教育方法

- ① 学修に対する自己評価、履修カルテの活用などを通して学びのフィードバックを行い、教育目標に基づいたカリキュラム・ポリシー、ディプロマ・ポリシーの整合性を図る。
- ② 主体的な学びの力を高めるために、「給食計画論」、「給食実務論」、「フードプロジェクトⅠ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ」の中でアクティブ・ラーニングを取り入れた教育方法を実施する。
- ③ 専門教育科目では、とくに給食の運営における実務について演習および実習し、実践力の向上・強化を図る。
- ④ 「栄養士総合演習Ⅰ・Ⅱ」において、栄養士養成カリキュラムの総復習を行い、「栄養士実力認定試験」(一般社団法人全国栄養士養成施設協会主催)で、自己の学習成果を確認する。

## ディプロマ・ポリシー

教育目的・目標に基づいた本学及びフードデザイン学科のディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)は以下の通りです。

卒業までに身につけることとして、以下に掲げることが求められる。その所定の単位を修めた学生には卒業を認定し、短期大学士の学位を授与する。

全学共通カリキュラムの「信愛教育Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ」を履修し、キリストの教えに基づく豊かな人格形成の基本を養うとともに、専門領域の学習の土台を培う。

所属学科における理論的・実践的授業を履修し、地域社会に専門的職業を通して貢献できる総合能力である以下の8項目を身につける。

フードデザイン学科は、

1. キリストの教えに基づく価値観を土台とし、人との関わりを実践できる。
2. 現代社会に生きる人間に必要な教養を身につけ、社会の一員として責任ある行動ができる。
3. 給食業務に必要とされる栄養士の実践的な知識と技術を身につけ、給食を運営することができる。
4. 健康管理の知識と技術を身につけ、対象者に応じた栄養指導を行うことができる。
5. 調理理論に基づいた技術を身につけ、おいしく安全な食事を作ることができる。
6. 食品中の栄養成分が生体内でどのように利用されるかを理解することができる。
7. 食と栄養に関する知識をより広い視点で総合的に捉える力を身につけ、家庭や地域社会に栄養士として貢献できる。
8. 医療事務に必要なとされる基礎的な知識と技術を身につけ、実践できる。

フードデザイン学科 カリキュラム・マップ

ディプロマ・ポリシー8つの項目によるカリキュラム・マップ

ポイント ◎:2ポイント ○:1ポイント

領域・分野	授業科目	ディプロマ・ポリシー								
		1	2	3	4	5	6	7	8	
基礎教育科目	キリスト教概論	◎	○							
	信愛教育Ⅰ	◎	○							
	信愛教育Ⅱ	◎	○							
	信愛教育Ⅲ	◎	○							
	信愛教育Ⅳ	◎	○							
	英語Ⅰ		◎							
	英語Ⅱ		◎							
	英語Ⅲ		◎							
	英語Ⅳ		◎							
	英語Ⅴ		◎							
	フランス語Ⅰ		◎							
	フランス語Ⅱ		◎							
	キャリアガイダンスⅠ		◎					○		
	キャリアガイダンスⅡ		◎					○		
	日本文学		◎							
	日本国憲法		◎							
	心理学		◎						○	
	ヨーロッパ文化	◎	○							
	生活と環境		◎							
	生命と自然		◎							
基礎統計学		◎								
ボランティア	◎	○								
専門教育科目	社会生活と健康				◎			○	○	
	社会福祉概論				◎			○	○	
	人体の構造と機能	解剖学						◎		○
		生理学						◎		○
		生化学Ⅰ						◎	○	
		生化学Ⅱ						◎	○	
		生化学実験						◎	○	
	食品と衛生	食品学総論			○	○	○	◎		
		食品学各論			○	○	○	◎		
		食品学実験			○		○	◎		
		食品加工学実習			○		○	◎		
		食品衛生学				○	◎			
		食品衛生学実験			○	○	◎			
		栄養と健康	基礎栄養学Ⅰ				○		◎	○
	基礎栄養学Ⅱ					○		◎	○	
	応用栄養学Ⅰ					◎			○	
	応用栄養学Ⅱ					◎			○	
	応用栄養学実習					◎	○			
	臨床栄養学概論					◎			○	
	臨床栄養学実習					◎	○			
	栄養の指導	栄養指導論				◎				
		栄養指導演習			○	◎				
		栄養士情報処理演習			◎					
		栄養指導実習				◎				
		公衆栄養学概論				◎			○	
	給食の運営	調理学			○		◎	○	○	
		基礎調理学実習Ⅰ			○		◎			
基礎調理学実習Ⅱ				○		◎				
応用調理学実習Ⅰ				○		◎				
応用調理学実習Ⅱ				○		◎				

専 門 教 育 科 目	給 食 の 運 営	給食計画論			◎	○				
		給食実務論			◎	○				
		給食管理実習Ⅰ			◎	○	○			
		給食管理実習Ⅱ			◎	○	○			
		校外給食管理実習Ⅰ			◎	○	○			
	栄養士基礎演習				○		○	◎		
	フードプロジェクトⅠ			○	○	○	○	◎		
	フードプロジェクトⅡ			○	○	○	○	◎		
	フードプロジェクトⅢ			○	○	○	○	◎		
	フードプロジェクトⅣ			○	○	○	○	◎		
	栄養・生化学演習						○	◎		
	栄養士総合演習Ⅰ							◎		
	栄養士総合演習Ⅱ							◎		
	校外給食管理実習Ⅱ			◎	○	○				
	フードアナリスト概論							◎		
	フードアレンジ演習							◎		
	フードインターンシップ							◎		
	製菓・製パン演習					○		◎		
	医療事務総論								◎	
	情報処理演習								◎	
	医療事務演習								◎	
	医療秘書実務学								◎	
	医療秘書実務実習								◎	
	介護概論								◎	
	薬と検査								◎	
ポイント合計		14	37	29	39	29	29	38	19	
ポイント割合(%)		6.0	15.8	12.4	16.7	12.4	12.4	16.2	8.1	

履修系統図〔フードデザイン学科〕

ディプロマ・ポリシー	1年前期	1年後期	2年前期	2年後期	備考
キリストの教えに基づく価値観を土台とし、人の関わりを実践できる	キリスト教概論 信愛教育Ⅲ	信愛教育Ⅳ	信愛教育Ⅰ	信愛教育Ⅱ	
	ボランティア				
現代社会に生きる人間に必要な教養を身につけ、社会の一員として責任ある行動ができる	英語Ⅰ フランス語Ⅰ キャリアガイダンスⅠ 日本文学 日本国憲法 心理学 生活と環境 生命と自然 基礎統計学	英語Ⅱ フランス語Ⅱ キャリアガイダンスⅡ	英語Ⅲ キャリアガイダンスⅡ	英語Ⅳ	英語Ⅴ ヨーロッパ文化
給食業務に必要とされる栄養士の実践的な知識と技術を身につけ、給食を運営することができる	給食計画論	栄養士情報処理演習 給食管理実習Ⅰ	給食実務論 給食管理実習Ⅱ 校外給食管理実習Ⅰ 校外給食管理実習Ⅱ		
健康管理の知識と技術を身につけ、対象者に応じた栄養指導を行うことができる	応用栄養学Ⅰ 栄養指導論	応用栄養学Ⅱ 応用栄養学実習 栄養指導演習	臨床栄養学概論 臨床栄養学実習 栄養指導実習 公衆衛生学	公衆栄養学概論 社会福祉概論	
調理理論に基づいた技術を身につけ、おいしく安全な食事を作ることができる	調理学 基礎調理学実習Ⅰ	食品衛生学 食品衛生学実験 基礎調理学実習Ⅱ	応用調理学実習Ⅰ	応用調理学実習Ⅱ	
食品中の栄養成分が生体内でどのように利用されるかを理解することができる	食品学総論 基礎栄養学Ⅰ	解剖学 生理学 食品学各論 基礎栄養学Ⅱ	生化学Ⅰ 食品学実験 食品加工学実習	生化学Ⅱ 生化学実験	
食と栄養に関する知識をより広い視点で総合的に捉える力を身につけ、家庭や地域社会に栄養士として貢献できる	フードプロジェクトⅠ 栄養士基礎演習 フードアナリスト概論	フードプロジェクトⅡ 製菓・製パン演習	フードプロジェクトⅢ フードインターンシップ	フードプロジェクトⅣ 栄養士総合演習Ⅰ・Ⅱ 栄養・生化学演習 フードアレンジ演習	
医療事務に必要とされる基礎的な知識と技術を身につけ、実践できる	情報処理演習	医療事務総論	医療秘書実務学 医療事務演習 医療秘書実務実習 薬と検査	介護概論	

# 開講一覽表

(履修届控)

番号	氏名	印
----	----	---

令和3年度入学 フードデザイン学科	単 位				履修届(単位)				修得単位				合 修 得 単 位	マ ー ク シ ー ト 番 号				
	学 則	開 講	卒 業 必 修	栄 養 士 必 修	医 秘 実 必 修	フ ー ド 4	食 空 間 3	1年		2年		1年			2年			
								前 期	後 期	前 期	後 期	前 期			後 期	前 期	後 期	
基 礎 教 育 科 目	キリスト教概論講	2	2	2				2									1	
	信愛教育Ⅰ演	1	1	1						1							2	
	信愛教育Ⅱ演	1	1	1							1						3	
	信愛教育Ⅲ演	1	1	1				1									4	
	信愛教育Ⅳ演	1	1	1					1								5	
	英語Ⅰ演	1	1					1									6	
	英語Ⅱ演	1	1						1								7	
	英語Ⅲ演	1	1	*1						1							8	
	英語Ⅳ演	1	1								1						9	
	英語Ⅴ演	1	1						1								10	
	フランス語Ⅰ演	1	1					1									11	
	フランス語Ⅱ演	1	1	*2					1								12	
	キャリアガイダンスⅠ演	1	1						1								13	
	キャリアガイダンスⅡ演	1	1							1							14	
	日本文学講	2	2					2									15	
	日本国憲法講	2	2					2									16	
	心理学講	2	2		2			2									17	
	ヨーロッパ文化演	1	1	4					1								18	
	生活と環境講	2	2					2									19	
	生命と自然講	2	2					2									20	
	基礎統計学講	2	2					2									21	
	ボランティア演	1	1						1								22	
小 計	29	29	12		0	2	0	0	17	3	2	2						
専 門 教 育 科 目	社会生活 と健康	公衆衛生学講	2	2		2	2				2						23	
		社会福祉概論講	2	2		2	2					2					24	
	人体の 構造と 機能	解剖学講	2	2		2	2			2							25	
		生理学講	2	2		2	2			2							26	
		生化学Ⅰ講	2	2		2					2						27	
		生化学Ⅱ講	2	2		2						2					28	
		生化学実験実	1	1		1						1					29	
	食品と 衛生	食品学総論講	2	2	2	2			2									30
		食品学各論講	2	2		2				2								31
		食品学実験実	1	1		1					1							32
		食品加工学実習実	1	1		1					1							33
		食品衛生学講	2	2	2	2				2								34
		食品衛生学実験実	1	1		1					1							35
	栄養と 健康	基礎栄養学Ⅰ講	2	2	2	2			2									36
		基礎栄養学Ⅱ講	1	1		1				1								37
		応用栄養学Ⅰ講	2	2	2	2			2									38
応用栄養学Ⅱ講		1	1		1				1								39	
応用栄養学実習実		1	1		1				1								40	
臨床栄養学概論講		2	2		2					2							41	
臨床栄養学実習実	1	1		1						1						42		



1年前期		1年後期		2年前期		2年後期	
本人印	受付印	本人印	受付印	本人印	受付印	本人印	受付印

区分	科 目	単 位							履修届(単位)				修得単位				合 修 得 単 位 計	マ ー ク シ ー ト 問 番 号
		学 則	開 講	卒 業 必 修	栄 養 士 必 修	医 秘 実 必	フ ー ド 4	食 空 間 3	1年		2年		1年		2年			
									前 期	後 期	前 期	後 期	前 期	後 期	前 期	後 期		
栄 養 の 指 導	栄 養 指 導 論 講	2	2	2					2									43
	栄 養 指 導 演 習 演	1	1	1						1								44
	栄 養 士 情 報 処 理 演 習 演	1	1							1								45
	栄 養 指 導 実 習 実	1	1								1							46
	公 衆 栄 養 学 概 論 講	2	2									2						47
給 食 の 運 営	調 理 学 講	2	2	2					2									48
	基 礎 調 理 学 実 習 I 実	1	1	1					1									49
	基 礎 調 理 学 実 習 II 実	1	1	1						1								50
	応 用 調 理 学 実 習 I 実	1	1								1							51
	応 用 調 理 学 実 習 II 実	1	1									1						52
	給 食 計 画 論 演	1	1	1					1									53
	給 食 実 務 論 演	1	1	1							1							54
	給 食 管 理 実 習 I 実	1	1							1								55
	給 食 管 理 実 習 II 実	1	1								1							56
	校 外 給 食 管 理 実 習 I 実	1	1								1							57
	専 門 教 育 科 目	栄 養 士 基 礎 演 習 演	1	1	1					1								
フ ー ド プ ロ ジ ェ ク ト I 演		1	1	1					1									59
フ ー ド プ ロ ジ ェ ク ト II 演		1	1	1						1								60
フ ー ド プ ロ ジ ェ ク ト III 演		1	1	1							1							61
フ ー ド プ ロ ジ ェ ク ト IV 演		1	1	1								1						62
栄 養 ・ 生 化 学 演 習 演		1	1									1						63
栄 養 士 総 合 演 習 I 演		1	1									1						64
栄 養 士 総 合 演 習 II 演		1	1										1					65
校 外 給 食 管 理 実 習 II 実		1	1								1							66
フ ー ド ア ナ リ ス ト 概 論 講		1	1						1									67
フ ー ド ア レ ン ジ 演 習 演		1	1							1								68
フ ー ド イ ン タ ー ナ ン シ ッ プ 演		1	1									1						69
製 菓 ・ 製 パ ン 演 習 演		1	1								1							70
医 療 事 務 総 論 講		2	2							2								71
情 報 処 理 演 習 演		1	1						1									72
医 療 事 務 演 習 演		1	1								1							73
医 療 秘 書 実 務 学 講		2	2								2							74
医 療 秘 書 実 務 実 習 実		1	1								1							75
介 護 概 論 講		2	2									2						76
薬 と 検 査 講		2	2									2						77
小 計		74	74	22	28	50	19	1	1	16	20	22	15					
合 計		103	103	34	28	50	21	1	1	33	23	24	17					

科目名		開講時期		授業形態		単位数		必修／選択		担当者	
キリスト教概論 Intoduction to Christianity		1 年前期		講義		2		卒業必修		横田 君代	
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8		
		◎	○								
授業の目的		旧約聖書による人間像を学ぶ。神の似姿として創造された人間本来の姿を学び、命の尊さを心に刻む。同時に(原)罪を犯した結果、弱さを背負い、闇の中で生き続ける人間の現実について知る。また、新約聖書を通して、その弱い人間を救いに來られたイエスの教えを学ぶ。愛とゆるしに貫かれたイエスの教えをもとに、キリスト教的価値観について学びながら、生きることの意味や、人間本来の在り方、真の幸せについて深く考察する。									
到達目標		1. キリスト教的人間像に基づく人本来の在り方と命の尊さを心に刻む。 2. 人生において、特に重大な決断や判断のために、基準となる価値観を身につける。 3. 特に、愛とゆるしなどのキリスト教的価値観の重要性の認識を深め、学んだことを日常生活に活かせるようになる。									
授業の概要		授業のテーマに即した聖書の箇所を、聖書本文と視聴覚教材などを用いて学び、聖書からのメッセージを読み取る。また、グループワークによる分かち合いを通して、他の人の考えを尊重する態度を養う。 毎回の授業では、配布プリントに従って、学んだ内容の振り返りと感想を書く。									
授業計画											
1	オリエンテーション 授業内容と授業のねらいについて学ぶ。キリスト教における基本用語を知る。「聖書」という書物を概観する。	9		イエス・キリストの生涯(1) 人となられた神の子、イエス・キリストについて基本的なことを知る。イエスの生涯を概観する。							
2	旧約聖書による人間像(1) 「天地創造」を通して、なぜ人間と世界が存在するのかを知り、その世界をどのように守っていくのかを考える。	10		イエス・キリストの宣教生活と教え(1) イエスの教える幸福とは何か？ 山上の垂訓を通して考える。(グループワーク)							
3	旧約聖書による人間像(2) 神の似姿として造られた人間の命の尊さと性の意味を学ぶ (グループワーク)	11		イエス・キリストの宣教生活と教え(2) キリスト教におけるもっとも重要な教え「愛すること」について学ぶ。キリスト教的愛の概念について知る。							
4	旧約聖書による人間像(3) (原)罪について学ぶ。人間の悪や苦しみの理由について考察する。(グループワーク)	12		イエス・キリストの宣教生活と教え(3) イエスの教える正義。正義は愛の始まりであることを知る。(グループワーク)							
5	旧約聖書による人間像(4) 罪を犯し、神を離れた人間がどのようなものであるかを考察する。(グループワーク)	13		イエス・キリストの受難と復活(1) イエス・キリストの救いの業の頂点である受難と復活について基本的なことを学ぶ。							
6	旧約聖書における人間像(5) モーセの物語を通して、神と人間の関係について学ぶ。(グループワーク)	14		イエスの受難と復活(2) イエス・キリストの受難をとおして、苦しみの意味について学び、復活が何を意味するのかについて考察する。							
7	旧約聖書における人間像(6) 人間を向上させるルール、十戒を通して、規則と自由について学ぶ。(グループワーク)	15		小テスト(2) 9～14回までのまとめと小テスト							
8	小テスト(1) 1～7回までの旧約聖書による人間像についてのまとめと小テスト										
成績評価の方法・基準		2回の小テスト(80%)、毎回の授業の感想、および受講態度(20%)で評価する。									
留意事項		毎回、聖書を持参すること。 授業の進行状況によって、順番が入れ替わったり内容が少し変わったりする可能性もある。									
準備学習 (予習・復習等)		次の授業で扱われる聖書の箇所を、事前に読んでおく。小テスト前にはそれまで習ったことをしっかりと復習して準備する。								必要時間:3時間	
課題のフィードバック		授業の振り返り(配布プリント)を中心に復習する。小テストの解答・解説は次の時間に行うので、理解できていなかった点を学びなおす。									
テキスト		「聖書」新共同訳(日本聖書協会) プリント配布									
参考書等		「信愛教育ガイドブック」 久留米信愛短期大学									

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択		担当者		
信愛教育 I Shin-Ai Education I		2年前期	演習	1	卒業必修		宗教部長・他		
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
		◎	○						
授業の目的	「キリストの教えに基づいた真の価値観と豊かな心を持って、社会の建設に貢献する人間を育成する」という本学の建学の精神を理解し、実践することによって、建学の精神を浸透させること、特に、信愛教育 I ではく愛と奉仕をテーマとして、ボランティア活動を体験し、愛と奉仕の精神を身につける。								
到達目標	1. <ボランティア>についての理解が深まる。 2. ボランティア活動の体験を通して、自己を他者に生かすことのすばらしさを味わう。 3. 愛と奉仕の精神が身につく。								
授業の概要	全学礼拝をもって授業を始める。<愛と奉仕>をテーマとし、学長講話、外部講師の講演等を通して「自己を他者に生かすこと」「愛と奉仕」「ボランティア活動を行うための心構え」を学び、グループワークで、ボランティア活動の準備と実践計画を立て、ボランティア活動を実践する。								
授業計画									
1	全学礼拝(聖歌・祈り・聖書朗読) 1. 授業ガイダンス 2. 2022年度の年度目標についての説明	9	朝の祈り(小グループ活動) 「有意義な短大生活を送るために」 1・2年合同 分かち合い (グループワーク)						
2	朝の祈り 学友会活動 教職員紹介・クラブ紹介	10	全学礼拝 学友会活動(定期総会) 一年間の学友会活動について						
3	全学礼拝 聖母祭について 聖母祭聖歌練習	11	全学礼拝 講演:「ボランティアについて」 外部講師による講演						
4	聖母祭(神の母聖マリアを讃える宗教行事) ① 講話:「救い主の母」聖母マリアについて ② 聖母マリアを称える式	12	朝の祈り(小グループ活動)「ボランティア活動①」 2～3人で活動について調べ、資料を作る (グループワーク)						
5	朝の祈り 学長講話 「自己を他者に生かす」	13	朝の祈り(小グループ活動)「ボランティア活動②」 資料について発表を行い、小グループで 実践の日時、場所を決める (グループワーク)						
6	チャペル礼拝 学年・学科別活動 チャペルにて静かな祈りの一時を体験する	14	朝の祈り(小グループ活動) 「ボランティア活動③」 (グループワーク)						
7	朝の祈り 学科・学年・クラス別活動 「愛と奉仕」…愛に生きる(ビデオ鑑賞)	15	朝の祈り(小グループ活動) <ボランティア活動>実践の反省と感想 (グループワーク)						
8	朝の祈り 「安全について」 講演とビデオ鑑賞								
成績評価の方法・基準	受講態度(20%) ノート(35%) レポート(45%)を合わせて総合的に評価する。								
留意事項	積極的に参加し、ノート提出が求められるので、欠席しないこと。								
準備学習(予習・復習等)	ノート等で前回学んだことを復習し、事前に全学礼拝で朗読される聖書の箇所を読むこと。						必要時間:45分		
課題のフィードバック	提出されたノートおよびレポートは採点し、コメントを記入し、次週の授業で返却、総評する。								
テキスト	「聖書」新共同訳 日本聖書協会、プリント配布								
参考書等	カトリック聖歌集、典礼聖歌集								

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修/選択		担当者	
信愛教育Ⅱ Shin-Ai Education Ⅱ		2年後期	演習	1	卒業必修		宗教部長・他	
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7
		◎	○					
授業の目的	「キリストの教えに基づいた真の価値観と豊かな心を持って社会の建設に貢献する人間を育成する」という本学の建学の精神を理解し、実践することによって、建学の精神を浸透させること、特に、信愛教育Ⅱでは、「人間の尊厳」をテーマとして、自己を他者に生かす隣人愛への実践の必要性を再認識する。							
到達目標	1. 人間は等しく尊い存在であることを理解するようになる。 2. 人間は神の似姿であることを知るようになる。 3. 人間の尊厳のために隣人愛が不可欠であることの理解が深まる。							
授業の概要	全学礼拝によって授業を始める。〈人間一人ひとりの存在の尊さ〉をテーマとし、学長講話、外部講師の講演やビデオ鑑賞等を通して、「人間は等しく尊い存在」「人間は神の似姿である」ことについて学ぶ。10月の練成会は〈人間の尊厳〉について祈り熟考する時をもつ。12月にクリスマス祭を行う。							
授業計画								
1	全学礼拝(聖歌・祈り・聖書朗読) 授業ガイダンス 練成会の聖歌練習		9	追悼祭(亡くなられた恩人・親族・友人のために祈る) ① 講話 死について ② みことばの祭儀				
2	朝の祈り(クラス別活動)(ビデオ鑑賞) M・コルベ神父の生き方から「人間一人ひとりかけがえない尊い存在であることを学ぶ		10	全学礼拝(聖歌・祈り・聖書朗読) 学長講話 「人間は等しく尊い存在」				
3	朝の祈り(クラス別活動) 担任・副担任の講話 「一人ひとりを大切にするとはいは」		11	全学礼拝 学友会活動(定期総会) 学友会新総務委員長の選出等				
4	練成会(Ⅰ): テーマ 〈人間一人ひとり存在の尊さ〉 指導司祭による講話(1)		12	全学礼拝 クリスマス祭について クリスマス・ミサのための聖歌練習				
5	練成会(Ⅱ): 指導司祭による講話(2) グループワーク(分かち合い)		13	クリスマス祭 ① 講話: クリスマスについて ② クリスマス・ミサ				
6	練成会(Ⅲ): 各クラス内で、小グループの発表とまとめ クラス別発表と講評・みことばの祭儀		14	朝の祈り 理事長講話 「学院創立について」				
7	全学礼拝 学友会活動(信愛祭に向けて) リーダーシップ・責任感・協調性を培う		15	朝の祈り(小グループ活動) 「人間の尊厳」についての講話・講演等をふまえて、各グループで討議し、各自でまとめる。(グループワーク)				
8	全学礼拝 追悼祭について 追悼祭の聖歌練習							
成績評価の方法・基準	受講態度(20%) ノート(35%) レポート(45%)を合わせて総合的に評価する。							
留意事項	積極的に参加し、ノート提出が求められるので、欠席しないこと。							
準備学習(予習・復習等)	ノート等で前回学んだことを復習し、事前に全学礼拝で朗読される聖書の箇所を読むこと。						必要時間:45分	
課題のフィードバック	提出されたノートおよびレポートは採点し、コメントを記入し、次週の授業で返却、総評する。							
テキスト	「聖書」新共同訳 日本聖書協会、プリント配布							
参考書等	カトリック聖歌集、典礼聖歌集							

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修/選択	担当者			
信愛教育Ⅲ Shin-Ai Education Ⅲ		1年前期	演習	1	卒業必修	宗教部長・他			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
		◎	○						
授業の目的	「キリストの教えに基づいた真の価値観と豊かな心を持って社会の建設に貢献する人間を育成する」という本学の建学の精神を理解し、実践することによって、建学の精神を浸透させること、特に、信愛教育Ⅲでは、 ＜賜物としての生命＞をテーマとして、キリストの教えに基づいた＜生命＞について理解する。								
到達目標	1. 人間に与えられた「賜物としての生命」を学ぶ。 2. 宗教・人種・性別・個性等の違いを認め合い、理解する。 3. 「共に生きる社会」を自覚できるようになる。								
授業の概要	全学礼拝をもって授業を始める。＜賜物としての生命＞について、学長講話、外部講師による講演、ビデオ鑑賞等を通して学び、また、「命の尊さ」について事例研究を各自で行い、発表しまとめをグループワークで行う。								
授業計画									
1	全学礼拝(聖歌・祈り・聖書朗読) 1. 授業ガイダンス 2. 2021年度の年度目標についての説明	9	朝の祈り (クラス別活動) 「有意義な短大生活を送るために」 1・2年合同 小グループ分かち合い						
2	朝の祈り 学友会活動 教職員紹介、クラブ紹介	10	全学礼拝 学友会活動 (定期総会) 一年間の学友会活動 について						
3	全学礼拝 聖母祭について 聖母祭の聖歌練習	11	全学礼拝 講演:「貧困や飢餓に苦しむ海外の子供たち」 (外部講師)						
4	聖母祭 (神の母聖マリアを讃える宗教行事) ① 講話:「神の母」聖マリアについて ② 聖母マリアを称える式	12	朝の祈り (小グループ活動) 生命の尊さについて 障害を持つ人々との共生						
5	全学礼拝 学長講話 「賜物としての生命」について	13	朝の祈り 生命の尊さについて③ 中絶・安楽死・自殺などの問題						
6	チャペル礼拝 学年・学科別に実施 チャペルにて静かな祈りの一時を体験する	14	全学礼拝 学友会活動 学生生活活性化のために						
7	朝の祈り (学年・学科・クラス別活動) 「安全について」 (講演とビデオ鑑賞)	15	朝の祈り (小グループ活動) 「賜物としての生命」についての講話・講演をふまえて各グループで討議し、各自でまとめる。(グループワーク)						
8	朝の祈り (クラス別活動) 生命の尊さについて① 戦争によって失われる命								
成績評価の方法・基準	受講態度(20%) ノート(35%) レポート(45%)を合わせて総合的に評価する。								
留意事項	積極的に参加し、ノート提出が求められるので、欠席しないこと。								
準備学習(予習・復習等)	ノート等で前回学んだことを復習し、事前に全学礼拝で朗読される聖書の箇所を読むこと。						必要時間:45分		
課題のフィードバック	提出されたノートおよびレポートは採点し、コメントを記入し、次週の授業で返却、総評する。								
テキスト	「聖書」 新共同訳 日本聖書協会、 プリント配布								
参考書等	カトリック聖歌集、 典礼聖歌集								

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択	担当者			
信愛教育Ⅳ Shin-Ai Education Ⅳ		1年後期	演習	1	卒業必修	宗教部長・他			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
		◎	○						
授業の目的	「キリストの教えに基づいた真の価値観と豊かな心を持って社会の建設に貢献する人間を育成する」という本学の建学の精神を理解し、実践することによって建学の精神を浸透させること、特に信愛教育Ⅳでは「世界の中の平和」をテーマとし、本当の意味での「平和」について学び、実践することを目的とする。								
到達目標	1. キリスト教と平和の関係がわかるようになる。 2. 愛と正義が平和の支えであることを悟るようになる。 3. 平和のために、自己を他者に生かす生き方を実践するようになる。								
授業の概要	全学礼拝をもって授業を始める。「世界の中の平和」をテーマとし、学長講話、担任・副担任講話、練成会、クリスマス祭等を通して、「平和への努力」、「コミュニケーションの大切さ」等を学ぶ。10月には「平和」について考え祈る練成会、11月には亡くなられた方々のための追悼祭、12月にクリスマス祭を行う。								
授業計画									
1	全学礼拝(聖歌・祈り・聖書朗読) 授業ガイダンス 練成会の聖歌練習		9	追悼祭（亡くなられた恩人・親族・友人のために祈る） ① 講話 死について ② みことばの祭儀					
2	朝の祈り ＜平和について＞ 平和へとつながる取り組みについて		10	全学礼拝 学長講話 「平和への努力」					
3	朝の祈り 担任・副担任の講話 「コミュニケーションの大切さ」について		11	全学礼拝 学友会活動（定期総会） 学友会新総務委員長の選出等					
4	練成会(Ⅰ): テーマ ＜平和＞ 指導司祭による講話（1）		12	全学礼拝 クリスマス祭について クリスマス・ミサのための聖歌練習					
5	練成会(Ⅱ): 指導司祭による講話（2） グループワーク（分かち合い）		13	クリスマス祭 ① 講話：クリスマスについて ② クリスマス・ミサ					
6	練成会(Ⅲ): 各クラス内で、小グループの発表とまとめ クラス別発表と講評・みことばの祭儀		14	朝の祈り 理事長講話 「学院創立について」					
7	全学礼拝 学友会活動（信愛祭に向けて） リーダーシップ・責任感・協調性を培う		15	朝の祈り（小グループ活動） 「平和」についての講話・講演をふまえて、討議し、各自でまとめる。 (グループワーク)					
8	全学礼拝 追悼祭について 追悼祭の聖歌練習								
成績評価の方法・基準	受講態度(20%) ノート(35%) レポート(45%)を合わせて総合的に評価する。								
留意事項	積極的に参加し、ノート提出が求められるので、欠席しないこと。								
準備学習(予習・復習等)	ノート等で前回学んだことを復習し、事前に全学礼拝で朗読される聖書の箇所を読むこと。							必要時間:45分	
課題のフィードバック	提出されたノートおよびレポートは採点し、コメントを記入し、次週の授業で返却、総評する。								
テキスト	「聖書」新共同訳 日本聖書協会、プリント配布								
参考書等	カトリック聖歌集、典礼聖歌集								

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修/選択		担当者	
英語 I English I		1年前期	演習	1	卒業選択必修		緒方 登美恵	
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7
			◎					8
授業の目的	自分の言いたいことを簡単な英語で伝えることができる力を身に付ける。また、日常生活で使用する物や日常の動作を英語で表現できるようになる。英語を通して欧米の文化を知るとともに、英語でのコミュニケーションの楽しさを知る。							
到達目標	1. 簡単な英語を聞き取れるようになる。 2. 日常生活と結びついた身近な単語・語彙が増え、表現が豊かになる。 3. 簡単な英語を用いてコミュニケーションができるようになる。							
授業の概要	毎時間ペアワークやグループワークで会話練習を行い、楽しみながら英語を習得する。身近な物の名前や日常生活を英語で表現する。リスニング問題を通して簡単な英語の聞き取りも行う。また、英語の歌なども通して英語に親しむ。							
授業計画								
1	オリエンテーション 互いの名前を知り、紹介し合う。 Celebrity Quiz	9	Leisure Activities and Places 趣味や休みの時にすることを英語で表現する。 Can you ~?できることを尋ねたり、伝えたりする。					
2	友だちの情報を集め、紹介する。 Where are you from? What's your email address?	10	Talking about the Kitchen キッチンで使うものの名前を知る。 どこにあるか場所を英語で表現する。					
3	Family Family Tree を作成し、家族を紹介する。 写真の人物を紹介する。	11	Food キッチン用品や食材を英語で表現する。 食品や物の数や量を英語で表現する。					
4	身近な物の名前を英語で尋ねたり答えたりする。 What's this? / What are these? お気に入りのものを伝える。	12	Likes and Dislikes 食べ物の好き嫌いを英語で表現する。 友だちの好き嫌いをインタビューする。					
5	My Routine ① 登校手段を英語で表現する。 英語で時間を聞き取ったり、伝えたりする。	13	At a Restaurant レストランで注文する。レストランを予約する。 「ドレミの歌」を歌う。					
6	My Routine ② 自分の日常生活を英語で表現する。 起床から登校までにすることを英語で表現する。	14	Cooking 調理に関する英語を知る。 材料やレシピを英語で表現する。					
7	My Weekend 週末の予定や online であることを英語で伝える。 「きらきら星」を歌う。	15	第2回小テスト 第9週～第14週までの授業内容のテストを行う。					
8	第1回小テスト 第1週～第7週までの授業内容を参考に、自己紹介文を作成し、発表する。							
成績評価の方法・基準	受講態度・会話練習(40%)、小テスト(20%)、発表(20%)、提出物(20%)で総合評価する。							
留意事項	積極的に会話練習をし、配布されたプリントは毎回持参すること。							
準備学習 (予習・復習等)	習った英語を使って友だちと会話練習をする。						必要時間:45分	
課題の フィードバック	提出物には適宜コメントを添え、次の時間に返却する。							
テキスト	毎時間プリントを用意する。							
参考書等	適宜紹介する。							

科目名	開講時期	授業形態	単位数	必修/選択	担当者			
英語Ⅱ EnglishⅡ	1年後期	演習	1	卒業選択必修	緒方 登美恵			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連	1	2	3	4	5	6	7	8
		◎						
授業の目的	日本を訪れる外国人と、あるいは外国へ旅行した時に現地の人と積極的に英語でコミュニケーションをとることができるようになる。英語を用いた豊かな表現ができるようになる。また、欧米の祝日の祝い方なども知り、異文化理解を深める。							
到達目標	1. 簡単な英語を聞き取り、発音できるようになる。 2. 日常生活と結びついた身近な単語・語彙が増え、表現が豊かになる。 3. 英語を用いて積極的にコミュニケーションをとることができるようになる。							
授業の概要	毎時間ペアワークやグループワークで会話練習を行い、楽しみながら英語を習得する。英語の歌や絵本、簡単な英語のクイズのワークシートなども用いて英語に親しむ。リスニング問題を用いて、英語で様々な情報を聞き取る練習をする。							
授業計画								
1	How much is it? 英語で値段を聞き取り、言うことができる。 買い物をする。	9	第1回小テスト 第1週～第8週までの授業内容のテストを行う。					
2	Jobs 職業を表す英語を知る。英語で職業を尋ねる。 電話での表現を知る。	10	英語の絵本を読む。 “Three Little Pigs”や“The Hare and the Tortoise”など。					
3	In the neighborhood 場所を表す英語を知る。 近所にどのような場所があるか英語で表現する。	11	英語の絵本を読む。 “The very Hungry Caterpillar”ほか。					
4	In the neighborhood 場所や行き方を尋ねる。 場所や方向を表す英語を聞き取り、使ってみる。	12	英語の絵本を読む。 “The Mixed-Up Chameleon”ほか。					
5	What are you doing? 現在進行形を用いて、今していることを英語で伝える。 何をしているか尋ねる。	13	第2回小テストに向け、グループで準備をする。 絵本の選択、役割分担、音読練習など行う。					
6	What did you do last weekend? 過去形を用いて週末にしたことを英語で伝える。 グループで互いに何をしたら聞いたか答えたりする。	14	第2回小テストに向け、グループで準備をする。 音読練習、小道具作成などを行う。					
7	Simple past Wh- questions 疑問詞を用いて様々な情報を得る。 旅行に行った友人にインタビューをする。	15	第2回小テスト グループで選んだ英語の絵本を紙芝居や演劇の形で発表する。					
8	Travel experiences 空港や機内での英会話 “Head, Shoulders, Knees and Toes”歌う。							
成績評価の方法・基準	受講態度・会話練習(40%)、小テスト(30%)。発表(20%)、提出物(10%)で総合評価する。							
留意事項	積極的に会話練習をし、配布されたプリントは毎回持参すること。							
準備学習 (予習・復習等)	習った英語を使って友だちと会話練習をする。発表に向けて英語を暗唱する。						必要時間:45分	
課題の フィードバック	提出物には適宜コメントを添え、次の時間に返却する。							
テキスト	毎時間プリントを用意する。							
参考書等	適宜紹介する。							



科目名	開講時期	授業形態	単位数	必修/選択	担当者			
英語Ⅲ English Ⅲ	2年前期	演習	1	卒業選択必修				
学科のディプロマ・ポリシーとの関連	1	2	3	4	5	6	7	8
		◎						
授業の目的	グラマー(文法)、リーディング、リスニングの3つのセクションで構成された総合英語のテキストを用い、グラマーでは英文構成力を養い、リーディングにおいて内容理解につながる文法力をめざす。リスニングでは英語を英語の語順のまま、聞きながら内容を理解していく力を習得する。							
到達目標	1. 文法によって、英文構成力が高まる。 2. リーディングによって、内容理解と把握力を身に着ける。 3. リスニングによって、聞いて理解する力がつく。							
授業の概要	ART, Job Hunting, Shopping などの内容を通して、主語、動詞、目的語、補語について確認を行う。Reading Section では求人広告や説明文などの読み方のポイントを学ぶ。Listening Section ではユニットのタイトルに準じた英問英答の練習問題を Group Work で行う。							
授業計画								
1	Unit 1. ART (1) 1. 文の構成ー語・句・節・文 2. 基本的な英文の構造	9	Unit 3. Job Hunting (2) 2. 練習問題 3. <求人・履歴書>を読むポイント 4. 「求人広告」「募集」「履歴書」を読む					
2	Unit 1. ART (2) 3. 練習問題 4. 英文の構造を理解するポイント	10	Unit 3. Job Hunting (3) 5. プリントを用いて Group Work 6. 「Job Interview」の Listening					
3	Unit 1. ART (3) 5. 画家・ブルーゲルについての英文を読む。 6. プリントを用いて Group Work	11	Unit 4. Historical Figures (1) 1. <補語>になるもの 名詞・代名詞・分詞・名詞句・名詞節					
4	Unit 2. Fairy Tales (1) 1. 「主語」と「主部」の区別 2. 主部となるパターン	12	Unit 4. Historical Figures (2) 2. 練習問題 3. <歴史上の人物に関する英文>を読むポイント					
5	Unit 2. Fairy Tales (2) 3. 練習問題 4. <物語>を読むときのポイント	13	Unit 4. Historical Figures (3) 4. 「A GREAT INVENTOR」を読む 5. プリントを用いて Group Work					
6	Unit 2. Fairy Tales (3) 5. 「The Snow Queen」の Reading & Listening 6. プリントを用いて Group Work	14	Unit 1～Unit 4 までの総復習					
7	Unit 1～2 の復習 <第1回 小テスト(Unit 1～2 の範囲)>	15	Unit 3～4 の復習と質問 <第2回 小テスト Unit 3～4>					
8	Unit 3. Job Hunting (1) 1. <目的語>になるものー名詞・名詞句・名詞節							
成績評価の方法・基準	照テスト70% 受講態度・20% 提出物10% の総合評価							
留意事項	テキスト、ノート、辞書は各自毎時間持参すること。							
準備学習(予習・復習等)	前回学んだことを復習し、事前に次の範囲のテキストに目を通し、何を学ぶかを把握しておくこと。						必要時間:45分	
課題のフィードバック	小テストは採点して、次週の授業で返却し、総評する。							
テキスト	「Power-up English <Intermediate>」 JACETリスニング研究会 南雲堂							
参考書等	「英文法 ビフォー・アフター (普及版)」 豊永 彰著 南雲堂							

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択		担当者		
英語Ⅳ English Ⅳ		2年後期	演習	1	卒業選択必修				
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
			◎						
授業の目的	グラマー(文法)、リーディング、リスニングの3つのセクションで構成された総合英語のテキストを用い、グラマーでは英文構成力を養い、リーディングにおいて内容理解につながる文法力をめざす。リスニングでは英語を英語の語順のまま、聞きながら内容を理解していく力を習得する。								
到達目標	1. 文法によって、英文構成力と英作文力が高まる。 2. リーディングによって、内容理解と把握力が深まる。 3. リスニングによって、聞いて理解する力が速くなる。								
授業の概要	LOVE, SHOPPING, ENTERTAINMENT などの内容を通して、動詞の種類と働き、修飾語句等について学習する。Reading Section では手紙文・広告文・説明文等の読み方のポイントを学ぶ。Listening Section ではユニットのタイトルに準じた英問英答の練習を Group Work で行う。								
授業計画									
1	Unit 5. Love (1) 1. <基本5文型>の復習。 2. 第5文型のポイント	9	Unit 7. Shopping (2) 2. 練習問題 3. <説明文>を読むときのポイント						
2	Unit 5. Love (2) 3. 練習問題 4. <手紙文>を読む時のポイント	10	Unit 7. Shopping (3) 4. <E-Money>についての説明文 5. Listening to the conversation						
3	Unit 5. Love (3) 5. <英文の手紙>を読む Group Work 6. Listening to the love letter	11	Unit 8. Entertainment (1) 1. <修飾語になるもの(1)>句レベルの修飾語 2. 修飾語句の主なタイプ						
4	Unit 6. Health (1) 1. <動詞(1)>—完了時制— 2. 動詞句	12	Unit 8. Entertainment (2) 3. 練習問題 4. <日本語に訳さずに読む>ポイント						
5	Unit 6. Health (2) 3. 練習問題 4. <広告>を読むときのポイント	13	Unit 8. Entertainment (3) 5. <An amusement park> 英文を前から読む練習 6. プリントを用いて Group Work						
6	Unit 6. Health (3) 5. <At Jim's Gym>の広告を読む 6. プリントを用いて Group Work	14	Unit5～Unit8 までの総復習						
7	Unit 5～6 の復習 <第1回 小テスト( Unit 5～6 の範囲)>	15	Unit7～8 の復習と質問 <第2回 小テスト Unit7～8>						
8	Unit 7. Shopping (1) 1. <動詞(2)>—知覚動詞、使役動詞—								
成績評価の方法・基準	小テスト70% 受講態度 20% 提出物10% の総合評価								
留意事項	テキスト、ノート、辞書は各自毎時間持参すること。								
準備学習(予習・復習等)	前回学んだことを復習し、事前に次の範囲のテキストに目を通し、何を学ぶかを把握しておくこと。						必要時間:45分		
課題のフィードバック	小テストは採点して、次週の授業で返却し、総評する。								
テキスト	「Power-up English <Intermediate>」 JACETリスニング研究会 南雲堂								
参考書等	「英文法 ビフォー・アフター (普及版)」 豊永 彰著 南雲堂								

科目名	開講時期	授業形態	単位数	必修／選択	担当者			
英語Ⅴ English Ⅴ	別に示す	演習	1	卒業選択必修	教務部			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連	1	2	3	4	5	6	7	8
		◎						
授業の目的	アメリカテキサス州アビリーンクリスチャン大学(ACU)における語学研修やアメリカ文化のプログラムに参加することで、実用英会話の基礎を修得すると同時に、大学女子寮に滞在し、他国の留学生と文化交流を図ることで、異文化コミュニケーション力を養う。							
到達目標	1. 実用英会話の基礎を修得する。 2. アメリカの文化を知る。 3. 異文化コミュニケーションの素養を培う。							
授業の概要	姉妹校であるアメリカテキサス州アビリーンクリスチャン大学(ACU)において、実用英会話ならびにアメリカ文化、異文化コミュニケーションなどを学ぶ。授業は、本学生(研修生)対象のプログラムと貴大学の授業に参加するものがある。							
授業計画								
<p>研修期間：3週間(2月下旬～3月予定)</p> <p>研修先：アメリカテキサス州アビリーンクリスチャン大学および大学寮</p> <p>費用：30～33万円程度(授業料・滞在費・食費・旅費含む)</p> <p>研修内容：実用英会話・アメリカ文化・異文化コミュニケーションなど</p>								
成績評価の方法・基準	現地スタッフの評価による。							
留意事項	海外研修の募集や申込締切などに注意すること。 研修先の都合等、経済状況、世界の情勢により、不開講になる可能性がある。 受講生が10名未満の場合は、原則として開講しない。							
準備学習(予習・復習等)	研修中は事前にテキストに目を通し授業に臨み、授業後は反復練習すること。						必要時間:45分	
課題のフィードバック	未定							
テキスト	研修先の指定テキストを使用する。							
参考書等	研修先において、指示される。							

科目名	開講時期	授業形態	単位数	必修／選択	担当者			
フランス語Ⅰ French I	1年前期	演習	1	卒業選択必修	堺 富美子			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連	1	2	3	4	5	6	7	8
		◎						
授業の目的	基礎的なフランス語を、特に会話を中心に学んでいく。ABCからはじめ、発音の基礎を学び、フランス語で外国人とコミュニケーションをする方法や、旅行などで使えるフランス語を学ぶ。フランス文化についても学ぶ。フランス語を学ぶことによって、異文化を理解する力と、英語でも通用するコミュニケーション力をつけることができる。							
到達目標	1. フランス語の音や表現に慣れる。 2. 簡単な会話を耳で聞いて理解する。 3. 簡単な日常会話を使うことができる。							
授業の概要	まずはフランス語の発音や表記に慣れるように、フランス語の歌なども取り入れながら学んでいく。グループワークで発音練習や身近な日常の会話表現などを、実践的に学ぶ。会話を練習する中で、簡単な文法も、必要に応じて少しずつ理解する。スライドやDVDも使い、具体的な会話の場面や、旅行でも役立つ文化を学んでいく。							
授業計画								
1	概論 フランス語で挨拶をする 母音の発音 グループワーク フランスについてのクイズ 4月の魚!?	9	兄弟はいますか？ ペットを飼っていますか？ 三人称 彼は 彼女は ～です グループワーク フランス語の歌『雨のしずく』					
2	アルファベ tuとvousの違い 綴り字記号 みんなが見つけたフランス語 グループワーク フランス語の歌『フレールジャック』	10	三人称を使う グループワーク 彼・彼女は～です ～ではありません フランスのお菓子					
3	自分の名前・出身・国籍を言う 名詞の男性形・女性形 フランスの建築物 グループワーク フランス語の歌『飛べ、飛べ、ちょうちょ』	11	三人称を使って会話する avoirを使った表現「持っています」冠詞 カフェで注文する ① グループワーク					
4	自己紹介をする グループワーク 相手の出身や国籍を聞く 職業を言う フランスの食べもの	12	不定冠詞「持っていますか？」数字11～20まで 年齢を言う 自分と家族の年齢をいう カフェで注文する ② グループワーク					
5	否定文 ～ではありません ～に住んでいます フランスの美術館 グループワーク フランス語の歌『ドレミの歌 ノミバージョン』	13	定冠詞 カフェで足りないものをたのむ グループワーク フランス語の歌『アヴィニヨンの橋の上で』					
6	あなたは～に住んでいますか？ 住んでいません habiter(住む)のまとめ 数字1～10まで グループワーク フランスの不思議 ①	14	aimerを使った表現 グループワーク 私は～が好き あなたは～が好きですか？ 好きではありません レストランで注文する					
7	中間の小テスト 会話テスト:自己紹介をする	15	前期のまとめ グループワーク フランスの夕食 カフェの食べ物 フランス人との会話のコツ					
8	テストの復習 グループワーク 兄弟姉妹について話す 兄弟がいます、いません 『ドレミの歌～女の子バージョン』							
成績評価の方法・基準	会話テスト50%、平常点(受講態度と会話練習)50%で総合評価する。							
留意事項	フランス語だけでなく、フランスについて、様々なところで興味を持ってほしい。							
準備学習 (予習・復習等)	講義で習ったフランス語を使って、友だちと会話練習をする。						必要時間:45分	
課題の フィードバック	毎時間の最後に提出するプリントは、綴りなどをチェックして、次の時間に返却する。							
テキスト	毎時間プリントを配布する。							
参考書等	仏和辞典(電子辞書可) 出版社は問わない。古い物でも構わない。							

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択		担当者		
フランス語Ⅱ FrenchⅡ		1年後期	演習	1	卒業選択必修		堺 富美子		
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
			◎						
授業の目的	少し発展した内容のフランス語を、会話を中心に学ぶ。簡単な会話でコミュニケーションをとり、買い物ができるレベルまで。前期同様、会話に必要な文法も少しずつ理解する。フランス語を学ぶことで生まれた興味をつなげ、フランス文化への理解を深める。フランス語を習得するために学んだやり方を、英語やその他の事を学ぶのに応用できるようになる。								
到達目標	1. フランス語を耳で聞いて理解する。 2. フランス語の表現を文法的に理解し、習得する。 3. フランス語でコミュニケーションをとることができる。								
授業の概要	前期に引き続き、少し発展した内容を、会話を中心に学んでいく。レストランやカフェで注文をしたり、簡単な買い物したりできるレベルまで、スライドやDVDなど具体的な教材を使い、グループワークで実践的に学ぶ。発音練習もかねて、フランス語の歌も取り入れる。フランス文化についても学び、実際にフランス人と話すことを想定して学ぶ。								
授業計画									
1	前期の復習 グループで自己紹介 レストランで注文をする フランスの秋 フランス語の歌 『オーシャンゼリゼ』	9	中間の会話テスト 市場で買い物をする事ができる						
2	数字の復習 oùを使った疑問文 グループワーク パリの成り立ち 街を歩く 地図や標識を読む	10	テストの振り返り 動詞を覚える Je peux (～しても良いですか) 店で試着させてもらう表現 グループワーク フランス語の歌 『きよこの夜』						
3	パリの街を歩く 公園 森 〇〇を探しています グループワーク	11	時間の表現 看板の営業時間を読む 曜日を覚える 動詞 グループワーク フランスのクリスマス						
4	Qu'est-ce que c'est? これは何ですか 定冠詞と不定冠詞 野菜のフランス語 おいしいね! グループワーク 市場に行く 市場の値札など	12	aller à (～に行く) あなたは～に行きますか? 定冠詞の縮約 地下鉄やバスに乗る グループワーク フランス語の歌 『ヒバリ』						
5	Qui est-ce? 誰ですか? 人を表す形容詞 市場に行く 欲しいものを言う グループワーク フランス語の歌 『キャベツの植え方』	13	Tu travailles? (アルバイトしてますか?) C'est comment? どうですか? グループワーク ～に行きたいのですが						
6	Il est comment? どんな人ですか? 三人称 フランスの市場について 11～20までの数字 市場でお金を払う言い方 グループワーク	14	Qu'est-ce que tu manges? 何を食べますか? 部分冠詞 フランスの結婚式と結婚観について グループワーク フランス語の歌 『月明かりに』						
7	Je voudrais ～ ～がほしいです 形容詞の性数一致 C'est combine? いくらですか グループワーク フランス語の歌 『小さなお船があったよ』	15	後期のまとめ 疑問詞 グループワーク 相づちの会話表現 朝ご飯に食べるもの、飲むもの フランスのホームパーティーに行くときは…						
8	色をあらわす形容詞 値段の聞き取り ユーロについて グループワーク スーパーマーケット								
成績評価の方法・基準	会話テスト50%、平常点(受講態度と会話練習)50%で総合評価する。								
留意事項	フランス語だけでなく、フランスについて、様々なところで興味を持ってほしい。								
準備学習(予習・復習等)	講義で習ったフランス語を使って、友だちと会話練習をすること。						必要時間:45分		
課題のフィードバック	毎時間の最後に提出するプリントは、綴りなどをチェックして、次の時間に返却する。								
テキスト	毎時間プリントを配布する。								
参考書等	仏和辞典(電子辞書可)出版社は問わない。古い物でも構わない。								

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択		担当者	
キャリアガイダンスⅠ Career GuidanceⅠ		1年通年	演習	1	卒業選択		山村 涼子・他	
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7
			◎					○
授業の目的	初年次教育として大学教育に必要とされる学修リテラシー(情報の収集・分析、文章の読解・表現、課題の発見・解決、学習計画の立案・実行、大学生活一般におけるPDCAサイクルの確立、等)を身につける。また、キャリア教育として自らの職業観や将来像を再確認し、資格を生かした業種・職種への理解を進める。							
到達目標	1. 大学教育の意義を理解し、大学教育を受ける方法を身につけ、積極的に取り組む態度を確立する。 2. 大学教育と就業に対する意識を持ち、目指す栄養士像を考えることができるようになる。 3. 卒業後の進路を見据え、どのような知識・能力が求められるのかを理解できるようになる。							
授業の概要	通年で15回の授業を通して、就業力および社会人基礎力について学習する。教科担当者のほかに、就職部教職員や実務経験者等の特別講師とも連携した授業の中で、上級生や卒業生との交流、グループディスカッション等のアクティブ・ラーニングの手法を取り入れ、職業観について考え、進路の早期確定を目指す。							
授業計画								
1	オリエンテーション 進路希望調査(1回目) 「職務適性テスト」受験		9	進路希望調査(2回目) 現場で求められる人材について (レポート提出②) (クリックカー活用)の双方向型授業)				
2	進路決定に向けての課題 ポートフォリオを活用したレポート作成と提出 身だしなみ講座(リクルートスーツ)	(レポート提出①)	10	就職試験対策講座(1) 求人票の見方、採用までの流れについて学ぶ 履歴書の書式について学ぶ				
3	キャリア形成(1) 特別講師講話「職業意識」 学生と社会人の違い、働くことの意義について		11	就職試験対策講座(2) 履歴書の具体的な作成について学ぶ [履歴書提出]				
4	学修リテラシーの習得 特別講師講話 「新聞の読み方や文章表現について」		12	就職試験対策講座(3) 特別講師講話・演習 「就職活動を始めるにあたっての心構えや面接試験の概要について」				
5	キャリア形成(2) 栄養士職・医療事務等の実務経験者や人事担当者による講話「職業観について」		13					
6	キャリア形成(3) 「職務適性テスト」の解説 結果を基に自分の進路について考える		14	キャリア形成(6) 就職内定者による報告会およびディスカッション				
7	キャリア形成(4) 卒業生による講話・懇談(グループワーク)		15	進路決定への取り組みを振り返る ポートフォリオを活用したレポート作成と提出				
8	キャリア形成(5) 外部企画(「若者と地元経営者との交流会」や「ワールドカフェ」など)に参加し、職業観について考える							
成績評価の方法・基準	授業内課題60%、レポート・履歴書提出20%、受講態度・姿勢20%で評価する。							
留意事項	授業の日時・場所等は変更になることがあるので、掲示をよく確認しておくこと。 再試験は実施しない。							
準備学習 (予習・復習等)	事前にその範囲のテキストに目を通した上で授業に臨み、不明な点は、できるだけ授業時間内に質問をして解決すること。また復習して理解を深めるようにすること。							必要時間:45分
課題の フィードバック	提出された課題やレポートは、添削・採点して返却し、総評する。							
テキスト	「キャリア形成支援BOOK」 久留米信愛短期大学キャリア形成支援推進室 「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」 田上貞一郎・田上ひさよ著 萌文書林							
参考書等	「入学から卒業までのガイドブック」 久留米信愛短期大学フードデザイン学科 その他、適宜紹介する。							

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択	担当者			
キャリアガイダンスⅡ Career Guidance Ⅱ		2年通年	演習	1	卒業選択	山村 涼子・他			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
			◎					○	
授業の目的	「キャリアガイダンスⅠ」で培った職業観・勤労観および生き方や生活のあり方を土台に、自らの個性・能力を認識し、把握した上で、卒業後の進路を自らの責任で選び、自己実現を目指すための社会的・職業的自立を支える就業力を育成することを目的とする。								
到達目標	1. 自分のキャリア形成においてどのような知識・技能が必要になるかを理解する。 2. 社会人また栄養士として求められる水準に対応できる各種能力を身につける。 3. 就職先の内定を得た上で、社会人、栄養士として働くにあたって必要となる姿勢・態度を身につける。								
授業の概要	通年で15回の授業を通して、就業力および社会人基礎力を身につける。教科担当者のほかに、就職部教職員や実務経験者等の特別講師とも連携した授業の中で、他学科との合同受講やグループディスカッション等のアクティブ・ラーニングの手法を取り入れ、社会的・職業的自立を目指す。								
授業計画									
1	オリエンテーション・進路希望調査(3回目) 就職活動の目標を考える (レポート提出①) ポートフォリオを活用したレポート作成と提出	9	キャリア形成(4) 1年生への実習報告(病院実習・医療秘書実務実習)およびグループディスカッション						
2	キャリア形成(1) 特別講師講話 「就職の現状等について」	10	スタートアップセミナー(1) 特別講師講話 「ビジネスマナーについて」(講義・実習)						
3	就職試験対策講座(1) 履歴書等の文章表現についての復習 模擬面接の準備(自己PR・志望動機の作成)	11	スタートアップセミナー(2) 「社会人として働く上で必要とされる心構え」						
4	就職試験対策講座(2) 面接試験等における会話表現についての復習 模擬面接の準備(立ち居振る舞い・態度等の確認)	12	スタートアップセミナー(3) 特別講師講話 「労働法について」						
5	就職試験対策講座(3) 就職部教職員による模擬面接	13	スタートアップセミナー(4) 卒業後における大学からのキャリア形成支援 早期離職の防止策について学ぶ						
6	キャリア形成(2) 栄養士職・医療事務等の実務経験者や人事担当者による講話「就職活動の実際・求められる資質等」	14	スタートアップセミナー(5) 特別講師講話 「家計管理について」						
7	キャリア形成(3) 卒業生による講話・懇談(グループワーク)	15	就職活動の振り返り (レポート提出③) ポートフォリオを活用したレポート作成と提出						
8	進路希望調査(4回目) 現場で求められる人材について (レポート提出②) (クリッカー活用の双方向型授業)								
成績評価の方法・基準	授業内課題60%、レポート提出20%、受講態度・姿勢20%で評価する。								
留意事項	授業の日時・場所等は変更になることがあるので、掲示をよく確認しておくこと。 再試験は実施しない。								
準備学習 (予習・復習等)	事前にその範囲のテキストに目を通した上で授業に臨み、不明な点は、できるだけ授業時間内に質問をして解決すること。また復習して理解を深めるようにすること。							必要時間:45分	
課題の フィードバック	提出された課題やレポートは添削・採点して返却し、総評する。								
テキスト	「キャリア形成支援BOOK」 久留米信愛短期大学キャリア形成支援推進室 「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」 田上貞一郎・田上ひさよ著 萌文書林								
参考書等	「入学から卒業までのガイドブック」 久留米信愛短期大学フードデザイン学科 その他、適宜紹介する。								

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択	担当者			
日本文学 Japanese literature		1年前期	講義	2	卒業選択必修				
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
			◎						
授業の目的	古代から現代までの作品読解と鑑賞をとおして、人間の生き方と愛の形を考え、そのアイデンティティーを探り、読み取った事柄を文章化し、鑑賞文としてまとめる。また、各時代を代表する作品にふれることにより、文学史の知識を深め、日本文学の流れを知る。								
到達目標	1. 作者の生涯と、その業績を理解する。 2. 作品を味読し、そのテーマに迫る。 3. 作品ごとに自分の感想を文章化し、互いに分ち合う。								
授業の概要	全ての作品の通読が困難であるため、作品の一部を抜粋して作った資料をテキストとして味読を図る。また、視聴覚教材の活用や担当者の説明をとおして作者の生涯や当該作品の概要を理解した上で読解に臨み、その読みを深める。更に、可能な限り、受講者相互の意見交換を行い、互いの読みを深める。								
授業計画									
1	オリエンテーション 『古事記』 1 時代背景 2 概要 3 鑑賞	9	5～8までのまとめ・補足・感想発表						
2	『万葉集』 1 時代 2 歌体・部立 3 歌風の変遷 4 鑑賞	10	芥川龍之介『奉教人の死』 1 生涯と業績 2 切支丹物 3 作品(抄)鑑賞						
3	『源氏物語』 1 貴族の生活 2 仮名文字の発明 3 作品の概要 4 作品(抄)鑑賞	11	高村光太郎『智恵子抄』 1 生涯 2 作品鑑賞 3 作品鑑賞 —愛のかたち—						
4	1～3までのまとめ・補足・感想発表	12	5～11までのまとめ・補足・感想発表						
5	与謝野晶子『みだれ髪』 1 生涯と業績 2 作品鑑賞 3 「君死にたまふことなかれ」	13	宮沢賢治『銀河鉄道の夜』 1 生涯 2 作品鑑賞 「雨ニモマケズ」						
6	島崎藤村『破戒』 1 詩から小説へ 2 作品の概要 3 作品(抄)鑑賞	14	遠藤周作『私の・棄てた・女』 1 キリスト教文学 2 遠藤の挑戦 3 作品(抄)鑑賞 【レポートの提出】						
7	夏目漱石『三四郎』 1 生涯と業績 2 作品の概要 3 作品(抄)鑑賞	15	全体のまとめ						
8	夏目漱石「私の個人主義」 1 漱石の英国留学 2 主張内容の今日的意義								
成績評価の方法・基準	レポート40%、発表40%、受講態度・姿勢20%で総合評価する。								
留意事項	資料(作品の抜粋プリント)は用意するが、読解を深めるため作品にはできるだけ目をおしておく。								
準備学習 (予習・復習等)	授業計画に基づき指定される作品を、予め読んで授業に臨む。							必要時間: 3時間	
課題の フィードバック	授業で実施した3回の感想発表はその都度総評を行い、提出されたレポートは次週に返却し総評を行う。								
テキスト	各作品を収めた書籍については各々準備する。								
参考書等	事前に紹介する(基本的に図書館の蔵書より)。								



科目名	開講時期	授業形態	単位数	必修／選択	担当者			
日本国憲法 The Consitution of Japan	1年前期	講義	2	卒業選択必修	桑原 広治			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連	1	2	3	4	5	6	7	8
		◎					○	
授業の目的	日本国憲法は、法律の中でも基本法と呼ばれており、すべての法律の基準となるものである。日本も法治国家であるので、法によって社会が成り立っていると考えると、日本の社会の在り方が日本国憲法に定められていると考えられる。そういう観点から、日本国憲法の内容を理解していく。							
到達目標	1. 日本国憲法には、どのようなことが定められているのかを理解する。 2. 日本国憲法の目的や今日的意義を理解する。 3. 日本国憲法における人権保障の考え方を身につける。							
授業の概要	まず、日本国憲法の全体について、どのような内容なのかを「前文」「人権」「国会」「内閣」「裁判所」「地方自治」という順に学び、それから、憲法にまつわるピックである「個人情報保護」や「社会保障」の問題、「裁判員制度」等を題材に憲法の個々の論点の理解を深めていく。なお、教育的配慮から、授業計画は変更することがある。							
授業計画								
1	オリエンテーション：講義の進め方、内容等の概要説明 (ノートの取り方、講義の進め方等について共通の認識を持つ) 憲法の意味：近代的意味の憲法 日本国憲法と太平洋戦争との関係 憲法の目的(特に個人の尊厳とのかかわりについて)		9	プライバシー権と個人情報保護について				
2	憲法前文について 象徴天皇制と天皇の権限について		10	生存権について(1) 憲法25条の特性や役割について学ぶ。				
3	日本国憲法上の人権規定について 1. 幸福追求権 2. 精神的自由権 3. 経済的自由権		11	生存権について(2) 具体的な事例を通してその役割について考える。				
4	刑事事件上の人権規定 1. 適正手続 2. 自白の禁止		12	自己決定権について(1) 憲法の規定に流れる自己決定権の考え方について学ぶ。				
5	統治機構について(1) 国会の構成・機能		13	自己決定権について(2) 具体的にどのような問題として現れるかを学ぶ。				
6	統治機構について(2) 内閣の構成・機能		14	裁判員制度について(1) 司法制度のなかでのこの制度の意味や制度の内容を学ぶ。				
7	統治機構について(3) 裁判所の構成・機能		15	裁判員制度について(2) 具体的にどのように行われるか映像資料などで学ぶ。				
8	地方自治について、予算について 憲法改正について 憲法尊重義務について			定期試験：筆記				
成績評価の方法・基準	定期試験(60%)・受講の積極性(20%)・確認テスト(20%)等を総合的に評価する。							
留意事項	講義はパワーポイントを中心に、アクティブ・ラーニング型で進める。メモの習慣化並びにノート記録に気を配り、整理を行うこと。日々、時事・保育・教育問題等に常に興味をもち、新聞やメディア情報を収集しておく。							
準備学習 (予習・復習等)	次回講義の展開を予測しつつ、キーワードを調べるなど、主体的に取り組むこと。 配布資料を読んでおくこと。 毎回ノート整理を行うこと。					必要時間：3時間		
課題の フィードバック	講義中にグループワークの時間を確保する。振り返りシートは毎回提出すること。授業始めには、振り返りシートの講評並びに補説の時間を設ける。							
テキスト	ポケット教育小六法 晃洋書房 2020 国語辞書(電子辞書可)は各自持参すること。 他、適宜プリントを配布する。							
参考書等	「憲法(第7版)芦部信喜・高橋和之 岩波書店、「憲法(新法学ライブラリ)」長谷部恭男 新世社、「世の中がわかる憲法ドリル」石本伸晃 平凡社							

科目名	開講時期	授業形態	単位数	必修/選択	担当者			
心理学 Psychology	1年前期	講義	2	卒業選択必修 資格必修	武藤 郁和			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連	1	2	3	4	5	6	7	8
		◎						○
授業の目的	心理学とは、心の働きやそのメカニズムを明らかにする学問である。現在、医療をはじめ教育や福祉など様々な領域で心理学の知見が活用されている。講義を通して、受講者が心理学の基礎的な知識を得ることで、日常生活における「こころ」の働きについて理解し、応用できるようになることをねらいとする。							
到達目標	1. 講義の中で学んだ心理学に関するキーワードを説明できるようになる。 2. 心のメカニズムを明らかにするために心理学が用いている実証科学的な研究の視点について理解する。 3. 身近な出来事を心理学的な観点から考察できるようになる。							
授業の概要	心理学が対象とする学問領域は幅広いが、今回は、心理学史、認知・学習・社会・発達・性格・臨床心理学等の主要なトピックについて学習し、ものの感じ方、見方、考え方などの基礎心理を学ぶ。また、私達の身近な生活や人間関係、社会問題にもふれ、実生活への応用について考察していく。							
授業計画								
1	学習(連合説) 刺激と反応が結びつくことによって学習が行われるという理論について学ぶ	9	知能検査 いくつかの知能検査の概要について学ぶ。 知能検査は受けない。					
2	学習(洞察説) 見通しを立てて問題を解決するという理論について学ぶ。	10	欲求・葛藤・防衛(適応)機制 自分の思うようにならないことが多い世の中で、人ほどのように行動するのかについて学ぶ。					
3	記憶 記憶と忘却のメカニズムとについて学ぶ。 また、より良く記憶する工夫についても学ぶ。	11	パーソナリティ パーソナリティの諸理論(類型論・特性論・構造論)について学ぶ。					
4	発達(乳幼児期) 乳幼児の運動および言葉の発達について学ぶ。 また、そもそも言葉とは何なのかについても学ぶ。	12	パーソナリティテスト いくつかのパーソナリティテストの概要について学ぶ。					
5	発達(幼児期) 幼児特有の物の見方・考え方について学ぶ。	13	社会と集団 人は他者とのかかわりを持ちながら行動している。ここでは、人間関係における心理メカニズムについて学ぶ。					
6	発達(児童期・青年期) 児童期・青年期における心理的特徴と発達課題について学ぶ。	14	知覚・認知 主に視覚に関する事柄を学びながら、情報処理の観点による物の見え方や捉え方について学ぶ。					
7	動機付け やる気はどこからくるのか。外発的動機付けと内発的動機付けについて学ぶ。	15	第2回小テスト(8~14回の内容) 心理学史 心理学史および心理学とは何なのかについて学ぶ。					
8	第1回小テスト(1~7回の内容)の実施。 知能 知能の構造の理論について学ぶ。							
成績評価の方法・基準	授業で行う2回の小テスト(60%)、レポート課題(20%)、受講態度・姿勢(20%)を総合して評価する。							
留意事項	これまでの自分の行動や考え方を振り返り、関連付けながら学習を進めていくこと。							
準備学習(予習・復習等)	教科書を読みこみ、授業で学んだ知識の定着をはかること。						必要時間:3時間	
課題のフィードバック	授業中に与えられる問に対して自分なりの答えを見出し、解答例と比較してその違いに気付く。							
テキスト	系統看護学講座 基礎分野 心理学 山村豊・高橋一公著 医学書院。							
参考書等	適宜提示する。							

科目名	開講時期	授業形態	単位数	必修／選択	担当者			
ヨーロッパ文化 European culture	別に示す	演習	1	卒業選択必修	教務部			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連	1	2	3	4	5	6	7	8
	○	◎						
授業の目的	春休みの約10日間のヨーロッパ研修(主にフランス、バチカン、イタリア)を通して、ヨーロッパ文化の源であるキリスト教の精神を学び、また学院の経営母体である“シヨファイユの幼きイエズス修道会”の母修院での研修によって建学の精神を体得する。また、各国の人々、自然、教会等々に触れ、国際理解を深める。							
到達目標	1. キリスト教の精神を学ぶ。 2. 本学の建学の精神を体得する。 3. 国際理解を深める。							
授業の概要	3月の春休み中約10日間のヨーロッパ研修地(主にフランス、バチカン、イタリアなど)において、教会をはじめ歴史的建造物や美術館の見学、および市内観光を含めた自主研修(レストランやホテル宿泊での実用会話研修含む)を行う。							
授業計画								
<p>プログラム予定(3月の10日間)</p> <p style="text-align: center;">出発 ↓ 香港                    香港市内研修 ↓ パリ                    パリ市内研修 ↓ リヨン                リヨンへ ↓ シヨファイユ        バスにてシヨファイユへ ↓ ジュネーブ        ジュネーブ市内研修 ↓ ミラノ ↓ フィレンツェ        フィレンツェ市内研修 ↓ ローマ                ローマ市内研修 ↓ ローマ市内自主研修 ↓ 香港 ↓ 帰国                    (帰国後レポート提出)</p>								
成績評価の方法・基準	研修中の態度(50%)、帰国後のレポート(50%)により評価する。							
留意事項	全学科1・2年生の希望者を対象とし、費用経費を30～33万円程度に見込んでいる。 経済状況・世界の情勢によっては、不開講になる可能性がある。 受講生が10名未満の場合は、原則として開講しない。							
準備学習 (予習・復習等)	事前にヨーロッパの文化等についてネット等を通し調査しておき、研修中はメモおよび日記を記載すること。						必要時間:45分	
課題の フィードバック	帰国後のレポートは返却し、総評を行う。							
テキスト	なし							
参考書等	なし							

科目名	開講時期	授業形態	単位数	必修／選択	担当者			
生活と環境 Life environmentology	1年前期	講義	2	卒業選択必修	安保 康治			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連	1	2	3	4	5	6	7	8
		◎						
授業の目的	生活をとり巻く環境、特に近年重要視される「食と健康」、「食の安全」、「地球の環境」、「環境の破壊」について、社会科学のおよび自然科学の見地からそのメカニズムなどを理解することで、生活上の対策を学習し、今後の社会生活を豊かなものにする一助とする。							
到達目標	1. 食生活についての教養が身につく、健康な生活への意識が向上すること。 2. 地球の環境問題についての教養が身につく、個人的対策が実施できるようになること。 3. 食生活や地球環境についてのメディア情報が理解できるようになること。							
授業の概要	「食と健康」では食品に含まれる栄養素の必要性、「食の安全」では微生物や農薬などの反栄養素の問題、また、「地球の環境」では地球を取り巻く環境要因の成り立ちと維持、「環境の破壊」では地球の各環境問題についてメカニズムや対策を学習し、それぞれの課題についてグループワークやディスカッションを行う。							
授業計画								
1	1. 食と健康 (1)食物と栄養 栄養素の役割と食事摂取基準・食生活管理	9	第1回小テストの総評 3. 地球の環境 (1)地球の誕生 (2)地球の構造 (3)空気の維持					
2	(2)肥満 肥満はなぜ起こるのか 皮下脂肪型と内臓脂肪型肥満	10	(4)温度の維持 (5)水の循環 (6)エネルギー資源					
3	(3)ダイエット 肥満予防改善の基本的な考え方 肥満予防改善の体質改善	11	4. 環境の破壊 (1)公害の歴史 イタイタイ病・四日市喘息・水俣病など					
4	2. 食の安全 (1)食物の腐敗と保存 腐敗と微生物・微生物の生育環境と食物の保存	12	(2)地球の温暖化 CO <sub>2</sub> の増加と温度上昇 世界の対策と個人の対策					
5	(2)加熱調理 加熱調理の方法とその特徴 加熱調理の目的とその成分変化	13	(3)オゾン層の破壊(メカニズムと対策) (4)酸性雨(メカニズムと対策) (5)ゴミ問題(処理の現状とリサイクル)					
6	(3)加工食品とインスタント食品 保存食品・発酵食品・インスタント食品	14	9～13週の課題について グループワーク・ディスカッションおよびレポート作成					
7	(4)農薬と食品添加物 (5)食物の有害成分	15	まとめ レポートの総評とまとめ					
8	1～7週の課題について グループワーク・ディスカッションおよびレポート作成							
成績評価の方法・基準	提出された2回のレポート80%と受講態度・姿勢20%で評価する。							
留意事項	各授業で配布したプリントはファイルし、全て持参して授業に出席すること。							
準備学習 (予習・復習等)	事前にその範囲のメディア情報等を調べた上で授業に臨み、授業で理解できなかった点があれば復習して理解するか、授業終了後に質問し解決すること。						必要時間:3時間	
課題の フィードバック	提出されたレポートは、最終回の授業で返却し、総評を行う。							
テキスト	テキストは使用せず、授業毎にプリントを配布する。							
参考書等	「現代人のための生活と環境」安保康治著 開成出版 生活習慣病の予防 <a href="http://www.japa.org/seijinbyou">http://www.japa.org/seijinbyou</a> 地球を守る <a href="http://kankyo.jsf.or.jp">http://kankyo.jsf.or.jp</a>							

科目名	開講時期	授業形態	単位数	必修/選択	担当者			
生命と自然 Life and Nature	1 年前期	講義	2	卒業選択必修				
学科のディプロマ・ポリシーとの関連	1	2	3	4	5	6	7	8
		◎						
授業の目的	生命の成りたちについて理解し、地球上に生きている生物の生活体系と、生息する自然環境について理解する。また、生息環境にどのように適応しているかについて理解する。さらに、その生息環境を脅かす要因について理解する。							
到達目標	1. 生命の成り立ちについて知ること。 2. 生物多様性の重要性について知ること。 3. 生息環境を脅かす要因について知ること。							
授業の概要	生物とは何か、どのように成り立ったのかを知り、それら生物がどのような地球上の環境下に適応し、生活しているかを学ぶ。また、生息している環境がどのような特徴を有しているのか、どういう状況であるのかを知り、本来の生息環境でない場合、どのような影響を被っているのかを学ぶ。							
授業計画								
1	生物とは 1. 生物の起源 2. 生物と無生物との違い	9	生物多様性と環境適応Ⅳ 1. 河川・湖沼に生息する生物とその環境・適応					
2	生物の進化 1. 生物の形態の違い 2. 発生過程	10	生物多様性と環境適応Ⅴ 1. 海(沿岸域)に生息する生物とその環境・適応					
3	生命のゆりかご 地球Ⅰ 1. 陸上環境(極地・草原・森林・砂漠・山)	11	生物多様性と環境適応Ⅵ 1. 外洋 深海に生息する生物とその環境・適応					
4	生命のゆりかご 地球Ⅱ 1. 水環境(河川・湖沼・海・深海)	12	地球の変化と生き物Ⅰ 1. 地球温暖化による生き物への影響					
5	生命のゆりかご 地球Ⅲ 1. 大気環境(大気組成・雨・風)	13	地球の変化と生き物Ⅱ 1. 人為的開発による生き物への影響					
6	生物多様性と環境適応Ⅰ 1. 草原・砂漠に生息する生物とその環境・適応	14	地球の変化と生き物Ⅲ 1. 環境ホルモンによる生き物への影響					
7	生物多様性と環境適応Ⅱ 1. 森林・高山に生息する生物とその環境・適応	15	まとめ					
8	生物多様性と環境適応Ⅲ 1. 極地 熱帯雨林に生息する生物とその環境・適応							
成績評価の方法・基準	レポート70%、受講態度 姿勢30%で総合評価する。							
留意事項	普段から自然や生物についての新聞・TVなどのメディア報道に関心をもつことが望まれる。							
準備学習 (予習・復習等)	授業で興味・関心を持った生物や自然、環境について、書籍、インターネットなどで調べ、理解を深めること。						必要時間:3時間	
課題の フィードバック	提出レポートは、単位認定試験に変えるので、フィードバックは行わない。							
テキスト	必要に応じてプリントを配布する。							
参考書等	講義中に随時提示する。							

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択		担当者		
基礎統計学 Basic Statistics		1年前期	講義	2	卒業選択必修		眞部 真紀子		
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
			◎						
授業の目的	私たちの周りには多くのデータが存在し、それによって物事を判断している。これらの集められたデータを判断の材料にするために用いられるのが統計学である。本科目は基礎的な統計的知識を学び、「統計感覚」を養うことを目的とする。								
到達目標	1. データを数値やグラフで要約することができる。 2. データのばらつきや差を測ることができる。 3. データから関係を探ることができる。								
授業の概要	本科目で扱うデータは電卓で計算できる身近なデータにとどめ、基本的な統計値を計算して理解を深めてもらう。またグループワークでダミーデータの統計処理に取り組んでもらう。最後に、MicrosoftのExcelを用いて度数分布表やヒストグラム、関数を使つての基本的な統計値の算出を学習してもらう。								
授業計画									
1	ガイダンス 基本統計値について知る。 平均値、度数分布表とヒストグラムを学習する。	9	t検定(対応なし)について学ぶ。 平均の差の信頼区間を理解する。						
2	基本統計値について知る。 分散と標準偏差でデータの散らばり具合を学習する。	10	t検定(対応あり)について学ぶ。 理解を深めるためダミーデータでグループワークを行う。						
3	基本統計値について理解する。(グループワーク) ダミーデータで分散と標準偏差を求めて比較する。	11	【小テスト2】 カイ2乗検定、t検定の違いを理解する。						
4	確率と統計の関係を理解し、確率の求めた方、順序、組み合わせの確率を学ぶ。	12	【小テスト2】をグループワークで取り組み、より深く理解する。						
5	【小テスト1】 母集団と標本について学ぶ。	13	分散分析について学ぶ。 分散分析の考え方を理解する。						
6	信頼推定と信頼区間について学ぶ。 正規分布について理解する。	14	データのばらつきを表す度数分布表やヒストグラム、分散や標準偏差 Excel を用いた統計処理を学ぶ。						
7	仮説検定の考え方を知る。 観測度数と期待度数の求め方を理解する。	15	【小テスト3】 これまでの範囲の理解を深める。						
8	カイ2乗検定を学ぶ。 有意水準について理解する。								
成績評価の方法・基準	授業内で行う【小テスト】3回(各 30%)、受講姿勢(10%)で総合評価する。								
留意事項	毎回電卓を持参すること。								
準備学習 (予習・復習等)	前回の授業の復習を行い、分からないことはノートに記し、授業終了後またはオフィスアワーを活用し理解するよう努める。							必要時間:3時間	
課題の フィードバック	【小テスト】後、または次回に授業内で解説し、返却する。								
テキスト	「ファーストブック 統計学がわかる」向後千春・富永敦子著 技術評論社								
参考書等	「栄養科学シリーズ 基礎統計学」鈴木良雄・廣津信義著 講談社サイエンティフィック								

科目名	開講時期	授業形態	単位数	必修／選択	担当者			
ボランティア Volunteer	1・2年通年	演習	1	選択	学生部長・他			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連	1	2	3	4	5	6	7	8
	◎	○						
授業の目的	ボランティアが社会に果たす役割と必要性が拡大している。地域からのボランティア活動の要請等に自主的に参加し、活動を通してボランティアの必要性と意義を学ぶ。そして社会が抱える問題等にも関心を持ち、地域社会との連携を図る主体的能力を身につけると共に、自己の資質向上を図る。							
到達目標	1. ボランティア活動についての基本的な理解ができる。 2. ボランティア活動を計画し、実践する。 3. 報告会でボランティア活動の発表ができる。							
授業の概要	本科目では、地域からのボランティア活動の要請や、本学から紹介される様々な活動に応じて、自らが選択し、計画し、実践する。そして、その活動内容を互いに発表し合い、ディスカッションを行う。							
授業計画								
<p>1. オリエンテーション 担当教員より事前・事後オリエンテーションが行われる。</p> <p>2. 活動期間・時間 期間は、1・2年次の2年間とする。 活動時間は、総計22時間以上とする。</p> <p>3. 活動内容 活動内容は、地域からの要請や本学から紹介されるボランティアを含め、各自の目標に合わせて、自ら選択し実践する。</p> <p>4. 活動の手順 事前に所定の届け出を提出する。 活動先の指導者との打ち合わせを含め、活動後に所定の活動証明書を提出する。 活動の実践レポートを提出する。</p> <p>5. まとめ(報告会) 実践報告書をまとめる。 報告会において、ボランティア活動のプレゼンテーションを行い、ディスカッションを通して自己の認識を深める。</p> <p>※授業が行われている場合の活動は、その該当科目は「欠席扱い」とする。</p>								
成績評価の方法・基準	活動の実践レポート(50%)、報告発表(30%)、提出書類(20%)で総合評価する。							
留意事項	活動を通して知り得た情報については、守秘義務を守りボランティア先の規則に従うこと。 提出書類、レポート提出は、期限を守ること。							
準備学習 (予習・復習等)	活動内容を、事前に確認して行うこと。						必要時間:45分	
課題の フィードバック	内容により課題が異なるので、その都度対応する。							
テキスト	なし							
参考書等	必要に応じて紹介する							

科目名	開講時期	授業形態	単位数	必修／選択	担当者			
公衆衛生学 Public Health	2年前期	講義	2	卒業選択 免許・資格必修	柴田 彰			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連	1	2	3	4	5	6	7	8
			◎				○	○
授業の目的	公衆衛生は気象条件や物理・化学的自然環境要因及び食生活や職業等種々の社会環境要因の改善により健康障害を予防し、人の健康の保持・増進を図る学問である。本講では、栄養士・管理栄養士の公衆衛生活動の実践に必要な人の健康と環境や食習慣を含めた生活習慣などとの関連に関する基礎的知識の習得を目的とする。							
到達目標	1. 自然環境、社会環境など、人を取り巻く環境や食習慣等の生活習慣が健康に及ぼす影響を理解する。 2. 公衆衛生活動を行うための基礎資料となる健康や種々の疾病統計及び疫学的な考え方を理解する。 3. 公衆衛生行政とその関連法規について理解する。							
授業の概要	授業計画に従い、テキスト、参考書及び配布資料を用いて公衆衛生に関する基礎的な知識及び関連法規を学習し、更に、講義内容と関連する過去の栄養士実力認定試験や管理栄養士国家試験問題(2回の演習と解説)を解くことにより講義内容を理解する。また、演習に関しては解説に加えディスカッションを行う。							
授業計画								
1	社会と健康 ・公衆衛生の概念、健康の概念や定義等について学ぶ ・予防医学、健康格差と社会的要因等について学ぶ	9	生活習慣の現状(国民健康栄養調査)と対策 ・生活習慣病の概念・健康日本21について学ぶ ・生活習慣の現状と対策について学ぶ					
2	保健統計 1 ・人口動態統計の概要・人口構成の現状について学ぶ ・人口動態統計の概要・疾病構造の変化について学ぶ	10	生活習慣病の現状と対策 ・主要な生活習慣病の現状について学ぶ ・主要な生活習慣病の対策について学ぶ					
3	保健統計 2 ・死亡率の標準化の意義や方法等について学ぶ ・直接法と間接法の計算方法やその違いについて学ぶ	11	感染症 ・感染症成立の要件、感染症対策等について学ぶ ・主要感染症、感染症の最近の動向等について学ぶ					
4	保健統計 3 ・生命表、平均寿命、健康寿命等について学ぶ ・傷病統計と指標(有訴者率や受療率等)について学ぶ	12	保健行政 ・地域保健、母子保健、成人保健の現状と対策及び関連法規について学ぶ					
5	疫学 1 ・疫学の定義、科学的根拠と質等について学ぶ ・疾病頻度の指標(罹患率や有病率等)について学ぶ	13	保健行政・環境保健 ・学校保健、産業保健の現状と対策及び関連法規について学ぶ ・環境保全と地球環境の変化について学ぶ					
6	疫学 2 ・暴露効果指標(相対危険、寄与危険等)について学ぶ ・疫学の方法(記述疫学、分析疫学等)について学ぶ	14	環境保健 ・大気・水質汚染、公害について学ぶ ・空気、温熱、上水道と下水道について学ぶ					
7	疫学 3 ・バイアスや交絡等について学ぶ ・スクリーニングの意義と指標等について学ぶ	15	9～14回の範囲の復習 第2回目演習と解説(ディスカッション)					
8	1～7回の範囲の復習 第1回目演習と解説(ディスカッション)							
成績評価の方法・基準	2回の演習の成績と本試験の成績で評価する。							
留意事項	公衆衛生に関する記事は毎日のように新聞で取り上げられているので、普段から新聞には目を通しておく。							
準備学習(予習・復習等)	講義内容を良く理解できるように授業計画の該当箇所をテキストで予習し、よく理解できない箇所は講義中に質問し解決する。						必要時間: 3時間	
課題のフィードバック	2回の演習と解説では、それぞれ前の回までの講義内容の理解を深めるため「栄養士実力認定試験」問題を中心とする演習問題に50分程度で解答し、残りの時間で演習問題の各問に解説を加え正答を確認する。							
テキスト	栄養科学シリーズNEXT 公衆衛生学、社会・環境と健康 第3版、村松 幸、中山健夫編、講談社 サイエнтиフィク (最新版)							
参考書等	厚生省の指標 増刊「国民衛生の動向」厚生労働統計協会 (最新版)							



科目名		開講時期		授業形態		単位数		必修／選択		担当者	
社会福祉概論 Outline of Social Welfare		2年後期		講義		2		卒業選択 免許・資格必修		重永 茂	
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8		
					◎			○	○		
授業の目的		現在、少子・高齢化は一層の進展をみせている。また、バブル経済崩壊以来、国民経済は混迷の中にある。家庭機能は低下し、それへの具体的な対策が急務の課題となっている。社会福祉は、こうした課題に対して、確たる科学的認識のもとに制度、政策を中軸に据えた理論的、実践的な営みである。その前提のもとに、社会福祉全般に関し学ぶ。									
到達目標		1. 公的責任(生存権保障)としての理念的変遷を理解する。 2. 社会福祉サービスの国民生活への関連・必要性を理解する。 3. 社会福祉をめぐる現状の全般的把握ができる。									
授業の概要		社会福祉(事業)に関する生成～成立過程の概観を通してその理念的変遷及び現代社会における位置づけの意義、必要性を正しく認識することを目指す。理解を深める一助として、グループワーク、ディスカッション、事例検討等を随時取り入れる。									
授業計画											
1	社会福祉の成立過程を通して、その目的・対象・存在意義等、概容を学ぶ。(グループワーク)	9	社会福祉固有の援助技術に関し、特に個別援助技術・集団援助技術を中心に学ぶ。								
2	少子高齢社会への推移の中での社会保障制度との関連のもとに社会福祉の在り方、位置づけを学ぶ。	10	社会福祉関連分野・組織等との連携とネットワークについて学ぶ。(グループワーク)								
3	社会情勢のもとでの国民の生活への影響とそれへの対応としての社会福祉事業の形成、成立を学ぶ。(ディスカッション)	11	以下に関する分野について、それぞれの成立過程、意義、目的、対象規定、関連諸施策、機関、施設、福祉サービス、課題等の全般について学ぶ。 (1)地域福祉 (2)高齢者福祉 (3)障害者福祉 (4)児童・家庭福祉 (5)生活困窮者の福祉 (6)医療福祉 ほか (ディスカッション)(事例検討)								
4	昭和20年以降、近代社会福祉事業の成立への道筋を社会経済動向の変遷のもと学ぶ。	12									
5	社会福祉基礎構造改革を経た今日の社会福祉に関する現状、課題について学ぶ。(事例検討)	13									
6	古代社会～現代に至る欧米における社会福祉の体系化への過程を通して、今日の在り方を学ぶ。	14	[小テスト2](授業7～13回の範囲) 社会福祉の今後の課題及び、社会福祉の分野における栄養士の位置づけ、必要性について学ぶ。 (ディスカッション)								
7	[小テスト1](授業1～6回の範囲) 従来の限定された福祉ニーズへの対応から全ての国民の生活の安定、向上へと変容してきた過程を学ぶ。	15	まとめ及び補足説明による全般的理解の習得								
8	社会福祉に関する法体系、目的、対象規定、サービス内容、組織、機関の位置づけ、役割等を学ぶ。										
成績評価の方法・基準		授業で行う2回の小テスト60%(2回の平均値)、レポート20%受講態度・姿勢20%で総合評価する。									
留意事項		社会福祉に関する幅広い視野と基礎的な知識の習得を図ること。									
準備学習(予習・復習等)		授業内容の復習を通して、的確な理解の習得に努めること。								必要時間:3時間	
課題のフィードバック		小テストは、実施後解説及び返却を行う。									
テキスト		「栄養士・管理栄養士をめざす人の社会福祉」 編集岩松珠美・三谷嘉昭 みらい									
参考書等		そのつど紹介する。									

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修/選択		担当者		
解剖学 Anatomy		1年後期	講義	2	卒業選択 免許・資格必修		脇本 麗		
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
							◎		○
授業の目的	解剖学とは人体の形態(構造)を研究する学問であり、栄養学を学ぶ上でも基礎となる重要なものである。人体の形態を知るためには、人体の構造と機能を理解する必要がある。本科目では、系統と局所の解剖学、および解剖組織学について学習し、生理学で学ぶ人体の機能と関連付けて理解することを目的とする。								
到達目標	1. 細胞や人体の区分、器官の概略について説明できる。 2. 人体の主な器官の構造とその名称を述べることができる。 3. 人体の器官を構成する組織や細胞について理解する。								
授業の概要	生命活動を営むために必要な人体の構造を正しく理解するために、教科書を中心として講義プリント、PPTスライド等を用いて視覚的に理解できるよう講義を行う。知識習得状況を確認するため、栄養士実力試験に準じた小テストを第8回と第15回で2回実施する。								
授業計画									
1	解剖学の概要1 解剖学序論、人体各部(体表構造)の名称	9	呼吸器系1 呼吸器系の概要、鼻～気管支の構造						
2	解剖学の概要2 組織、細胞の構造	10	呼吸器系2 肺の構造						
3	消化器系1 消化器系の概要、口～食道の構造	11	泌尿器系 泌尿器系の概要、腎臓から尿道の構造						
4	消化器系2 胃～肛門の構造	12	生殖器系 生殖器系の概要、男性・女性生殖器の構造						
5	消化器系3 肝臓、胆嚢、膵臓の構造	13	内分泌系 内分泌系の概要、視床下部、下垂体、甲状腺、副腎、生殖巣など						
6	循環器系1 循環器系の概要、心臓の構造	14	運動器系 骨格の概要(主な骨の名称や位置) 筋系の概要(主な筋の名称や位置)						
7	循環器系2 血管の組織学的構造、動脈系・静脈系の構造	15	神経系 神経系の概要、中枢神経と末梢神経の構造 <u>小テスト(9～15回目内容)</u>						
8	循環器系3 循環器系のまとめ、 <u>小テスト(1～8回目内容)</u>								
成績評価の方法・基準	筆記試験 70%、小テスト(全2回)20%、受講態度・姿勢 10%								
留意事項	講義プリントを前もって配付するので、教科書を参考にプリントを仕上げた上で講義に臨むこと。								
準備学習(予習・復習等)	事前にシラバスを確認し、次週の講義内容は教科書等を用いて予習すること。 講義内での疑問点は、講義終了時かオフィスアワーで質問し、解決しておくこと。						必要時間:3時間		
課題のフィードバック	毎回の講義終了時に行う小テストは、講義時間内で解答・解説を行う。								
テキスト	「栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学」 志村二三夫・岡 純・山田和彦/編 羊土社								
参考書等	「ぜんぶわかる人体解剖図」 坂井建雄・橋本尚詞/著 成美堂出版 「カラー図解 人体の正常構造と機能」 坂井建雄・河原克雅/編 日本医事新報社								

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択		担当者		
生理学 Physiology		1年後期	講義	2	卒業選択 免許・資格必修		鶴崎 政志		
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
							◎		○
授業の目的	人体を機能的の面から理解するのが生理学である。本講義では人体の機能の理解を深める事により、正常な体の機能の維持に必要な事や、ひいてはその機能が正しく働かない状態＝疾病についても演繹できる様になる事を目的とする。								
到達目標	1. 消化吸収と生体機能の維持について述べる事ができる。 2. 主な臓器の役割について説明できる。 3. 臓器の機能不全＝疾病についても、成書などから読み解く事ができる様になる。								
授業の概要	人体各臓器の機能について解剖学的特徴と合わせながら理解していく。 また、ホメオスタシス(恒常性)の維持と食との関連について、自分で学習する基礎的な力を習得する。								
授業計画									
1	器官系の種類を上げる事ができるようになる。 またその概要も説明できるようになる。			9	循環器系の成り立ちを理解し、血液循環の意味を説明できるようになる。				
2	神経を含む細胞の形態と機能の概要について、その特徴を説明できるようになる。			10	換気とガス交換の仕組みについて、概要を説明できるようになる。				
3	脳の機能局在について、部位別に機能をまとめることができるようになる。			11	腎臓の構造について説明できるようになる。 ネフロン各部の役割について理解する。				
4	自律神経の機能の概要を学び、臓器の機能調節機構の特徴を説明できるようになる。			12	感覚器の種類と感覚の特性、特殊感覚受容器の構造について学ぶ。				
5	体を動かす為に必要な器官と、運動の調節機構について概要を理解する。			13	内分泌調節と主なホルモンの作用について理解する。				
6	消化管の基本構造と消化・吸収の仕組みを理解する。			14	女性の性周期とホルモンの関係について理解し、体内の変化について説明できるようになる。				
7	排便反射について説明できるようになる。 排泄の意味を説明できるようになる。			15	免疫の仕組みについて、その概要を説明できるようになる。				
8	体温の調節機構はどういうものか、エネルギー代謝との関連から概要を理解する。								
成績評価の方法・基準	筆記試験90%、受講態度・姿勢10%で総合評価する。								
留意事項	メール: mtsurusaki@me.com を質問用に開放するので、所属・氏名を明記の上、利用して頂きたい。 ＊小テストや課題は予定していないので、15回の講義をしっかり理解すること。								
準備学習 (予習・復習等)	復習を中心に行う。講義内容を教科書などで補足し、次回講義までに整理しておく。不明な点は質問用メール(上述)等を利用して、速やかに解決しておく。予習が必要な時はあらかじめ指示する。						必要時間: 3時間		
課題のフィードバック	原則として課題は課さないが、必要に応じて適宜提出を求めることがある。その場合は提出期限の1ヶ月以内を目処に評価・返却を原則とする。								
テキスト	「栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学」志村二三夫・岡純・山田和彦編、羊土社								
参考書等	「トータル人体解剖生理学:からだの構造と機能」佐伯由香・黒澤美枝子・細谷安彦編訳、丸善株式会社								

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択		担当者		
生化学 I Biochemistry I		2年前期	講義	2	卒業選択 免許必修		脇本 麗		
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
							◎	○	
授業の目的	生化学は基礎栄養学と深く関連があるため、『基礎栄養学 I、II』の内容を踏まえつつ、糖質・脂質・タンパク質の構造と機能、および代謝について科学的に理解する。栄養士になるために必要な、ヒトの構造と栄養素の代謝についての基礎知識の修得を目標とする。(タンパク質・アミノ酸代謝は『生化学 II』とする)								
到達目標	1. 糖質、脂質、タンパク質の生体化学物質の構造や性質、機能について理解する。 2. 栄養素の代謝とエネルギー獲得の機構(TCA サイクル、 $\beta$ 酸化系など)について理解する。 3. 酵素の一般的性質、さらに酵素の構造と機能の関連について理解する。								
授業の概要	糖質・脂質・アミノ酸とタンパク質・酵素といった、生体を構成する物質の構造と機能の概要を理解する。また、食物を摂取した後の栄養素の代謝によってどのようにエネルギー源を獲得しているか、科学的に理解する。講義内容の定着を目的として、毎回の講義終了時に小テストを行う。								
授業計画									
1	オリエンテーション 生化学とは何か、細胞内小器官とその機能	9	脂質の化学 脂質の種類と構造および分類						
2	糖質の化学 糖質の種類、糖質の構造と機能	10	脂質の代謝(1) トリアシルグリセロール、脂肪酸の生合成						
3	糖質の代謝(1) 糖の吸収、解糖系	11	脂質の代謝(2) $\beta$ 酸化、エイコサノイド・ケトン体の代謝						
4	糖質の代謝(2) TCA 回路、電子伝達系	12	脂質の代謝(3) コレステロールの代謝、脂質の体内輸送						
5	糖質の代謝(3) グリコーゲンの合成と分解、血糖値の調節機構	13	タンパク質・酵素の化学(1) アミノ酸の種類と構造、タンパク質の構造形成						
6	生体のエネルギー源と代謝 異化、同化、ATP の合成と分解および役割	14	タンパク質・酵素の化学(2) 酵素の分類、特異的作用、酵素活性の調節						
7	生体酸化、酸化的リン酸化 酸化と還元、電子伝達系、脱共役タンパク質	15	第9～14回目(後半)のまとめ						
8	第1～7回目(前半)のまとめ								
成績評価の方法・基準	筆記試験80%、毎回の講義終了時の小テスト(全13回)20%で総合評価する。								
留意事項	新聞、テレビ、インターネットなどを用いて、生化学に関連する最新の情報に興味・関心をもつこと。								
準備学習 (予習・復習等)	事前にシラバスを確認し、次週の講義内容はテキスト等を用いて予習すること。 講義内での疑問点は、講義終了時かオフィスアワーで質問し、解決しておくこと。						必要時間:3時間		
課題の フィードバック	毎回の講義終了時に行う小テストは、講義時間内で解答・解説を行う。								
テキスト	「生化学 (健康・栄養科学シリーズ)」石堂 一巳、福渡 努編集 南江堂								
参考書等	「基礎から学ぶ生化学(改訂第3版)」奥 恒行、山田 和彦編集 南江堂 「わかりやすい生化学(第5版)」石黒 伊三雄、篠原 力雄監修、斉藤 邦明編集 ニューヴェルヒロカフ								

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修/選択		担当者		
生化学Ⅱ BiochemistryⅡ		2年後期	講義	2	卒業選択 免許必修		脇本 麗		
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
						◎	○		
授業の目的	『生化学Ⅰ』での内容を復習しつつ、タンパク質とアミノ酸の代謝、細胞の基本的な構造と機能、核酸・遺伝子の構造と機能、免疫などの生体防御能、生体の恒常性維持の機構、ビタミンの生理作用などについて理解する。さらに、最新の生化学の知見をもとにした応用事例について、科学的に考察する。								
到達目標	1. タンパク質・アミノ酸の代謝について理解する。 2. 細胞の基本的構造と機能、核酸・遺伝子の構造と機能について理解する。 3. ホルモン、免疫などの生体防御機構、恒常性の維持機構、ビタミンの生理作用について理解する。								
授業の概要	タンパク質およびアミノ酸の代謝機構、また核酸・遺伝子とタンパク質の合成の相互関係について理解する。さらに、免疫による生体防御機構や恒常性の調節機構、ビタミンの生理作用などについて理解する。講義内容の定着を目的として、毎回の講義終了時に小テストを行う。								
授業計画									
1	オリエンテーション、タンパク質・アミノ酸の代謝(1) タンパク質の消化・吸収、代謝の概要	9	核酸と遺伝子(1) 核酸の構造、ゲノムと遺伝子、遺伝子発現						
2	タンパク質・アミノ酸の代謝(2) タンパク質・アミノ酸の分解、窒素の代謝	10	核酸と遺伝子(2) タンパク質の合成、核酸代謝						
3	タンパク質・アミノ酸の代謝(3) 炭素骨格の代謝、アミノ酸に由来する生体内物質	11	代謝の相互関係と環境応答 糖質・脂質・アミノ酸・核酸の代謝、代謝の環境応答						
4	ビタミンの栄養(1) 脂溶性ビタミンの種類と生理作用、欠乏症と過剰症	12	恒常性の調節機構 恒常性の維持、水・電解質、免疫とアレルギー						
5	ビタミンの栄養(2) 水溶性ビタミンの種類と生理作用、欠乏症	13	赤血球と生体色素、器官の構造と機能 赤血球、ヘムの生合成と分解、各器官の相互関係						
6	ミネラルの栄養(1) ミネラルの分類、多量ミネラルの種類と生理作用	14	遺伝子解析、生活習慣病(非感染性疾患)の生化学 ヒトゲノム、肥満、糖尿病、ニュートリゲノミクス						
7	ミネラルの栄養(2) 微量ミネラルの種類と生理作用	15	第9～14回目(後半)のまとめ						
8	第1～7回目(前半)のまとめ								
成績評価の方法・基準	筆記試験80%、毎回の講義終了時の小テスト(全13回)20%で総合評価する。								
留意事項	新聞、テレビ、インターネットなどを用いて、生化学に関連する最新の情報に興味・関心をもつこと。								
準備学習(予習・復習等)	事前にシラバスを確認し、次週の講義内容はテキスト等を用いて予習すること。 講義内での疑問点は、講義終了時かオフィスアワーで質問し、解決しておくこと。							必要時間:3時間	
課題のフィードバック	毎回の講義終了時に行う小テストは、講義時間内で解答・解説を行う。								
テキスト	「生化学(健康・栄養科学シリーズ)」石堂 一巳、福渡 努編集 南江堂								
参考書等	「基礎から学ぶ生化学(改訂第3版)」奥 恒行、山田 和彦編集 南江堂 「わかりやすい生化学(第5版)」石黒 伊三雄、篠原 力雄監修、斉藤 邦明編集 ニューヴェルヒロカワ								

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択		担当者	
生化学実験 Biochemical Experiment		2年後期	実験	1	卒業選択 免許必修		脇本 麗	
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7
						◎	○	
授業の目的	2年次前期の『生化学Ⅰ』、また、本科目と同時期開講の『生化学Ⅱ』の講義で修得した知識をもとに、実験を通して栄養と健康についてさらに理解を深めることを目的とする。基礎的な化学の知識、実験操作法、栄養素の代謝とその生理的役割についての理解を深める。							
到達目標	1. 正確な実験操作法、基本的な科学レポート作成の手法を修得する。 2. 三大栄養素の消化について、消化酵素の作用機序と至適条件について理解する。 3. 血中成分と栄養・健康との関連性について理解する。							
授業の概要	糖質・脂質・タンパク質の構造と性質について、定性実験によって理解する。また、三大栄養素の管腔内消化の条件と特徴について、定性および定量実験により理解する。さらに、血中成分の生化学検査を行うことによって、測定値のもつ精度と臨床学的意義について理解を深める。							
授業計画								
1	オリエンテーション 実験レポートのまとめ方、実験器具の扱い方、試薬の調整方法について学ぶ		9	第6～8回までの内容確認およびまとめ				
2	三大栄養素の性質(1) 糖質(単糖類、二糖類、多糖類)の構造および性質について学ぶ		10	三大栄養素の体内代謝(1) 糖質の代謝 グルコースオキシダーゼ法による血中グルコース濃度の測定を行い、糖質の代謝について学ぶ				
3	三大栄養素の性質(2) 脂質(トリアシルグリセロール、リン脂質、コレステロール)の構造および性質について学ぶ		11	三大栄養素の体内代謝(2) 脂質の代謝 酵素法による血中トリアシルグリセロール濃度の測定を行い、脂質の代謝について学ぶ				
4	三大栄養素の性質(3) タンパク質とアミノ酸の構造および性質について学ぶ		12	三大栄養素の体内代謝(3) 脂質の代謝 コレステロールオキシダーゼ法による血中総コレステロール濃度の測定を行い、脂質の代謝について学ぶ				
5	第1～4回までの内容確認およびまとめ		13	三大栄養素の体内代謝(4) タンパク質の代謝 フェノール試薬法による血中タンパク質濃度の測定を行い、タンパク質の代謝について学ぶ				
6	三大栄養素の管腔内消化(1) 糖質の消化 膵アミラーゼによるデンプンの消化実験		14	第10～13回までの内容確認およびまとめ				
7	三大栄養素の管腔内消化(2) 脂質の消化 膵リパーゼによる乳脂肪の消化実験		15	1～14回目までのまとめ				
8	三大栄養素の管腔内消化(3) タンパク質の消化 膵プロテアーゼによるカゼインの消化実験							
成績評価の方法・基準	実験レポート60%、受講態度・姿勢40%							
留意事項	白衣を必ず着用し、事故や怪我のないように実験を行うこと。レポートの提出期限は厳守すること。							
準備学習(予習・復習等)	事前に配布したプリントに目を通し、注意事項や操作方法、実験の目的について予習したうえで実験に臨むこと。						必要時間: 指定せず	
課題のフィードバック	提出された実験レポートは添削・採点し、各項目のまとめの回で返却し総括を行う。							
テキスト	事前にプリントを配布する。							
参考書等	「生化学」「基礎栄養学」「食品学総論」「食品学各論」「臨床栄養学」の講義で使用したテキスト							

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択		担当者	
食品学総論 Introduction of Food Science		1 年前期	講義	2	卒業必修 免許必修		江越 和夫	
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7
				○	○	○	◎	
授業の目的	栄養士免許必修科目を学ぶ上での基礎知識である、食品中栄養成分の名称、性質および物理化学的変化等に関する知識を習得する。具体的には、食品中の一般成分、嗜好成分(色素・香気・呈味成分)、抗ガン作用や血糖調節作用等を有する機能性成分、食品の分類、食品成分表について理解する。							
到達目標	1. 食品中の各種栄養成分を正確に記憶している。 2. 糖、脂質、タンパク質の構造・性質が理解できる。 3. 食品成分の物理化学的な変化が理解できる。							
授業の概要	主に、食品成分表の成り立ち、食品に含まれる栄養成分(水分、炭水化物、脂質、タンパク質、ビタミン、ミネラル)の種類・性質・含有食品並びに食物繊維・ポリフェノール類・フラボノイド類等の機能性について学ぶ。アクティブラーニングとして、8 回目に、自分に割り当てられた小テスト問題(7 回目に実施)の解説を行う。							
授業計画								
1	食品とその働き、食品の一次機能(栄養機能)、二次機能(感覚機能)、三次機能(生体調節機能)	9	小テスト1の総評・解答用紙返却、タンパク質とアミノ酸、単純タンパク質、複合タンパク質、タンパク質の変性を利用した食品加工					
2	食品の分類、6つの基礎食品、特定保健用食品、保健機能食品	10	加熱によるヘテロサイクリックアミンの生成、食品に含まれる酵素、脂溶性ビタミン、水溶性ビタミン					
3	食品成分表、食品中の水分、自由水と結合水、水分活性と食品の保存性	11	主要ミネラル、微量ミネラル、食品中のミネラルの働き、ミネラルの機能					
4	炭水化物の種類、単糖類、誘導糖、二糖類	12	食品の色素成分(クロロフィル、ミオグロビン、フラボノイド)					
5	消化性多糖類、難消化性多糖類、デンプンの糊化と老化、食物繊維の測定	13	食品の色素成分(アントシアニン、メラニン、タール色素)、食品の褐変					
6	飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸、単純脂質、複合脂質、ステロール、油脂の酸化、自動酸化、熱酸化、油脂の酸化防止、油脂のヨウ素化、ケン化価	14	小テスト2、解説					
7	小テスト1、「小テスト問題の解説方法」について、問題の割り当て(全員分)	15	小テスト2の総評・解答用紙返却、香気成分(野菜・果実の香り、魚や肉の臭い)、呈味成分、甘味成分、酸味成分、塩味成分等					
8	自分に割り当てられた「小テスト問題の解説」(アクティブラーニング)							
成績評価の方法・基準	筆記試験40%、小テスト1・2の得点40%(=各20%)、受講態度15%および「小テスト問題の解説」5%を合計して評価する。							
留意事項	本科目で学んだ内容を、自分の食生活で確認することにより、さらに理解が深まる。							
準備学習(予習・復習等)	事前にその範囲に目を通した上で授業に臨み、不明な点はオフィスアワー等を利用して解決しておくこと。毎回復習することにより、効率よく各種食品成分を覚えることができる。						必要時間:3時間	
課題のフィードバック	小テスト1終了後、自分に割り当てられた問題の解説を行う。小テスト1は、2 週間以内に採点后、解答用紙を返却し総評する。							
テキスト	「イラスト 食品学総論」種村安子等 東京数学社							
参考書等	学会誌等から得られた新知見はそのつど紹介する。							

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択		担当者		
食品学各論 Food Material Science		1年後期	講義	2	卒業選択 免許必修		江越 和夫		
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
				○	○	○	◎		
授業の目的	各種食品に含まれる栄養成分に関する知識を理解する。すなわち、五大栄養素、嗜好成分(色素・香気・呈味成分)及び機能性成分が植物性食品や動物性食品等どのように含まれているか、さらに食品加工及び食品添加物の働きについて学ぶ。								
到達目標	1. 植物性食品および動物性食品について、特徴的な栄養成分が分かる。 2. 食品加工における食品添加物の働きが理解できる。 3. 本科目で得た知識を栄養士職の遂行に生かせる。								
授業の概要	「植物性食品」では、穀類、種実類、野菜類、果実類などに、「動物性食品」では、食肉類、乳類、卵類、魚介類等に含まれる栄養成分の特徴および加工食品に使用される食品添加物の働きについて学習する。アクティブラーニングとして、8回目に、自分に割り当てられた「小テスト問題(7回目に実施)の解説」を行う。								
授業計画									
1	精穀、穀類の成分(水分、炭水化物、)、穀類タンパク質の栄養価	9	テスト1総評・解答用紙返却、果実類の分類、果実類の化学成分(糖、有機酸、ビタミン、ペクチン、色素、芳香成分)、果実類の収穫後の生理変化、果実類の利用						
2	小麦グルテンの性質、穀類の脂質・ビタミン、穀類の利用・加工、いも類の種類、化学成分、いも類の利用・加工	10	キノコ類の種類、化学成分、機能性成分、藻類の種類、化学成分、機能性成分、食肉類の種類、部位別肉の分割						
3	いも類の利用・加工、豆類の種類、ダイズタンパク質の性質	11	食肉類の化学成分(タンパク質、脂質、炭水化物、無機質、ビタミン)、家畜の死後硬直と肉の熟成、食肉の色						
4	ダイズを利用した発酵食品(納豆、みそ、醤油)および非発酵食品(豆乳、豆腐)	12	牛乳の性状、成分(タンパク質、脂質、糖質、無機質、ビタミン)、牛乳の栄養と機能性成分						
5	種実類の種類と化学成分、種実類の利用、えごまの脂肪酸、ごまの抗酸化成分野菜類の分類、カロテンとビタミンC	13	牛乳・乳製品(発酵乳、乳酸菌飲料、チーズ、バター)、卵類の構成成分、卵の加工特性、卵の利用と機能性						
6	野菜類の種類、性状、化学成分(ビタミン類、ミネラル、食物繊維)、野菜の加工と保存(漬物、瓶詰め、乾燥野菜、CA貯蔵)	14	魚介類の分類、一般成分魚介類の死後変化、魚介類の利用、油糧食品、甘味料						
7	小テスト1、「小テスト問題の解説方法」について、問題の割り当て(全員分)	15	小テスト2、解説						
8	自分に割り当てられた「小テスト問題の解説」(アクティブラーニング)								
成績評価の方法・基準	小テスト1、2の得点(80%＝40%×2)および受講態度15%および「小テスト問題の解説」5%を合計して評価する。								
留意事項	用語がわからないときは、前期開講した食品学総論の教科書で確認すること。								
準備学習(予習・復習等)	事前にその範囲に目を通した上で授業に臨み、毎回復習すること。理解を深めるために、本科目で学んだ内容を日常の食生活で確認すること。							必要時間:3時間	
課題のフィードバック	小テスト1終了後に、自分に割り当てられた問題の解説を行う。小テスト1は、2週間以内に採点・返却し総評する(小テスト2はクラスミーティング等を利用して返却)。								
テキスト	「食品学Ⅱ」加藤保子等 南江堂								
参考書等	学会誌等に掲載された新発見はその学つど紹介する。								



科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択		担当者		
食品学実験 Food Science Experiments		2年前期	実験	1	卒業選択 免許必修		江越 和夫		
学科のディプロマポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
				○		○	◎		
授業の目的	食品中に含まれる栄養成分がどのような方法で測定されているかを学ぶ。1 年前後期に学んだ、食品中栄養成分のタンパク質、水分、ビタミンA・B1・C、アミノ酸、有機酸、旨味成分について、実際に自ら実験を行い、得られた測定結果と食品成分表に記載されたデータを比較し、食品成分表の成り立ちを理解する。								
到達目標	1. 測容、秤量、試薬の調製、器具の洗浄等の基本操作ができる。 2. 実験レポートが作成できる。 3. 基本的な食品成分の分析法が理解できる。								
授業の概要	4人程度のグループで実験する。実験内容の説明を受けたのち、グループごとにディスカッションを行い、全員が実験操作を理解した上で実施する。最初の5回は、実験を安全で正確に実施できるように、基本操作について学ぶ。6回目以降の実験では、実験結果についてディスカッションし、レポートを作成する。								
授業計画									
1	測容(液量を調べる)、秤量(物の重さを測る)、器具の洗浄	9	食酢中の酢酸の定量(中和滴定により、酢酸量を調べる) <レポート②>						
2	試薬の調製(%濃度、モル濃度)、pH測定(酸性、アルカリ性の程度を調べる)	10	野菜の酵素的褐変(ゴボウの皮をむくと褐変する理由を考えるとその防止方法を調べる。 <レポート③>						
3	濾過、磨砕抽出、遠心分離、吸光度測定(海苔のクロロフィル量を調べる)	11	ビタミンA(肝油とサラダ油)、B <sub>1</sub> (玄米と白米)、C(煎茶と番茶の浸出液)を定性的に調べる。 <レポート④>						
4	乳化の顕微鏡観察(クリームを攪拌してバターを作り、それぞれの乳化の型を比較する)	12	比色法による緑茶アミノ酸の定量分析(玉露、煎茶、番茶の遊離アミノ酸量調べる) <レポート⑤>						
5	野菜の凍結乾燥(昇華を利用して、凍結乾燥野菜をつくる)	13	薄層クロマトグラフィーによる緑茶旨味成分の定性分析(玉露・煎茶・番茶浸出液のテアニンを調べる) <レポート⑥>						
6	水分の定量(常圧加熱乾燥法により、米や小麦の水分を調べる)、タンパク質の定量(ケルダール法により、米や小麦のタンパク質を定量する)	14	高速液体クロマトグラフィーによるビタミンCの定量分析(生野菜と茹で野菜のビタミンCを比較する) <レポート⑦>						
7	水分の定量、タンパク質の定量	15	まとめ						
8	タンパク質の定量 <レポート①>								
成績評価の方法・基準	実験レポート70%、受講態度30%で評価する(実験終了後1週間以内にレポート提出、時間厳守)。								
留意事項	①実験に取り掛かる前に、グループ全員で内容確認すること。②実験結果は、グループ全員が共通理解できるよう十分にディスカッションすること。								
準備学習(予習・復習等)	配布資料に目を通した上で授業に臨むこと。栄養土基礎演習(1年前期開講)の「化学の基礎」を理解しておくこと。						必要時間:指定せず		
課題のフィードバック	提出されたレポートは採点し、次週の授業で返却する。書き方に不備がある箇所は朱書きで訂正するので、以降のレポート作成で参考にすること。								
テキスト	資料を配布する。食品成分表を持参すること。								
参考書等	新知見はそのつど紹介する。								

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択		担当者		
食品加工学実習 Food Processing Practice		2年前期	実習	1	卒業選択 免許必修		江越 和夫		
学科のディプロマポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
				○		○	◎		
授業の目的	1年前期・後期開講の食品学総論・各論で学んだ食品加工学分野の知識を本科目によりさらに深める。すなわち、実際に自ら実習し、各種加工操作(物理的作用、化学的作用、微生物的作用)による原材料の変化を確認することにより、製造方法や加工原理に関する知識を習得する。								
到達目標	1. 食品加工における食品添加物の働きが理解できる。 2. 簡単な自家製加工食品が作成できる。 3. 食品保存と食品加工について理解できる。								
授業の概要	4人程度のグループで実習する。加工実習は、大豆加工品、小麦加工品、乳加工品、コンニャク、キャラメル、そば、ジャム、練り製品、ミカンの瓶詰め等について行う。実習終了後、できあがった加工食品の見た目や食感等をグループディスカッションしてレポートにまとめる。								
授業計画									
1	<麺類> 中力粉を用いて、うどんを作る。小麦粉グルテンの性質を理解する。	9	<木綿豆腐> 凝固剤(ニガリ)を用いて、大豆から木綿豆腐を作る(食塩では固まらないのはなぜか)。						
2	<そば> そば粉と小麦粉を用いてそばを作る。そば粉と小麦粉のタンパク質の性質を比較する。	10	<絹ごし豆腐> 凝固剤のグルコノデルタラクトンを用いて、豆腐を作る。木綿豆腐との製法の違いを比較する。						
3	<かんきつ類のシロップ漬け> 内果皮を除去するための、酸・アルカリ処理について理解する。	11	<練り製品> 魚肉の筋原繊維タンパク質によるアクチオシンの生成と練り製品の粘弾性を理解する。						
4	<ジャム> 果肉入りイチゴジャムを作る。ペクチン、酸、糖の働きを理解する。	12	<納豆> 納豆菌培養の準備をおこなう(斜面培地の作成、クリーンベンチ内での無菌操作、器具の滅菌など)。						
5	<キャラメル> キャラメルの固まる原理を理解する。キャラメルの着色の程度と固さをみる。	13	<納豆> 蒸者大豆に納豆菌を播き、発酵させる。納豆菌の働きを理解する。						
6	<フルーツケーキ> ミキサーを用い、各材料を混合した生地をばい焼する。ベーキングパウダーの働きを理解する。	14	<アイスクリーム> アイスクリームを安定化させる材料の働きを理解する。気泡と滑らかさの関係を理解する。						
7	<ヨーグルト> 牛乳に乳酸菌を播き、ヨーグルトを作る。乳酸発酵と乳タンパク質の凝固について理解する。	15	<コンニャク> こんにゃく芋の粉を用いてコンニャクを作る。こんにゃく芋に含まれるグルコマンナンの性質を理解する。						
8	<カッテージチーズ> 熟成させないチーズを造る。乳タンパク質の性質、凝乳酵素キモシンの働きについて学ぶ。								
成績評価の方法・基準	実習レポート70%、実習態度30%で評価する(試食後1週間以内にレポートを提出、時間厳守)。								
留意事項	①実習に取り掛かる前に、グループ全員で内容を確認すること。②原材料から加工食品が出来上がるまでの経緯(食品添加物の働き)を観察すること。								
準備学習(予習・復習等)	配布資料に目を通した上で授業に臨み、不明な点は実習中に質問し解決しておくこと。また、レポートをまとめる際には、食品学総論・各論および食品衛生学のテキストを参考にして理解を深めること。							必要時間: 指定せず	
課題のフィードバック	提出されたレポートは採点し、返却する。書き方に不備がある箇所は朱書きで訂正するので、以降のレポート作成で参考にすること。								
テキスト	資料を配布する。								
参考書等	新知見はそのつど紹介する。								

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択		担当者		
食品衛生学 Food Hygiene		1年後期	講義	2	卒業必修 免許必修		江越 和夫		
学科のディプロマポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
					○	◎			
授業の目的	食品摂取による危害から、生命をまもるための知識を習得する。すなわち、食品からの危害を起こす要因(微生物性・化学性・自然毒食中毒、経口感染症、食品中の汚染・有害物質、食品の変質、油脂の酸敗、放射性物質、食品添加物)、さらに食品衛生行政、食品衛生関連法規について理解する。								
到達目標	1. 食品からの危害要因が理解できる。 2. 食品の変質を防ぐための方法がわかる。 3. 食中毒予防のための方法が分かる。								
授業の概要	「食品の変質」では微生物による変質、微生物の増殖に必要な条件等について、「微生物性食中毒」ではサルモネラ属菌やカンピロバクター、セレウス菌等の細菌の性質や原因食品について学習する。アクティブラーニングとして、8回目に、自分に割り当てられた「小テスト問題(7回目に実施)の解説」を行う。								
授業計画									
1	食品衛生の目的、微生物の種類(細菌、真菌、ウイルス)、衛生指標菌(一般細菌数、大腸菌群、大腸菌)	9	化学性食中毒(メタノール、ヒ素、油症、ヒスタミン、酸敗油脂)、自然毒食中毒(植物性自然毒)、寄生虫						
2	食品の変質(微生物による変質、微生物の生育条件、化学的変質)、腐敗と鮮度の判定	10	自然毒食中毒(動物自然毒)、経口感染症(細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌、腸チフス、コレラ)、人畜共通感染症						
3	食品の腐敗・変敗防止(冷凍・冷蔵、水分活性と浸透圧、加熱)	11	食品中の汚染・有害物質(カビ毒、農薬、残留基準、ガドミウム、メチル水銀、ダイオキシン)、放射性物質						
4	食中毒の分類、発生状況、微生物性食中毒(腸炎ビブリオ)	12	食品添加物(概要、指定基準、表示基準、表示の免除、安全性評価、一日摂取許容量、使用基準)						
5	微生物性食中毒(腸管出血性大腸菌、サルモネラ、カンピロバクター、エルシニア)	13	食品添加物(保存料、殺菌剤、防かび剤、酸化防止剤、甘味料、着色料、発色剤等)						
6	微生物性食中毒(ボツリヌス菌、ウェルシュ菌、セレウス菌、リステリア、ノロウイルス)	14	食品包装、食品衛生管理、食品の表示、食品の規格基準、食品安全行政、食品安全関連法規(食品衛生法、食品安全基本法、食品表示法、農薬取締り法等)						
7	小テスト1、「小テスト問題の解説方法」について、問題の割り当て(全員分)	15	小テスト2、解説						
8	自分に割り当てられた「小テスト問題の解説」(アクティブラーニング)								
成績評価の方法・基準	小テストの得点(80%=40%×2)、受講態度15%および「小テスト問題の解説」5%を合計して評価する。								
留意事項	用語の意味がわからない場合は、食品学辞典・医学事典等を利用すること。								
準備学習(予習・復習等)	事前にその範囲に目を通した上で授業に臨み、毎回復習すること。理解を深めるために、本科目で学んだ内容は、同時期開講の食品衛生学実験で確認すること。							必要時間:3時間	
課題のフィードバック	小テスト1終了後に、自分に割り当てられた問題の解説を行う。小テスト1は、2週間以内に採点・返却し総評する(小テスト2はクラスミーティング等を利用して返却)。								
テキスト	食品衛生学-食の安全と衛生管理- 岸本 満 編集 中山書店								
参考書等	学会誌等に掲載された新知見はそのつど紹介する。								

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択		担当者		
食品衛生学実験 Food Hygiene Experiments		1年後期	実験	1	卒業選択 免許必修		江越 和夫		
学科のディプロマポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
				○	○	◎			
授業の目的	食品衛生学の講義で学んだことについて、本科目で自ら実験して確認することにより食品衛生に関する理解を深める。食品中の生菌数測定、大腸菌群・ブドウ球菌検査および環境中の真菌検査ならびに細菌のグラム染色を行い、衛生微生物への知識を習得し、さらに食品添加物や自然毒の定量実験についての知識を学ぶ。								
到達目標	1. 微生物検査において、準備から結果判定までの一連の操作ができる。 2. 細菌、酵母およびカビの形態やコロニーの違いがわかる。 3. 微量分析における、クロマトグラフィーの基礎がわかる。								
授業の概要	4人程度のグループで実験する。1回から10回は細菌や真菌等の微生物を検査する。微生物検査は、準備→無菌操作→培養→結果判定と3回にわたって行う。実験結果について、グループディスカッションを行い、1週間以内にレポートを提出する。								
授業計画									
1	生菌数測定(豆腐、野菜、海苔等の生きている細菌数を調べる、3週間にまたがる)―培地、器具の滅菌―	9	環境中の真菌数検査―披検部位のふき取り、培養操作―						
2	生菌数測定―試料液調製、培養操作―	10	環境中の真菌数検査―結果判定―<レポート④> パン酵母、コウジカビの顕微鏡観察						
3	生菌数測定―結果判定―<レポート①>	11	細菌のグラム染色(大腸菌、黄色ブドウ球菌、バチルス属菌を染色し顕微鏡で観察する)<レポート⑤>						
4	ブドウ球菌検査(鼻腔、手指、化膿部位等に付着している食中毒菌を調べる)―培地器具の滅菌―	12	着色料の定性分析(赤寒天に添加されたタール色素を薄層クロマトグラフで調べる)<レポート⑥>						
5	黄色ブドウ球菌検査―ふき取り検査、培養操作― 食中毒ビデオの視聴	13	保存料の定量分析(竹輪、蒲鉾、漬け物に添加されたソルビン酸を高速液体クロマトグラフで調べる) <レポート⑦>						
6	黄色ブドウ球菌検査―結果判定―<レポート②> 最確数法による大腸菌群検査(カイワレ大根、牡蠣、調理食品の大腸菌群を調べる)―培地、器具の滅菌―	14	高速液体クロマトグラフを用い、ジャガイモ芽・皮のソラニン、チャコニンを定量する。<レポート⑧>						
7	大腸菌群検査―試料液調製、培養操作―	15	まとめ						
8	大腸菌群検査―結果判定―<レポート③> 環境中の真菌検査(床、窓等に付着している酵母、カビを調べる)―培地作成、器具の準備―								
成績評価の方法・基準	実験レポート70%、実験態度30%で評価する(実験終了後1週間以内にレポートを提出、時間厳守)。								
留意事項	①実験に取り掛かる前に、グループ全員で内容確認すること。②実験結果は、グループ全員が共通理解できるよう十分にディスカッションすること。								
準備学習(予習・復習等)	配布資料に目を通した上で授業に臨み、不明な点は質問し解決しておくこと。実験レポートをまとめる際には、同時期開講の食品衛生学のテキストを参考にして理解を深めること。						必要時間: 指定せず		
課題のフィードバック	提出されたレポートは採点し、次週の授業で返却する。書き方に不備がある箇所は朱書きで訂正するので、以降のレポート作成で参考にすること。								
テキスト	資料を配布する。								
参考書等	新知見はそのつど紹介する。								

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修/選択		担当者	
基礎栄養学 I Basic Nutrition I		1年前期	講義	2	卒業必修 免許必修		協本 麗	
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7
					○		◎	○
授業の目的	食物に含まれる栄養素の種類や機能、栄養素の消化吸収の機構について、栄養学を学ぶうえで必要な基礎的知識を修得する。『基礎栄養学 I』では、おもに糖質・タンパク質・脂質・ビタミン・ミネラルの種類と機能、消化・吸収の機構について理解する。(エネルギー代謝、食事摂取基準は『基礎栄養学 II』とする)							
到達目標	1. 栄養素の働きと食べ物との関係について理解する。 2. 糖質・タンパク質、脂質の分類とその生理作用について理解する。 3. ビタミン・ミネラルの種類と構造、生理的機能について理解する。							
授業の概要	栄養の定義と概念、栄養素の消化・吸収と栄養素の体内動態について理解する。また、健康増進や疾病の予防・治療に果たす栄養学の役割と意義について、科学的に理解を深める。講義内容の定着を目的として、毎回の講義修了時に小テストを行う。							
授業計画								
1	オリエンテーション 栄養の概念、栄養と健康・疾患		9	タンパク質の栄養 (1) タンパク質の消化と吸収、食後・食間期のタンパク質・アミノ酸代謝、タンパク質・アミノ酸代謝の臓器間差				
2	摂食行動 摂食行動の調節機構、食事のリズムとタイミング		10	タンパク質の栄養 (2) アミノ酸の臓器間輸送、摂取するタンパク質の量と質の評価、他の栄養素との関係				
3	消化・吸収 消化・吸収の概念、消化器系の構造と機能、消化・吸収過程の概要		11	ビタミンの栄養 (1) 脂溶性ビタミン 構造と機能、栄養学的機能、生物学的利用度、他の栄養素との関係				
4	糖質の栄養 (1) 糖質の管腔内消化・膜消化と吸収、食後・食間期の糖質代謝		12	ビタミンの栄養 (2) 水溶性ビタミン 構造と機能、栄養学的機能、生物学的利用度、他の栄養素との関係				
5	糖質の栄養 (2) 血糖とその調節、エネルギー源としての作用、他の栄養素との相互変換		13	ミネラルの栄養 (1) 多量ミネラル 分類と栄養学的機能、生体機能の調節作用、生物学的利用度、他の栄養素との関係				
6	脂質の栄養 (1) 脂質の管腔内消化と吸収、食後・食間期の脂質代謝、脂質代謝の臓器間差、脂質の臓器間輸送		14	ミネラルの栄養 (2) 微量ミネラル 分類と栄養学的機能、酵素反応とミネラル、鉄代謝と栄養、生物学的利用度、他の栄養素との関係				
7	脂質の栄養 (2) 貯蔵エネルギーと臓器別体内代謝、コレステロールの代謝、他の栄養素との関係		15	第9～14回目(後半)のまとめ				
8	第1～7回目(前半)のまとめ							
成績評価の方法・基準	筆記試験80%、毎回の講義修了時の小テスト(全13回)20%で総合評価する。							
留意事項	新聞、テレビ、インターネットなどを用いて、栄養学に関連する最新の情報に興味・関心をもつこと							
準備学習(予習・復習等)	事前にシラバスを確認し、次週の講義内容はテキスト等を用いて予習すること。 講義内での疑問点は、講義修了時かオフィスアワーで質問し、解決しておくこと。						必要時間: 3時間	
課題のフィードバック	毎回の講義修了時に行う小テストは、講義時間内で解答・解説を行う。							
テキスト	「最新 基礎栄養学」吉田 勉監修、篠田 粧子・南 道子編 医歯薬出版株式会社							
参考書等	「基礎栄養学(健康・栄養科学シリーズ)」奥 恒行・柴田 克己編集 南江堂							

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択		担当者		
基礎栄養学Ⅱ Basic NutritionⅡ		1年後期	講義	1	卒業選択 免許必修		脇本 麗		
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
					○		◎	○	
授業の目的	『基礎栄養学Ⅰ』で修得した栄養素の種類や機能、栄養素の消化吸収の機構についての基礎的知識を踏まえて、本科目では栄養指導を行う上で必要なエネルギー代謝や食事摂取基準についての知識を修得する。さらに、客観的かつ総合的に栄養状態を評価判定する栄養アセスメントについても理解を深める。								
到達目標	1. エネルギー代謝、水・電解質の栄養的意義について理解する。 2. 食事摂取基準の概念について理解する。 3. 栄養アセスメントの種類とその評価方法についての知識を修得する。								
授業の概要	食事などによって供給されたエネルギーが体内でどのように代謝されているのか、その機構について理解する。また、食事摂取基準の概念、栄養アセスメントの種類と評価方法について学び、栄養学が健康増進や疾病の予防・治療に果たす役割と意義について理解を深める。								
授業計画									
1	オリエンテーション、エネルギー代謝（1） エネルギー代謝の概念、エネルギー消費量、エネルギー代謝の測定法								
2	エネルギー代謝（2）、水・電解質代謝 臓器別エネルギー代謝、物理的燃焼値と生理的燃焼値、水の出納、電解質代謝								
3	食事摂取基準（1） 食事摂取基準策定の基礎理論、目的、策定方法、 栄養素の指標の概念と特徴								
4	食事摂取基準（2） 食事調査法、食事摂取基準の外挿法、エネルギー								
5	食事摂取基準（3） タンパク質、脂質								
6	食事摂取基準（4） 炭水化物、エネルギー産生栄養素バランス								
7	食事摂取基準（5） 脂溶性・水溶性ビタミン、多量・微量ミネラル、食事 摂取基準の活用、栄養アセスメント								
8	まとめ 第1～7回目の講義内容の小テスト、解答・解説								
成績評価の方法・基準	筆記試験80%、毎回の講義修了時に行う小テスト20%で総合評価する。								
留意事項	新聞、テレビ、インターネットなどを用いて、栄養学に関する最新の情報に興味・関心をもつこと								
準備学習 (予習・復習等)	事前にシラバスを確認し、次週の講義内容はテキスト等を用いて予習すること。 講義内での疑問点は、講義修了時かオフィスアワーで質問し、解決しておくこと。						必要時間:3時間		
課題の フィードバック	第8回目のまとめで行う小テストは、講義内で解答および解説を配布し、総評を行う。								
テキスト	「最新 基礎栄養学」吉田 勉監修、篠田 粒子・南 道子編 医歯薬出版株式会社								
参考書等	「基礎栄養学(健康・栄養科学シリーズ)」奥 恒行・柴田 克己編集 南江堂								

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択	担当者			
応用栄養学 I Advanced Nutrition Science I		1年前期	講義	2	卒業必修 免許必修	脇本 麗			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
					◎			○	
授業の目的	ヒトのライフサイクルは妊娠期・授乳期、新生児期・乳児期、成長期、成人期、高齢期のステージに分類され、それぞれ多様な生理的特徴を有する。各ライフステージの生理的特徴や環境変化における生理的変化について学修し、適切な栄養摂取について理解することを目的とする。								
到達目標	1. 各ライフステージにおける身体、精神、栄養について理解する。 2. 各ライフステージにおける栄養管理の基本について理解する。 3. 日本人の食事摂取基準の基本的事項について理解する。								
授業の概要	妊娠期・授乳期から高齢期までの各ライフステージにおける生理的特徴を理解し、そのライフステージに即した適切な栄養管理について学修する。日本人の食事摂取基準については、策定目的や健康維持・増進および疾病予防のための活用方法などについて学修する。								
授業計画									
1	オリエンテーション 栄養ケア・マネジメント(1) 1. 栄養ケア・マネジメントの概要	9	<u>小テスト①(1～8回目内容)</u> 1～8回目までのまとめ						
2	栄養ケア・マネジメント(2) 1. 栄養スクリーニング 2. 栄養アセスメント 3. PDCAサイクルと栄養ケア計画	10	成長期の栄養(1) 1. 成長期の特性 2. 小児の食事摂取基準						
3	日本人の食事摂取基準 1. 食事摂取基準の目的と基本的な考え方 2. エネルギー・栄養素別食事摂取基準	11	成長期の栄養(2) 1. 幼児期の栄養アセスメントと栄養ケア 2. 小児の食事摂取基準						
4	母性栄養(1) 妊娠期・授乳期の特性	12	成長期の栄養(3) 1. 学童期の栄養アセスメントと栄養ケア 2. 思春期の栄養アセスメントと栄養ケア						
5	母性栄養(2) 1. 妊婦・授乳婦の食事摂取基準 2. 妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア	13	成人期の栄養(1) 成人期の特性						
6	新生児期・乳児期の栄養(1) 1. 新生児期の特性 2. 乳児期の特性	14	成人期の栄養(2) 1. 食事摂取基準 2. 成人期の栄養アセスメントと栄養ケア						
7	新生児期・乳児期の栄養(2) 1. 乳児期の食事摂取基準 2. 「授乳・離乳の支援ガイド」	15	<u>小テスト②(10～14回目内容)</u> 10～14回目までのまとめ						
8	新生児期・乳児期の栄養(3) 1. 新生児期・乳児期の栄養と病態、疾患 2. 新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア								
成績評価の方法・基準	小テスト80%(全2回)および受講姿勢20%で総合評価する。								
留意事項	新聞、テレビ、インターネットなどを用いて、応用栄養学に関連する最新の情報に興味・関心をもつこと								
準備学習 (予習・復習等)	事前にシラバスを確認し、次週の講義内容はテキスト等を用いて予習すること。 講義内での疑問点は、講義終了時かオフィスアワーで質問し、解決しておくこと。							必要時間:3時間	
課題の フィードバック	小テストは、実施回または次回の授業内で解説する。								
テキスト	「Nブックス 五訂 応用栄養学」津田博子・麻見直美 編著 建帛社								
参考書等	「日本人の食事摂取基準」厚生労働省 第一出版、「食事摂取基準入門」佐々木敏 同文書院								

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択		担当者		
応用栄養学Ⅱ Advanced Nutrition Science Ⅱ		1年後期	講義	1	卒業選択 免許必修		脇本 麗		
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
					◎			○	
授業の目的	ヒトのライフサイクルは妊娠期・授乳期、新生児期・乳児期、成長期、成人期、高齢期のステージに分類され、それぞれ多様な生理的特徴を有する。各ライフステージの生理的特徴や環境変化における生理的変化について学修し、適切な栄養摂取について理解することを目的とする。								
到達目標	1. 各ライフステージにおける身体、精神、栄養について理解する。 2. 各ライフステージにおける栄養管理の基本について理解する。 3. 日本人の食事摂取基準の基本的事項について理解する。								
授業の概要	「応用栄養学Ⅱ」では、高齢期の生理的特徴を理解し、そのライフステージに即した適切な栄養管理について学修する。運動・スポーツと栄養では運動時の生理的特性と栄養ケアについて、環境と栄養では環境の変化による生理的変化と適切な栄養摂取について学修する。								
授業計画									
1	オリエンテーション 高齢期の栄養(1) 高齢期の特性			9					
2	高齢期の栄養(2) 高齢期特有の疾患・病態			10					
3	高齢期の栄養(3) 1. 高齢期の食事摂取基準 2. 栄養アセスメントと栄養ケア			11					
4	運動・スポーツと栄養(1) 運動時の生理的特徴とエネルギー代謝			12					
5	運動・スポーツと栄養(2) 運動と栄養ケア 糖質、たんぱく質、水分、電解質について			13					
6	環境と栄養 1. 生体リズムと栄養 2. ストレスと栄養 3. 特殊環境と栄養			14					
7	日本人の食事摂取基準 ライフステージ別にみた食事摂取基準のまとめ			15					
8	<u>小テスト(1～7回目内容)</u> 1～7回目までのまとめ								
成績評価の方法・基準	小テスト80%(第8回目実施)および受講姿勢20%で総合評価する。								
留意事項	新聞、テレビ、インターネットなどを用いて、応用栄養学に関連する最新の情報に興味・関心をもつこと								
準備学習 (予習・復習等)	事前にシラバスを確認し、次週の講義内容はテキスト等を用いて予習すること。 講義内での疑問点は、講義終了時かオフィスアワーで質問し、解決しておくこと。						必要時間:3時間		
課題の フィードバック	第8回目のまとめで行う小テストは、講義内で解説を行う。								
テキスト	「Nブックス 五訂 応用栄養学」津田博子・麻見直美 編著 建帛社								
参考書等	「日本人の食事摂取基準」厚生労働省 第一出版、「食事摂取基準入門」佐々木敏 同文書院								



科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修/選択			担当者	
応用栄養学実習 Practice in Applied Nutrition		1年後期	実習	1	卒業選択 免許必修			山下 浩子	
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
					◎	○			
授業の目的	「応用栄養学Ⅰ・Ⅱ」で学習した、人の生涯から終末まで体や機能の変化がどのように栄養状態に影響を与えるのか、ライフステージ別の栄養管理の基本的な考え方を再確認する。またライフステージにおける健康維持・増進および疾病予防のための、食事摂取基準に基づいた食事改善の計画と実施の基本を学ぶ。								
到達目標	1. 各ライフステージにおける栄養管理の実際について理解する。 2. 日本人の食事摂取基準に基づいた食事改善の計画を立案できる。 3. 年代別食事摂取基準を理解して健康的な食生活を提案できる。								
授業の概要	管理栄養士の実務経験(栄養指導)を下に、日本人の食事摂取基準に基づいた栄養管理の基本的な手技を確認し、ライフステージごとの食生活の実際を学習する。とくに幼児期・高齢期については、食事計画・実施(献立作成・調理実習)をグループ学習で行う。								
授業計画									
1	オリエンテーション 本授業の進め方について説明を受ける		9	幼児期栄養(3)保育所給食 〔実習〕グループで立案した献立(3~5歳児対象、昼食と間食) 【実習レポート4】					
2	栄養マネジメント(1) 栄養マネジメントの概要について再確認する		10	学童期栄養・思春期栄養 食事摂取基準と食品選択(食品構成・献立)について学ぶ					
3	栄養マネジメント(2) 発育・発達・加齢変化と栄養について学ぶ		11	成人期栄養・更年期栄養 食事摂取基準と食品選択(食品構成・献立)、食事方針について学ぶ					
4	母性栄養 食事摂取基準と食品選択(食品構成・献立)について学ぶ		12	高齢期の栄養(1) 〔実習〕食事計画をグループで立案する 【実習レポート5】					
5	乳児期栄養(1)乳汁栄養 『授乳・離乳の支援ガイド』を参照し学習する 〔実習〕調乳(無菌操作法) 【実習レポート1】		13	高齢期の栄養(2) 〔実習〕常食から介護食へ献立の展開 【実習レポート6】					
6	乳児期栄養(2)離乳栄養 『授乳・離乳の支援ガイド』を参照し学習する 〔実習〕離乳食献立の展開 【実習レポート2】		14	高齢期の栄養(3) 〔実習〕グループで立案した献立(常食) 【実習レポート7】					
7	幼児期栄養(1)保育所給食 〔実習〕食事計画をグループで立案する 【実習レポート3】		15	まとめ 学習内容を振り返り、到達目標達成度を確認する 実習室の点検・大掃除					
8	幼児期栄養(2)保育所給食 『保育所保育指針』における食育の推進を学ぶ 食物アレルギー児対応の実際について学ぶ								
成績評価の方法・基準	実習レポート70%および受講姿勢30%で総合評価する。								
留意事項	【実習レポート3および5】はグループで積極的に取り組むこと。								
準備学習(予習・復習等)	授業テーマの要点を的確に捉え、予習・復習を行うこと。							必要時間: 指定せず	
課題のフィードバック	実習レポートは添削・採点后、次回の授業内で解説および返却する。								
テキスト	「新編応用栄養学実習」 宮澤節子・長浜幸子編 学建書院								
参考書等	「日本人の食事摂取基準」 厚生労働省 第一出版								

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修/選択	担当者			
臨床栄養学概論 Introduction to Clinical Nutrition		2年前期	講義	2	卒業選択 免許必修	石井 妙子			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
					◎			○	
授業の目的	栄養士として、疾患の病態や病因、成因などを理解し担うべき栄養管理の方法について習得することを目的とする。医療現場においてはチーム連携が重要で、他職種とのコミュニケーションに欠かせない基本的用語についても学ぶ。なお、栄養食事療法については、「臨床栄養学実習」と併せて実践的な知識を身につける。								
到達目標	1. 各疾患の病態や病因、成因を理解する。 2. 各疾患の栄養管理の方法について理解する。 3. 栄養食事療法の知識を深め、実践に結び付けられるようになる。								
授業の概要	病院栄養士の実務経験を下に、医療制度・介護制度について理解し、多くの疾患についての知識を深めると同時に、栄養ケアプロセスに基づいたアセスメント、ケア計画、モニタリングの手法を身につける。また、栄養食事療法については実践的なピクチャや症例検討を取り入れたグループワークなどアクティブ・ラーニングを行う。								
授業計画									
1	オリエンテーション 栄養ケアプロセスの概要について学ぶ 栄養補給、栄養評価、栄養ケアプラン、栄養管理録	9	血液疾患の病態と栄養管理を学ぶ〔鉄欠乏性貧血・他〕 骨疾患の病態と栄養管理を学ぶ 〔骨粗鬆症、骨軟化症、くる病〕						
2	消化器疾患の病態と栄養管理を学ぶ① 口腔・食道・胃・腸疾患 胃炎、消化性潰瘍、炎症性腸疾患、下痢・便秘、他	10	課題選択(研究計画を立てる) 呼吸器疾患の病態と栄養管理を学ぶ 〔肺炎、気管支喘息、慢性閉塞性肺疾患(COPD)〕						
3	消化器疾患の病態と栄養管理を学ぶ② 肝・胆・膵疾患 肝炎、肝硬変、肝不全、脂肪肝、胆石症、膵炎、他	11	課題研究(グループワーク) ※必ず症例を一つ以上提示して考察・発表を行う。 図書館の参考文献をレポート提出時に明記する。						
4	内分泌・代謝疾患を学ぶ① 肥満症、糖尿病、高尿酸血症、甲状腺機能低下症・亢進症、先天性代謝異常症、脂質異常症	12	課題中間発表とディスカッション						
5	内分泌・代謝疾患を学ぶ② 糖尿病栄養管理の実際(グループワーク) 脂質異常症	13	課題発表とまとめ① ※発表はグループ全員で分担し、レポートは各自で課題全般にわたって書くこと。						
6	循環器疾患の病態と栄養管理を学ぶ メタボリックシンドローム、高血圧症 虚血性心疾患、心不全、脳血管障害	14	課題発表とまとめ② (レポート提出締め切り)  ※小テスト						
7	腎疾患の病態と栄養管理を学ぶ① 腎臓の生理と障害を理解する 急性腎臓病、CKD、ネフローゼ、腎不全、透析療法	15	免疫・アレルギーの病態と栄養管理 術前・術後の栄養管理 小児期の疾患と栄養管理  〈小テスト解説〉						
8	腎疾患の病態と栄養管理を学ぶ② 栄養ケアの実際(グループワーク) タンパク質、エネルギー、電解質、水分管理								
成績評価の方法・基準	筆記試験50%、授業内の小テスト20%、課題発表とレポート20%、受講態度・姿勢10%で総合評価する。								
留意事項	電卓を使用する場合がありますので、必要に応じて準備する。課題で症例発表があるので、日常的に図書館を積極的に利用すること。								
準備学習(予習・復習等)	事前にその範囲のテキストに目を通した上で授業に臨み、授業で理解できなかった点があれば復習して理解するか、オフィースアワーで質問し解決しておくこと。							必要時間: 3時間	
課題のフィードバック	授業で実施した小テストは、添削・採点し、次週の授業で返却し総評を行う。グループワークの課題では、深く理解するように取り組み、専門用語などについても説明できるようにしておくこと。								
テキスト	「臨床栄養学概論」 秋山栄一他著 化学同人								
参考書等	「糖尿病食事療法のための食品交換表」 日本糖尿病学会編 文光堂 「病院等栄養管理の基本と実際」 社団法人福岡県栄養士会								

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修/選択			担当者	
臨床栄養学実習 Practice in Clinical Nutrition Support		2年前期	実習	1	卒業選択 免許必修			石井 妙子	
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
					◎	○			
授業の目的	「臨床栄養学概論」で学んだ知識をもとに、傷病者の病態に応じた献立の作成及び食材や調理法の選択、食事の形態、禁忌食材などを理解し適切な食事提供が実践できる知識を習得することを目的とする。また、栄養的視点だけでなく、衛生的な配慮と味付けや見た目にもおいしく調理する技術を学ぶ。								
到達目標	1. 各疾患の栄養食事療法から実際の調理にどのように反映させるのか理解する。 2. 各疾患の栄養食事療法から適切な献立の立案ができる。 3. 栄養食事療法の献立をよりおいしく、きれいに仕上げる方法を理解する。								
授業の概要	病院給食において重要度の高い疾患を取り上げ病院給食の基本的な知識を学び、各疾患に応じた献立作成の方法や調理についてのグループ実習を行う。担当者の病院栄養士としての40年間の経験を活かし、調理のコツ等を指導し、栄養面、味付け、見た目などあらゆる視点から評価を行うアクティブ・ラーニングとする。								
授業計画									
1	オリエンテーション 講義: 病院における栄養管理の実際について① 入院時食事療養について栄養管理、約束食事箋、他	9	特別治療食を学ぶ⑥ 講義: たんぱく質コントロール食 〈実習4〉たんぱく質コントロール食の特徴を理解、調理する。						
2	講義: 糖尿病食品交換表について、説明と演習 (フードモデルを使って) ※復習課題(交換表の概要について理解する)	10	特別治療食を学ぶ⑦ 講義: 貧血食、潰瘍食等 食事の概要と食事基準について学ぶ						
3	一般治療食について学ぶ…分類、献立の展開 講義: 常食、かゆ食、流動食の食事基準 〈実習1〉一般治療食を理解し、調理する。	11	献立の展開の方法を学ぶ① 講義: 一般治療食と特別治療食 〈演習1〉特別治療食の献立を立案する。(エネルギーコントロール1日分)						
4	特別治療食を学ぶ① 講義: BMI、日本人の食事摂取基準 エネルギーコントロール食…適応症、 エネルギーバランス食	12	献立の展開の方法を学ぶ② 〈演習2〉糖尿病の交換表を用いて、前回の献立について単位表を用いて計算する。						
5	特別治療食を学ぶ② 講義: エネルギーコントロール食…低エネルギー食 ※食品交換表についての小テスト	13	特別治療食を学ぶ⑧(栄養補給法) 講義: 経管栄養補給法の理解を深める。 〈実習8〉経口栄養剤を試飲する。						
6	特別治療食を学ぶ③ 〈実習2〉調理実習: エネルギーコントロール食の特徴を理解し、調理する。	14	特別治療食を学ぶ⑨ 講義: 高齢者の食事について理解を深める。						
7	特別治療食を学ぶ④ 講義: ナトリウムコントロール食…適応症 実践的な食事の考え方と工夫	15	まとめ: 5回小テストの訂正、11回献立表と12回単位配分表の修正提出 大掃除						
8	特別治療食を学ぶ⑤ 〈実習3〉ナトリウムコントロール食の特徴を理解し、調理する。 ※みそ汁の塩分濃度について実験 (レポート提出)								
成績評価の方法・基準	課題レポート70%、受講態度30%で総合評価する。ただし、レポート未提出や提出期限遅れの場合減点。								
留意事項	献立作成などにPCを使用。								
準備学習(予習・復習等)	事前にその範囲の「臨床栄養学概論」のテキストに目を通し、理解したうえで実習に臨むこと。							必要時間: 指定せず	
課題のフィードバック	課題については、提出後添削して返却するので、必ず「訂正をして提出のこと。」								
テキスト	「臨床調理」 玉川和子、口羽章子、木地明子著 医歯薬出版株式会社								
参考書等	「糖尿病食事療養のための食品交換表」 日本糖尿病学会編 文光堂 「ヘルシーデータ栄養成分表」 教育図書								

科目名	開講時期	授業形態	単位数	必修／選択	担当者			
栄養指導論 Nutrition Guidance	1年前期	講義	2	卒業必修 免許必修	山下 浩子			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連	1	2	3	4	5	6	7	8
				◎				
授業の目的	栄養士が行う「栄養指導」とはどのように捉えたらよいか、栄養士の役割(仕事)と責務を理解する。また、栄養士が主に健常者を対象者に、個人または集団レベルで栄養指導を行うための、健康管理の知識とライフスタイルを含めた行動変容を実践するための知識、技術の理論を学ぶ。							
到達目標	1. 栄養士が行う「栄養指導」の意義を理解する。 2. 栄養指導を行う上で必要な基礎事項の内容と関連性を理解する。 3. 健康管理の知識と行動変容を実践するための知識、技術の理論を理解する。							
授業の概要	管理栄養士の実務経験(栄養指導)を下にした、栄養士が行う「栄養指導」に必要な知識や技術について、その理論を学び、要点を理解する。また、栄養指導に必要な基礎事項および栄養指導の実際について学習する回は、グループワークやディスカッションを行う。							
授業計画								
1	オリエンテーション 健康的な食事計画 栄養・食品・調理の関連を理解し、献立構成を学ぶ。	9	栄養指導の実際（グループワーク/ディスカッション） カウンセリング理論・スキル、教材・媒体、プレゼンテーション技術について学ぶ。					
2	栄養指導の定義と意義 栄養指導の概念と意義を理解し、その定義と目的を学ぶ。	10	ライフステージ別栄養指導(1) 妊娠期、授乳期、乳児期、幼児期の特徴を理解し、 栄養指導の要点を学ぶ。					
3	栄養指導の沿革 栄養指導の歴史と栄養士養成の現状を学ぶ。 わが国の健康づくり対策について学ぶ。	11	ライフステージ別栄養指導(2) 学童期、思春期、成人期、高齢期の特徴を理解し、 栄養指導の要点を学ぶ。					
4	栄養指導と関係法規 栄養士法、健康増進法、学校給食法、食育基本法について学び、栄養指導の法的根拠を理解する。	12	ライフスタイル別栄養指導 単身生活者に対する栄養指導について学ぶ。 スポーツ栄養について学ぶ。					
5	栄養指導に必要な基礎事項（グループワーク） 「日本人の食事摂取基準」、「食事バランスガイド」など、栄養指導に必要な基礎事項を学ぶ。	13	給食における栄養指導 病院・学校・児童福祉施設・社会福祉施設・事業所給食の特徴を理解し、栄養指導の要点を学ぶ。					
6	食生活・栄養に関する諸調査 調査の意義・目的および種類と方法を学ぶ。 「国民健康・栄養調査」について学ぶ。	14	[小テスト2](授業7～13回の範囲) 健康障害と栄養指導／栄養指導の国際的動向 上記2テーマについて学ぶ。					
7	[小テスト1](授業1～6回の範囲) 栄養指導の方法と技術 栄養指導(相談)の一般原則について学ぶ。	15	情報の収集・処理および既存資料の活用 栄養関連の情報収集および活用について学ぶ。 まとめ					
8	栄養指導の方法と技術 栄養指導の計画・評価、方法について学ぶ。 栄養指導の実際／指導方法の選択について学ぶ。							
成績評価の方法・基準	授業で行う2回の小テスト80%(2回の平均値)および受講姿勢20%で総合評価する。							
留意事項	各回、指示されたテキスト(『入学から卒業までのガイドブック』等)を持参すること。							
準備学習 (予習・復習等)	授業テーマの要点を的確に捉え、予習・復習を行うこと。						必要時間:3時間	
課題の フィードバック	小テストは、実施回または次回の授業内で解説および返却する。							
テキスト	『Nブックス 三訂 栄養指導論』相川りょう子編著 建帛社							
参考書等	『国民健康・栄養調査』の結果ほか随時紹介する。							

科目名	開講時期	授業形態	単位数	必修／選択	担当者			
栄養指導演習 Exercise in Nutrition Guidance	1年後期	演習	1	卒業必修 免許必修	山下 浩子			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連	1	2	3	4	5	6	7	8
			○	◎				
授業の目的	「栄養指導論」で学んだ知識を基礎とし、栄養指導を行う上での実際について、その方法や技術を習得する。とくに栄養指導に必要な基本的項目(食事摂取基準の活用、食品構成表および献立の作成、食品概量把握、栄養価算定)については、しっかり習得することを目的とする。							
到達目標	1. 対象者に合わせた「ミニ栄養指導」の指導案を作成できる。 2. 給与栄養基準量に沿った食品構成表および献立の作成まで展開できる。 3. 自分の考えを上手に表現できる。							
授業の概要	各回の授業テーマに沿って演習を行う。テーマは、「ミニ栄養指導案作成」、「食事バランスガイド活用」、「食品構成表作成」、「献立作成」、「くるめ食育フェスタ参画」、「食育講座受講」、「3分間スピーチ発表」である。「くるめ食育フェスタ参画」、「食育講座受講」は日程の都合で授業日が変更になる場合がある。							
授業計画								
1	オリエンテーション 食事摂取基準と栄養素等摂取状況調査(1) 自身の食物摂取状況調査を行う。	9	献立作成(1) 献立の条件、献立作成の手順について復習する。					
2	「ミニ栄養指導」の指導案作成(1) 栄養士情報処理演習において発表する「ミニ栄養指導」の対象者および指導テーマを決める。	10	献立作成(2) [課題レポート] 食品構成表に沿って、献立を作成する。					
3	「ミニ栄養指導」の指導案作成(2) 「ミニ栄養指導」の内容を考え、指導案を作成する。 指導案に沿った媒体原案および発表原稿を考える。	11	保健所栄養士による食育講座 [課題レポート] 「若い世代の望ましい食生活について」					
4	「ミニ栄養指導」の指導案作成(3) [課題レポート] 食品重量の測定および概量の把握(1) 常用食品の重量を実測し、概量を把握する。	12	3分間スピーチ(1) スピーチ計画表を作成する。					
5	食事摂取基準と栄養素等摂取状況調査(2) 自身の食事調査を栄養価算定および「食事バランスガイド」を用いて評価する。 [課題レポート]	13	3分間スピーチ(2) 発表および評価1 スピーチ発表および自己評価を行う。					
6	「くるめ食育フェスタ2020」参画 [課題レポート] 展示ブースまたは体験型講座に参画する。	14	3分間スピーチ(3) [課題レポート] 発表および評価2 スピーチ発表および自己・他者評価を行う。					
7	食品構成表(1) 食品構成表の作成について、作成例を参照に演習する。	15	まとめ					
8	食品構成表(2) [課題レポート] 食品構成表を作成する。 食品重量の測定および概量の把握(2) 確認テストを行う。							
成績評価の方法・基準	課題レポート(70%)、受講姿勢(30%)で評価する。							
留意事項	課題レポートの提出は期限を守ること。栄養指導論のテキストは、毎回持参すること。							
準備学習 (予習・復習等)	授業計画に沿って、関連科目のテキスト・ノートを用いて予習・復習を行うこと。						必要時間:45分	
課題の フィードバック	提出した課題レポートは、授業内で返却および総評を行う。							
テキスト	資料を配布する。							
参考書等	「日本人の食事摂取基準」、「食品成分表」など随時紹介する。							

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修/選択		担当者	
栄養士情報処理演習 Exercise of Nutrition Information Processing		1年後期	演習	1	卒業選択 免許必修		眞部 真紀子	
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7
				◎				
授業の目的	情報処理演習を基礎に、Wordの応用文書、Excelによる集計、アプリ間のデータ共有、PowerPointのスライド作成からプレゼンテーションまでを行う。栄養士業務でもパソコンを使う機会は多くなっている。とくに Excelの応用スキルを習得することを目的とする。							
到達目標	1. PowerPointを使ったプレゼンテーションができる。 2. Wordとのデータの互換性を利用した文書を作成できる。 3. Word、Excel、PowerPointの特性を理解し、目的に合わせたアプリケーションの選択ができる。							
授業の概要	Wordの応用文書として、Excelのデータを差し込んだ文書作成する。Excelではグラフの応用や集計方法を習得する。またPowerPointで「ミニ栄養指導」スライドを作成し、プレゼンテーションを実施する。同じPowerPointを利用して、「ミニ栄養指導」の内容を別の媒体にまとめた「卓上メ」を作成する。							
授業計画								
1	グラフィック機能とページ設定を使って、表現力のある文書作成を学ぶ。ワードアートや画像の挿入・編集、ページ罫線を習得する。【課題1】	9	「ミニ栄養指導」スライドの作成。 スライドをスクリーンに映したときの文字の大きさや色を確認し、見る人・聞く人の立場になって考える。					
2	アプリ間のデータ共有を学ぶ。Excelの表をWord文書に貼り付けたり、ExcelのデータをWordに差し込んだりして文書や食札を作成する。	10	「ミニ栄養指導」スライドの作成。 アニメーションを設定する。オブジェクトの開始や終了の設定を工夫して、理解を深める。					
3	Excelの便利な関数を学習する。 VLOOKUP関数を理解する。	11	「ミニ栄養指導」スライドの作成。 プレゼンテーションのためのノートの利用方法を学ぶ。リハーサルを行い、修正を加える。【ミニ栄養指導データ】					
4	Excelの便利な関数を学習する。 IF関数を理解する。	12	「ミニ栄養指導」発表 他者の発表を聞き、他者評価と自己評価を行う。 【発表】					
5	ExcelのVLOOKUP関数、IF関数の復習 ExcelのVLOOKUP関数、IF関数の【小テスト】	13	「ミニ栄養指導」発表 他者の発表を聞き、他者評価と自己評価を行う。 【発表】					
6	Excelのデータベース機能を学習する。 並べ替えやデータ集出、条件付き書式を習得する。	14	卓上メモの作成 「ミニ栄養指導」スライドを「卓上メモ」にまとめ、オブジェクトや色などを効果的に表現できるように工夫する。					
7	Excelの応用機能を学習する。 模擬データを使って統計関数を学び、度数分布表やヒストグラムの作成を学習する。	15	卓上メモの作成 印刷して、見えにくい文字がないか、わかりやすいオブジェクトかどうかを確認する。【卓上メモデータ】					
8	「ミニ栄養指導」スライドの作成。 栄養指導演習で考えた指導案をもとに、PowerPointのスライドを作成する。							
成績評価の方法・基準	Wordの【課題】(15%)、Excelの【小テスト】(15%)、【ミニ栄養指導データ】、【発表】、【卓上メモデータ】(各20%)、および学習態度・意欲(10%)を合わせて評価する。							
留意事項	他の科目で利用する機会を作り、多くの文書を作成できるようにすること。							
準備学習 (予習・復習等)	授業時間内で行ったことを、次回の授業までに復習すること。						必要時間:45分	
課題の フィードバック	Excelの【小テスト】は回収後に解説を行う。【ミニ栄養指導】の発表は、一人ずつコメントする。また、学生にも評価してもらう。							
テキスト	(情報処理演習と同じもの) 「よくわかるWord2013 Excel2013 PowerPoint2013」富士通エフ・オー・エム株式会社、FOM出版							
参考書等	「実践ドリル Office 活用術2013 対応」noa出版							

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択		担当者	
栄養指導実習 Practice in Nutrition Guidance		2年前期	実習	1	卒業選択 免許必修		山下 浩子	
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7
					◎			
授業の目的	「栄養指導論」で学んだ知識を基礎とし、栄養指導を行う上での実際について、その方法や技術を習得する。とくに指導の基本である計画・実施・評価・判定のパターンを習得することに重点をおく。よって、栄養指導（食育含む）のテーマに沿った指導媒体を作成し、実施・評価できるよう学習することを目的とする。							
到達目標	1. 栄養指導のテーマに合わせた指導計画を立てることができる。 2. テーマに沿った指導媒体を用いて栄養指導(実施)ができる。 3. 栄養指導の内容や栄養等に関する調査結果について、評価や判定ができる。							
授業の概要	授業の前半期は、校外実習(事業所・児童福祉施設・高齢者福祉施設等)のための事前準備を兼ねた実習を行う。後半期は、各自の栄養士としての進路希望(職域)に合わせた食教育のための媒体作成に取り組む。なお前半期の媒体作成にあたっては、美術の専門教員(学内)より媒体作成の基本的事項を学ぶ。							
授業計画								
1	「積極的傾聴」の実習 栄養指導でのカウンセリングスキルの一つである「傾聴」について実習する。	9	栄養指導の実習(7) [課題レポート] <u>集団指導デモンストレーション2</u> 集団指導のデモンストレーションを実施する。					
2	校外実習オリエンテーション 校外実習(校外給食管理実習Ⅰ)における実習施設の特徴と対象者を把握する。	10	食育媒体作成(1) 栄養指導の対象者を想定して食育目標を決め、「教育媒体」を考案する(計画)。					
3	栄養指導の実習(1) [課題レポート] 校外実習における対象者(集団)に栄養指導を実施するための「指導計画」を作成する。	11	食育媒体作成(2) <u>媒体作成1</u> 計画に沿って「媒体」作成に取り掛かる。					
4	栄養指導の実習(2) <u>栄養指導媒体作成1</u> 「指導計画」に沿って「媒体」作成に取り掛かる。	12	食育媒体作成(3) <u>媒体作成2</u> 計画に沿って「媒体」作成を進める。					
5	栄養指導の実習(3) <u>栄養指導媒体作成2</u> 「指導計画」に沿って「媒体」作成を進める。	13	食育媒体作成(4) <u>媒体作成3</u> 「食育媒体」を仕上げる。					
6	栄養指導の実習(4) <u>栄養指導媒体作成3</u> 「媒体」作成を仕上げる。	14	食育媒体作成(5) [課題レポート] <u>媒体展示および発表</u> 作成した「食育媒体」を展示し発表する。					
7	栄養指導の実習(5) <u>栄養指導発表練習</u> 栄養指導の発表練習を行う。	15	国民健康・栄養調査の活用 「国民健康・栄養調査」の結果を用いて評価を行う。 まとめ					
8	栄養指導の実習(6) <u>集団指導デモンストレーション1</u> 集団指導のデモンストレーションを実施する。							
成績評価の方法・基準	課題レポート(30%)、作成した媒体(集団指導と食育各20%)および受講姿勢(30%)で総合評価する。							
留意事項	グループ実習は協力し、各自熱心に取り組むこと。課題レポートの提出は期限を守ること。							
準備学習(予習・復習等)	授業計画に沿って、関連科目のテキスト・ノートを用いて予習・復習を行うこと。また栄養関連の資料・情報を検索しておくこと。						必要時間: 指定せず	
課題のフィードバック	提出した課題レポートおよび媒体は、授業内で総評し、返却(媒体はこの限りではない)する。							
テキスト	資料を配布する。							
参考書等	「国民健康・栄養調査」の結果ほか随時紹介する。							

科目名	開講時期	授業形態	単位数	必修／選択	担当者			
公衆栄養学概論 Introduction to Public Nutrition	2年後期	講義	2	卒業選択 免許必修	山下 浩子			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連	1	2	3	4	5	6	7	8
			◎				○	
授業の目的	集団の栄養問題およびニーズを把握し、適切な公衆栄養プログラムを計画・実施・モニタリング・評価・フィードバックするための知識と技能について理解する。 公衆栄養活動における栄養士・管理栄養士の役割を知る。							
到達目標	1. 公衆栄養とは何か、その概念を理解する。 2. わが国の栄養問題の現状を捉えることができ、国の栄養政策について理解する。 3. 公衆栄養活動における栄養士の役割を理解する。							
授業の概要	栄養士・管理栄養士が行う「公衆栄養活動」において必要な知識や技術について、その理論を学ぶ。授業は、毎回のテーマに沿ってテキストを参照しながら、その要点を確認していく。また、公衆栄養活動において、栄養士法規定科目の基礎知識が必要であることを説明する。							
授業計画								
1	オリエンテーション 公衆栄養学の概念(1) 公衆栄養学とは	9	公衆栄養マネジメント(3) 公衆栄養プログラムの展開					
2	公衆栄養学の概念(2) 公衆栄養学活動の目的 公衆栄養活動の現状と課題	10	栄養疫学 栄養疫学の概要 栄養疫学調査の内容					
3	公衆栄養学の概念(3) 保健・医療・福祉・介護システムと公衆栄養 コミュニティと公衆栄養活動	11	わが国の栄養・食料政策(1) 公衆栄養活動と関連行政・法規					
4	わが国の健康・栄養問題の現状と課題(1) 国民の健康状態の変遷 少子化社会の現状と栄養・健康政策	12	わが国の栄養・食料政策(2) わが国の健康づくり施策の変遷 栄養・健康指導のガイドライン					
5	わが国の健康・栄養問題の現状と課題(2) 高齢化社会の現状と栄養・健康政策 わが国の食生活の変遷	13	諸外国の健康・栄養政策 世界の健康・栄養問題の現状と課題、国際機関の健康・栄養政策、諸外国の栄養士制度					
6	わが国の健康・栄養問題の現状と課題(3) 食料需給と自給率	14	日本人の食事摂取基準 日本人の食事摂取基準(2020年版)の概念 日本人の食事摂取基準の活用(基本的な考え方)					
7	公衆栄養マネジメント(1) 公衆栄養のマネジメント 公衆栄養スクリーニング・アセスメント	15	小テスト② まとめ					
8	公衆栄養マネジメント(2) 公衆栄養プログラムの目標設定 公衆栄養プログラムの評価	小テスト①						
成績評価の方法・基準	授業で行う2回の小テスト80%(2回の平均値)および受講姿勢20%で総合評価する。							
留意事項	栄養士実力認定試験(12月10日前後の予定)に合わせて、シラバスの進捗が変更することがある。							
準備学習 (予習・復習等)	各章末の演習問題を解き予習を行うこと。また毎回の授業テーマの要点を的確に捉え、復習を行うこと。						必要時間:3時間	
課題の フィードバック	小テストは、実施回または次回の授業内で解説および返却する。							
テキスト	「エスカペーシク 公衆栄養学概論 最新版」 芦川修貳 監修 古畑公・田中弘之 編著 同文書院							
参考書等	「国民健康・栄養調査」の結果ほか随時紹介する。							



科目名	開講時期	授業形態	単位数	必修/選択	担当者			
調理学 Culinary Arts	1年前期	講義	2	卒業必修 免許必修	山村 涼子			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連	1	2	3	4	5	6	7	8
			○		◎	○	○	
授業の目的	食事は楽しさとおいしさを追求しながらも健康の保持・増進を目的とすることを根底に、食事計画や嗜好性について学ぶ。また調理設備や調理器具、食品素材の調理機能について知り、その食材に適した調理操作を理解し、調理技術の向上や食生活の実践に役立つ理論を学ぶことを目的とする。							
到達目標	1. 食事計画やおいしさの構成要因についての基礎知識を身につける。 2. 調理操作の意義や方法、調理機器の種類や作業性を理解する。 3. 食品素材の調理機能や調理操作を理解し、調理技術の向上や食生活の実践に活かせるようになる。							
授業の概要	食事計画やおいしさの構成要因、調理設備と調理器具および調理操作、食材の調理機能などについて、担当者(管理栄養士)の実務経験を下に、テキスト、参考書を中心に講義を行う。より理解を深めるために「基礎調理学実習Ⅰ」の中で、関連の講義内容に合わせた実習・グループワークを行う。							
授業計画								
1	オリエンテーション 調理学の概要・調理文化論について学ぶ	9	第3回小テストの総評 食品の調理性について学ぶ (2)植物性食品(いも類、豆・種実類)の調理機能					
2	食事計画論 個人や集団を対象にした献立作成について学ぶ	10	食品の調理性について学ぶ (3)植物性食品(野菜・果実類、海藻・きのこ類)の調理機能					
3	<第1回小テスト(15分):1~2週の範囲> 調理の設備・器具エネルギー源 調理器具・機器のエネルギー源や作業性を学ぶ	11	<第4回小テスト(15分):8~10週の範囲> 食品の調理性について学ぶ (4)動物性食品(食肉類、魚介類)の調理機能					
4	第1回小テストの総評 調理と嗜好性 (1)おいしさの構成要因について学ぶ	12	第4回小テストの総評 食品の調理性について学ぶ (5)動物性食品(卵類、乳類)の調理機能					
5	調理と嗜好性 (2)おいしさの評価方法について学ぶ	13	<第5回小テスト(15分):11~12週の範囲> 食品の調理性について学ぶ (6)調味料、飲料類の調理機能					
6	<第2回小テスト(15分):3~5週の範囲> 調理操作論 (1)非加熱操作について学ぶ	14	食品の調理性について学ぶ (7)抽出食品素材の調理機能 ゲル化素材の調理実習/グループワーク					
7	第2回小テストの総評 調理操作論 (2)加熱操作・調味操作について学ぶ	15	第5回小テストの総評 まとめ					
8	<第3回小テスト(15分):6~7週の範囲> 食品の調理性について学ぶ (1)植物性食品(穀類)の調理機能							
成績評価の方法・基準	授業内で行う小テスト30%、筆記試験50%、受講姿勢20%で総合評価する。							
留意事項	各自で記録用のノートを準備し、テキストおよび参考書を忘れずに持参すること。							
準備学習 (予習・復習等)	事前にその範囲のテキストに目を通した上で授業に臨み、授業で理解できなかった点があれば復習して理解するか、オフィスアワーで質問し解決しておくこと。						必要時間:3時間	
課題の フィードバック	授業で実施した小テストは、添削・採点し、次回の授業で返却し、解説を行う。							
テキスト	「新調理学プラス」松本美鈴・平尾和子編著 光生館 「調理のためのベーシックデータ」女子栄養大学出版部							
参考書等	「八訂 食品成分表 2021」女子栄養大学出版部							

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修/選択		担当者		
基礎調理学実習 I Practice in Basic Culinary Arts I		1年前期	実習	1	卒業必修 免許必修		山村 涼子		
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
				○		◎			
授業の目的	指示された献立を正確に作り、正しい栄養価計算ができるよう、計量の仕方や計算方法、調理操作の基礎を学ぶ。包丁の使用法、炊飯やだし汁の取り方、様々な加熱調理方法など、基本的な調理操作を習得し、日本料理を中心に、西洋料理・中国料理など各分野の基礎および特徴、調理手法を学ぶ。								
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 調理の基礎である計量や調理器具の操作方法を理解し、正確な調理作業ができるようになる。</li> <li>2. 基本的な調理操作を学び、各分野の料理の基礎および特徴、調理手法を習得する。</li> <li>3. 廃棄量や廃棄率の計算方法を理解し、正しい栄養価計算ができるようになる。</li> </ol>								
授業の概要	最初の1時間程度、担当者(管理栄養士)の実務経験を下に師範実習を行う。それを見学の後、1班4～6人の班に分かれて実習、試食、後片付け、反省を行う。毎回当番を割り当て、実習前後の準備、後片付けにあたる。実習後は栄養価計算、実習レポートを提出し、期末にはまとめのファイルを提出する。								
授業計画									
1	オリエンテーション 実習内容についての説明を受ける 入学前課題の確認・修正	9	実習6「特別講座」 外部講師による冷凍食品講演・講習						
2	食品成分表の使い方、廃棄率や栄養価計算を学ぶ 実習レポートの書き方について学ぶ	10	実習7「西洋料理」 スープストックの取り方を学ぶ 切り方の練習(みじん切り)						
3	実習室内の説明 計量の仕方(秤、計量カップ・スプーンの使用法)、 包丁の持ち方、姿勢について学ぶ	11	実習8「中国料理」 湯(タン)の取り方を学ぶ 炒菜(炒め物)について学ぶ						
4	実習1「ご飯とみそ汁」 炊飯、煮干しだしのとり方を学ぶ 調味%、塩分濃度の計算方法について学ぶ	12	実習9「日本料理」 「ゆでる」手法について学ぶ②(そうめん) 切り方の練習(面取り)						
5	実習2「日本料理」 日本料理の特徴やマナーについて知る 混合だしのとり方を学ぶ	13	実技テスト(野菜の切り方等) 調理実習						
6	実習3「日本料理」 「ゆでる」手法について学ぶ①(根菜類、卵など) 切り方の練習(角切り、小口切り)	14	確認筆記テスト 実技テスト評価 実習ノート提出						
7	実習4「日本料理」 「煮物」について学ぶ 切り方の練習(うす切り、せん切り、そぎ切り)	15	まとめ 実習室の点検・大掃除						
8	実習5「ゲル化素材の調理」 ゼラチン、寒天、カラギーナンの調理機能について (「調理学」の講義/グループワーク)								
成績評価の方法・基準	レポート・実習ノート(50%)、実技テスト・確認筆記テスト(30%)、実習姿勢(20%)で総合評価する。								
留意事項	実習着、実習帽、実習靴を忘れた場合や体調不良、手指に傷がある場合は実習不可となることがある。								
準備学習 (予習・復習等)	日頃から料理に関心を持ち、実習したものは家庭でも復習すること。						必要時間: 指定せず		
課題の フィードバック	提出されたレポートおよび実習ノートは添削・採点后返却し、解説・総評を行う。実技テストは平行して採点し、終了後に総評を行う。確認筆記テストは採点后返却し、解説を行う。								
テキスト	「流れと要点がわかる 調理学実習 -豊富な献立と説明-」 香西みどり・綾部園子編著 光生館 「八訂 食品成分表 2021」 女子栄養大学出版部								
参考書等	「調理のためのベーシックデータ」 女子栄養大学出版部 「コソと科学の調理事典」 医歯薬出版								

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択		担当者		
基礎調理学実習Ⅱ Practice in Basic Culinary ArtsⅡ		1年後期	実習	1	卒業必修 免許必修		山村 涼子		
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
				○		◎			
授業の目的	「基礎調理学実習Ⅰ」に引き続き、調理理論に基づいて調理技術を習得し、理解を深めていく。一般調理のほか、行事食や郷土料理等も取り入れ、多種類の材料を用いて、調理法もやや複雑なものへと応用、発展させ調理技術を向上させる。効率的に調理作業を進めることができるよう、協力し合って実習を行う。								
到達目標	1. 日本料理、西洋料理、中国料理について様々な調理手法を習得し、調理技術を向上させる。 2. 行事食や郷土料理について実習し、各自で実践・応用できるようになる。 3. 効率的に調理作業を進めることができるようになる。								
授業の概要	「基礎調理学実習Ⅰ」と同様に、1班4～6人構成の班分けにより、日本料理、西洋料理、中国料理の実習を行い、実習後は栄養価計算、実習レポートを提出し、期末にはまとめのファイルを提出する。毎担当番を割り当て、実習前後の準備、後片付けにあたるが、師範台当番は師範実習の補助も行う。								
授業計画									
1	オリエンテーション 前期の復習・確認(調理学・基礎調理学実習Ⅰ) 実習内容の確認	9	実習7「行事食1」 クリスマス料理について学ぶ						
2	実習1「中国料理」 溜菜(あんかけ料理)について学ぶ 蒸籠(中華せいろ)の使い方を学ぶ	10	実習8「行事食2」 正月料理について学ぶ① 伝統的なおせち料理、飾り切りなど						
3	実技テスト① 規定材料を使用し、制限時間内に調理する	11	実習9「行事食3」 正月料理について学ぶ② 筑前煮、博多雑煮 [課題提出]						
4	実習2「西洋料理」 マヨネーズの作り方を学ぶ	12	献立作成 「地産農産物を使った料理」 [献立提出]						
5	実習3「日本料理」 八方煮だし汁について知る いわしの手開きの方法を学ぶ	13	実技テスト② 規定材料を使用し、制限時間内に調理する						
6	実習4「中国料理」 煨菜(煮込み料理)について学ぶ	14	確認筆記テスト 実技テスト評価 実習ノート提出						
7	実習5「西洋料理」 スパゲティのゆで方を学ぶ	15	まとめ 実習室の点検・大掃除						
8	実習6「日本料理」 すし飯の基本を学ぶ 潮汁について知る								
成績評価の方法・基準	レポート・実習ノート(50%)、実技テスト・確認筆記テスト(30%)、実習姿勢(20%)で総合評価する。								
留意事項	実習着、実習帽、実習靴を忘れた場合や体調不良、手指に傷がある場合は実習不可となることがある。								
準備学習(予習・復習等)	実習後の復習はもちろん、日頃より自主的に料理を作るよう心がけ、調理技術の向上に努めること。						必要時間: 指定せず		
課題のフィードバック	提出されたレポートおよび実習ノートは添削・採点后返却し、解説・総評を行う。実技テストは平行して採点し、終了後に総評を行う。確認筆記テストは採点后返却し、解説を行う。								
テキスト	「流れと要点がわかる 調理学実習 -豊富な献立と説明-」 香西みどり・綾部園子編著 光生館 「八訂 食品成分表 2021」 女子栄養大学出版部								
参考書等	「調理のためのベーシックデータ」 女子栄養大学出版部 「コツと科学の調理事典」 医歯薬出版								

科目名		開講時期		授業形態		単位数		必修/選択		担当者	
応用調理学実習 I Practice in Advanced Culinary Arts I		2年前期		実習		1		卒業選択 免許必修		山村 涼子	
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8		
				○		◎					
授業の目的		「基礎調理学実習 I・II」で学んだ基礎知識や技術をふまえ、調理の応用力を身につけ、さらに技術の向上を目指す。特に栄養士として必要な知識と技術を習得し、学生一人ひとりが課題に応じた献立・調理が創作できること、また、外部講師の講習により、専門料理の技術や知識を習得することを目的とする。									
到達目標		1. 調理の応用力を身につけ、技術を向上させる。 2. 課題に応じた献立を作成し、調理することができるようになる。 3. 外部講師の講習により、専門料理の技術や知識を習得する。									
授業の概要		1班4～6人構成の班分けにより、日本料理、西洋料理、中国料理等を実習する。実習後は栄養価計算、実習レポートを提出し、期末にはまとめのファイルを提出する。現場経験・知識のある外部講師による専門料理の特別講座や実習の中で複数回行う実技テストを通して調理技術のさらなる向上を目指す。									
授業計画											
1	オリエンテーション 実習内容の確認			9	実習「特別講座」 外部講師による冷凍食品講演・講習						
2	献立作成 地産農産物を使った料理			10	実習「西洋料理」 揚げ物・コロッケの作り方を知る 小麦粉の特性を用いた菓子について学ぶ						
3	実習「日本料理」春の献立 旬の食材の扱い方を知る① 魚のさばき方を学ぶ			11	実習「特別講座」 外部講師による中国料理講習						
4	実習「日本料理」春の献立 旬の食材の扱い方を知る② いかの調理法について学ぶ			12	実技テスト②-1 規定材料を使用し、制限時間内に一食分の食事を複数人分作り、試食・評価を行う。						
5	実習「中国料理」 炒菜・湯菜の復習 中国野菜について知る			13	実技テスト②-2 規定材料を使用し、制限時間内に一食分の食事を複数人分作り、試食・評価を行う。						
6	実習「特別講座」 外部講師による魚料理講習			14	献立作成 信愛祭の計画(レストランの献立、展示等)						
7	実習「西洋料理」 ムニエルの作り方を知る			15	まとめ・実習ノート提出 実習室の点検・大掃除						
8	実技テスト① だし巻き卵 鱈の三枚おろし、他										
成績評価の方法・基準		レポート・実習ノート50%、実技テスト30%、受講姿勢20%で総合評価する。									
留意事項		授業計画は、内容や開講順番が変更になる場合がある。									
準備学習 (予習・復習等)		実習後の復習はもちろん、日頃より自主的に料理を作るよう心がけ、調理技術の向上に努めること。								必要時間: 指定せず	
課題の フィードバック		提出されたレポートおよび実習ノートは添削・採点後返却し、解説・総評を行う。実技テストは平行して採点し、終了後に総評を行う。									
テキスト		「流れと要点がわかる 調理学実習 -豊富な献立と説明-」 香西みどり・綾部園子編著 光生館 「八訂 食品成分表 2021」 女子栄養大学出版部									
参考書等		「調理のためのベーシックデータ」 女子栄養大学出版部 「コソと科学の調理事典」 医歯薬出版									

科目名		開講時期		授業形態	単位数	必修/選択		担当者	
応用調理学実習Ⅱ Practice in Advanced Culinary Arts Ⅱ		2年後期		実習	1	卒業選択 免許必修		山村 涼子	
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
				○		◎			
授業の目的	これまでの実習で学んだ基礎知識や技術をふまえて調理の応用力や技術力を身につけ、栄養士としての実践力を習得し、外部講師の講習により、さらなるスキルアップを目指す。また、食事のマナーや行事食を通して食卓の演出等を学ぶとともに、「食」に関するあらゆる場面でのデザイン・アレンジを習得する。								
到達目標	1. 調理の応用力や技術力を身につけ、栄養士としての実践力を習得する。 2. 課題に応じた献立(主に一食分の料理)を制限時間内に調理することができるようになる。 3. 食卓の演出や食事マナー等について学び、「食」に関するあらゆる場面でのデザイン力を習得する。								
授業の概要	「応用調理学実習Ⅰ」と同様に、毎回日本料理、西洋料理、中国料理等を実習する。実習後は栄養価計算、実習レポートを提出し、期末にはまとめのファイルを提出する。実習の中で信愛祭に向けた準備や課題に応じた献立作成・試作にも取り組む。また現場経験・知識のある外部講師による特別講座も行う。								
授業計画									
1	オリエンテーション 信愛祭についての話し合い			9	実習「行事食1」 クリスマス料理				
2	実習「日本料理」 炊き込み飯の復習 蒸し物・茶わん蒸しの作り方を知る			10	実習「行事食2」 正月料理				
3	実習「中国料理」 イーストの働きを理解し、使用方法を知る			11	実習「特別講座」 外部講師による中国料理講習				
4	信愛祭準備 レストランメニュー試作			12	実技テスト①-1 規定材料を使用して、制限時間内に1人で一食分の食事を複数人分作り、試食・評価を行う				
5	実習「日本料理」 もち米の調理法について知る			13	実技テスト①-2 規定材料を使用して、制限時間内に1人で一食分の食事を複数人分作り、試食・評価を行う				
6	実習「西洋料理」 ルーの調理:バシャメルソースの作り方を知る			14	まとめ 実技テスト評価				
7	演習「食事マナー」 食事のマナーについて学ぶ			15	実習ノート提出 実習室の点検・大掃除				
8	実習「中国料理」 点心について学ぶ								
成績評価の方法・基準	レポート・実習ノート50%、実技テスト30%、受講姿勢20%で総合評価する。								
留意事項	授業計画は、内容や開講順番が変更になる場合がある。								
準備学習 (予習・復習等)	実習後の復習はもちろん、日頃より自主的に料理を作るよう心がけ、調理技術の向上に努めること。						必要時間: 指定せず		
課題の フィードバック	提出されたレポートおよび実習ノートは添削・採点後返却し、解説・総評を行う。実技テストは平行して採点し、終了後に総評を行う。								
テキスト	「流れと要点がわかる 調理学実習 -豊富な献立と説明-」 香西みどり・綾部園子編著 光生館 「八訂 食品成分表 2021」 女子栄養大学出版社								
参考書等	「調理のためのベーシックデータ」 女子栄養大学出版社 「コソと科学の調理事典」 医歯薬出版								

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択		担当者		
給食計画論 Food Service Management		1年前期	演習	1	卒業必修 免許必修		石井 妙子		
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
				◎	○				
授業の目的	特定給食施設の栄養士業務に必要とされる実践的な知識を習得することを目的として、衛生管理、栄養管理、食材管理などの給食管理に必要な知識を学び、各種給食施設の特徴を理解する。とくに栄養管理については栄養マネジメントに沿って計画・立案できるように学習する。								
到達目標	1. 給食管理に必要な一連の業務について知る。 2. 栄養管理について理解し、献立計画を立てることができるようになる。 3. 法令に基づいた施設別の給食の特徴を理解する。								
授業の概要	特定給食施設個々の概要を十分に理解し、将来の進路の方向性を探る。とくに献立計画を含めた栄養管理について、知識・技術を習得する。2年生の校外実習報告会に出席し、事前にグループワークにより討議し、各自質問を義務付け実施することで更に理解を深める目的のアクティブ・ラーニングを設ける。								
授業計画									
1	オリエンテーション 給食の概念と栄養士の役割、関係法規、配置基準、給食施設の種類と特性	9	課題選択【①病院②学校③保育園④高齢者施設 ⑤障がい者(児)施設⑥その他(事業所・スポーツ・フリーランス)】						
2	給食運営の管理について 組織、労務管理、事務管理、生産管理・品質管理と作業管理、マーケティング	10	課題研究(グループワーク)						
3	会計・原価管理について マネジメント、財務三表 価格分析(損益分岐点分析)と予算	11	課題中間発表(7分)とディスカッション						
4	栄養管理について 給与栄養目標量の設定、食事計画 食品構成表、献立計画と作成、栄養管理の評価	12	課題発表と質疑応答(15分) ※自分の担当ではない特定給食施設について1回以上の質問をする						
5	食材管理について 食材料の流通と購買管理 食材料の発注・検収・保管・在庫管理・評価	13	課題発表と質疑応答(15分) ※自分の担当ではない特定給食施設について1回以上の質問をする						
6	衛生・安全管理について① 衛生管理の目的・対象 食中毒の原因と発生状況 大量調理施設衛生管理マニュアル HACCAP	14	課題のまとめ ※小テストと解説						
7	施設・設備管理について 施設区分、レイアウト、機器、食器、新調理システム 食環境と給食のあり方・給食システム	8	まとめ 授業評価 課題レポート提出(グループではなく、各人でレポート作成)						
8	作業管理について 作業管理(下処理、調理、配膳、下膳、洗浄) 評価(労働生産性と大量調理の特性)								
成績評価の方法・基準	筆記試験50%、授業内で行う小テスト20%、課題発表とレポート20%、受講態度・姿勢10%で総合評価する。								
留意事項	「給食経営管理実習ワークブック」第3版を授業の度に持参すること。								
準備学習(予習・復習等)	事前にその範囲のテキストに目を通した上で授業に臨み、授業で理解できなかった点があれば復習して理解するか、オフィースアワーで質問し解決しておくこと。							必要時間:45分	
課題のフィードバック	授業で実施した小テストは、採点し、解説を行い、返却する。課題発表は質疑応答、アドバイスを踏まえて、各人の感想・考察を含めてレポート作成する。								
テキスト	「給食の運営 給食計画・実務論」第5版 富岡和夫編著 医歯薬出版								
参考書等	「給食経営管理実習ワークブック」第3版 藤原政嘉ら編 (株)みらい								

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択		担当者	
給食実務論 Study in Practicing Mass Feeding		2年前期	演習	1	卒業必修 免許必修		山下 浩子	
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7
				◎	○			
授業の目的	「校外給食管理実習Ⅰ」に備えて、実習施設となる事業所・高齢者福祉施設・保育所等において必要な給食業務、とくに各施設における栄養計画・献立作成等について学び、実習目標を定めて課題に取り組む。現場で働く栄養士による講義、校外実習や実習報告会を通して、栄養士としての心構え、実務等を学ぶ。							
到達目標	1. 「校外給食管理実習Ⅰ」の事前学習として、各施設の給食業務や栄養士実務の実際について知る。 2. 「校外給食管理実習Ⅰ」の事前準備として、各自で実習目標を定めて課題に取り組み、実習に臨む。 3. 「校外給食管理実習Ⅰ」の事後評価および施設ごとの実習報告会を行い、栄養士実務を理解する。							
授業の概要	担当者(管理栄養士)の実務経験の下、「校外給食管理実習Ⅰ」の導入教育および事前・事後指導を行う。実習施設別の給食業務について学習し、現場経験者からの事前指導も受け、目標を定めて実習に臨む。実習後は自己評価を行い、実習施設ごとに報告書を作成、アクティブ・ラーニング形式の報告会を行う。							
授業計画								
1	オリエンテーション 本科目の進め方について説明を受ける 「校外給食管理実習Ⅰ」実習先の確認	9		「校外給食管理実習Ⅰ」準備② 施設別課題への取り組み				
2	事業所・高齢者福祉施設・保育所等の給食について学ぶ① 栄養計画・献立管理についての学習(献立作成)	10		「校外給食管理実習Ⅰ」準備③ 施設別課題の仕上げ・最終確認 礼状の書き方について学ぶ				
3	事業所・高齢者福祉施設・保育所等の給食について学ぶ② 栄養計画・献立管理についての学習 [献立提出]	11		「校外給食管理実習Ⅰ」の事後指導① 実習の整理・まとめ 礼状書き				
4	「校外給食管理実習Ⅰ」の事前指導① 実習ノート配付・実習目標の設定 「入学から卒業までのガイドブック」の説明を受ける	12		「校外給食管理実習Ⅰ」の事後指導② 報告書作成①・ML室使用				
5	「校外給食管理実習Ⅰ」の事前指導② 実習先へ事前訪問の連絡・調整を行う 実習ノートのチェック [実習ノート提出]	13		「校外給食管理実習Ⅰ」の事後指導③ 報告書作成②・ML室使用 [報告書提出]				
6	「校外給食管理実習Ⅰ」の事前指導③ 事前訪問に向けての確認・報告	14		「校外給食管理実習Ⅰ」の事後指導④ 施設別の実習報告会① (1・2年合同グループワーク/ディスカッション)				
7	「校外給食管理実習Ⅰ」準備① 施設別課題への取り組み	15		「校外給食管理実習Ⅰ」の事後指導⑤ 施設別の実習報告会② まとめ [レポート・実習ノート・学科のガイドブック提出]				
8	特別講座 現場経験のある栄養士から、栄養士実務の実際について学ぶ [レポート提出]							
成績評価の方法・基準	レポート・課題等の提出(70%)と受講姿勢(30%)で総合評価する。							
留意事項	目的意識を持ち、意欲的に取り組むこと。							
準備学習(予習・復習等)	使用テキストを熟読し、演習問題に取り組む等、準備学習を行う。 校外実習施設における給食の特質や給食業務の概要について、十分に予習する。						必要時間:45分	
課題のフィードバック	提出された課題等は添削・採点し、次回の授業で返却し総評する。15回目に提出されたものについては添削・採点后、返却する。							
テキスト	「入学から卒業までのガイドブック」久留米信愛短期大学フードデザイン学科、前年度校外実習報告書など。 「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」 田上貞一郎・田上ひさよ著 萌文書林							
参考書等	「給食計画論」、「給食管理実習」、「応用栄養学」など、関連科目の使用テキスト類							

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修/選択		担当者	
給食管理実習 I Practice in Food Service Management I		1年後期	実習	1	卒業選択 免許必修		石井 妙子	
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7 8
				◎	○	○		
授業の目的	「給食計画論」で学んだ知識をもとに、大量調理施設における給食について作業計画の立案や調理、食事の提供を実習し、大量調理の特性や実際について理解することを目的とする。とくに衛生管理については大量調理施設衛生管理マニュアルの内容を理解し、活用方法を習得すること。							
到達目標	1. 大量調理施設における調理の特性や設備・機器・器具について扱い方を知る。 2. 大量調理に適した調理作業計画(予定献立の作成、人員や作業時間の配分、発注など)が立てられる。 3. 大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った作業が行える。							
授業の概要	担当者(管理栄養士)の実務経験を下に、指導する。実習はクラスを2グループ程度にわけ、グループ毎の進捗で行う。献立は女子大学生(身体活動レベルⅡ)を対象とした指示献立とし、この献立にもとづいて試作、作業計画の立案、発注、事前ミーティング、食器洗浄と検収、調理実習、評価・まとめの順でグループワークを実施するアクティブ・ラーニングとする。							
授業計画								
1	オリエンテーション 1. 厨房説明、秤の使用法 2. 発注の方法について 3. 試作の説明・発注作業	9	グループワーク (皿洗い) A. 事務作業(実習④準備) B. 調理実習③					
2	講義(前回配布資料の説明・給食管理実習栄養計算について) 事務作業(合同試作を例に栄養計算・発注書の演習) 試作準備	10	グループワーク A. 調理実習④ B. 事務作業(実習③のまとめ、実習ノート)					
3	合同試作 1. 班ごとに2回分の調理予定献立を試作する 2. 調理予定献立の改善・修正を行う	11	グループワーク A. 事務作業(実習④のまとめ、実習ノート) B. 事務作業(実習⑤準備)					
4	グループワーク A. 発注・事前ミーティング、事務作業、(皿洗い) B. 事務作業(2回分)	12	グループワーク (皿洗い) A. 課題 ※小テスト(ペーパーテスト) B. 事務作業(実習⑤準備)					
5	調理実習 ①(合同実習) 作業の流れと機器の使用法、役割分担ごとの作業について理解する	13	グループワーク A. 課題 ※小テスト解説 B. 調理実習⑤					
6	グループワーク ※ファイル提出 講義:実習ノートの説明 (皿洗い) A. 事務作業(実習②準備) B. 実習①のまとめ	14	グループワーク ※小テスト(解説) A. 課題 B. 事務作業(実習⑤のまとめ、実習ノート)					
7	グループワーク A. 調理実習② B. 課題	15	※ファイル提出 総括と給食管理実習Ⅱへの展開について 授業評価、大掃除(D. まとめ・評価)					
8	グループワーク (皿洗い) A. 事務作業(実習①②のまとめ、実習ノート) B. 事務作業(実習③準備)							
成績評価の方法・基準	実習ノート・課題提出 60%、小テスト30%、受講態度10%で総合評価する。							
留意事項	調理実習の日程については検収の都合により変更することがある。電卓を必ず持参のこと。							
準備学習(予習・復習等)	役割分担に従って事前に準備をして実習に臨み、不明な点がないようにしておくとともに、コミュニケーションを取り全体を把握すること。						必要時間: 指定せず	
課題のフィードバック	実習ノート、小テストについて添削して返却。指摘箇所は修正してファイルすること。							
テキスト	「給食経営管理実習ワークブック」 藤原政嘉・田中俊治・赤尾正編 (株)みらい							
参考書等	「調理のためのベーシックデータ」 女子栄養大学出版部							



科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択		担当者		
給食管理実習Ⅱ Practice in Food Service Management Ⅱ		2年前期	実習	1	卒業選択 免許必修		石井 妙子		
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
				◎	○	○			
授業の目的	「給食管理実習Ⅰ」に引き続き、大量調理施設における給食について作業計画の立案や調理、食事の提供を実習し、大量調理の特性や実際について理解することを目的とする。また、それらを踏まえた献立作成を実習することで、大量調理に適した調理方法と作業計画の立案について理解を深める。								
到達目標	1. 大量調理に適した喫食者を捉えた献立の立案、調理方法が実践できる。 2. 大量調理に適した調理作業計画(予定献立の作成、人員や作業時間の配分、発注など)が立てられる。 3. 大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った作業が行える。1.								
授業の概要	実習はクラスを2グループ程度にわけ、各グループの進度において実習を行う。献立は指示献立と自主献立とする。献立にもとづいて試作、作業計画の立案、発注、事前ミーティング、食器洗浄と検収、調理実習、評価・まとめの順でグループワークを実施するアクティブラーニングとする。								
授業計画									
1	オリエンテーション 1. 実習の進め方について 2. 献立の立案 課題:20歳女子学生の献立(昼食分)と調理レポート	9	グループワーク A.まとめ・評価 B.調理実習						
2	グループワーク 1. 調理予定献立の決定 2. 役割分担と作業分担 3. 事務作業	10	グループワーク (皿洗い) A. 調理実習 B. 発注・事前ミーティング						
3	試作 1. 班ごとに調理予定献立を試作する 2. 調理予定献立の改善・修正を行う	11	グループワーク A. まとめ・評価 B. 調理実習						
4	グループワーク A.松花堂弁当の献立立案 B.セレクト形式の献立立案(主菜、デザート)	12	グループワーク (皿洗い) A.事務作業 B.まとめ・評価						
5	グループワーク A.試作、改善・修正(松花堂弁当の献立) B.試作、改善・修正(セレクト形式の献立)	13	グループワーク (皿洗い) A.調理実習(松花堂弁当) B.発注・事前ミーティング(セレクト形式)						
6	グループワーク (皿洗い) A.事前ミーティング B. 事務作業	14	グループワーク A.まとめ・評価(松花堂弁当) B.調理実習(セレクト形式)						
7	グループワーク (皿洗い) A.調理実習 B.発注・事前ミーティング	15	グループワーク、授業評価、大掃除 A.松花堂弁当献立の改善・修正 B.まとめ・評価(セレクト形式)						
8	グループワーク A.まとめ・評価 B.調理実習								
成績評価の方法・基準	課題(献立作成、調理実習後の評価)70%、受講態度30%で総合評価する。								
留意事項	調理実習の日程については検収の都合により変更することがある。電卓を必ず持参のこと。								
準備学習 (予習・復習等)	予定献立を事前に把握し、役割毎のポイントをグループワークで提案するなど、十分な準備をすることが望ましい。							必要時間:指定せず	
課題の フィードバック	課題の献立を添削して返却し、班ごとの「松花堂弁当」と「セレクトメニュー」の献立・実施について指導								
テキスト	「給食経営管理実習ワークブック」 藤原政嘉・田中俊治・赤尾正編 (株)みらい								
参考書等	「調理のためのベーシックデータ」 女子栄養大学出版社								

科目名	開講時期	授業形態		単位数	必修／選択		担当者	
校外給食管理実習Ⅰ Extramural Practice in Food Service Management I	別に示す	実習		1	卒業選択 免許必修		山下 浩子	
学科のディプロマ・ポリシーとの関連	1	2	3	4	5	6	7	8
			◎	○	○			
授業の目的	<p>学内の講義・実習で学んだ栄養教育および給食管理の理論や技術を、事業所・福祉施設などの現場で具体的に実践することにより、確実なものとする。給食業務を行うために必要な給食サービス提供に際し、栄養士として具備すべき知識および技能を習得することを目的とする。</p>							
到達目標	<p>1. 実習施設における給食の特質や給食業務の概要について理解する。 2. 実習施設における「給食の運営」の実際を体得し、栄養士実務の実際について理解する。 3. 事前に設定した個人目標を達成させる。</p>							
授業の概要	<p>2年次の6月第3週(第3月曜日週)に、学外の事業所(事業所および社会福祉施設などを含む)に於いて、40～45時間(5～6日間)の実習を行う。各実習施設の状況に応じて実習計画が立てられ、各自で担当者との連絡調整を取り、実習に臨む。学内での実習オリエンテーション(事前・事後指導)にも参加する。</p>							
授業計画								
<p><b>【実習施設の決定】</b> 福岡県内の栄養士・管理栄養士養成施設は校外実習に関する連絡協議会をもち、実習受け入れ先の調整を行っている。よって、1年次の前期終了時まで(7月末頃)、「事業所給食」の実習希望調査を行う(その後、学内で9月中旬までに調整)。この希望調査を基に、連絡協議会を通して「事業所給食実習の受け入れ施設」が決定する(12月頃)。 その後、2年次前期に実習施設の最終調整を行ない、学内掲示にて通知する。</p> <p><b>【実習オリエンテーション】</b> 事前のオリエンテーションは、次の予定がある。 1. 校外実習報告会(1年次の7月頃) 「給食計画論」の授業の中で、2年生から実習報告を受ける(1・2年生合同参加)。 2. 「栄養指導実習」、「給食実務論」(2年次前期)など関連科目にて適宜 実習先との連絡調整、課題への取り組み、実習先への提出書類、実習期間中の諸注意などの指導を受ける。 3. 各実習先(訪問日時は、各グループまたは各自と実習先で連絡調整を行う。) 事前訪問において、実習指導担当者より携行品、課題、連絡の取り方など指導を受ける。 事後のオリエンテーションは、次の予定がある。 1. 「給食実務論」(2年次前期)など関連科目にて適宜 実習先への礼状・連絡、報告書作成など、実習後にすべき事項の指導を受ける。 2. 校外実習報告会(2年次の7月頃) 「給食実務論」の授業の中で、1年生に対して実習報告をする(1・2年生合同参加)。</p>								
成績評価の方法・基準	実習先からの評価80%、校外実習ノートおよび事前・事後の取り組み姿勢20%で総合評価をする。							
留意事項	体調管理に注意を払い、目的意識を持ち、意欲的に実習に取り組むこと。							
準備学習(予習・復習等)	実習施設の給食の特徴について予習し、実習目標を定めて課題に取り組み、実習に臨むこと。						必要時間: 指定せず	
課題のフィードバック	実習中は実習施設の指導者の指示を仰ぐ。実習後は校外実習ノート・課題等を教科担当者に提出する。提出されたものは添削・採点し、返却・総評する。							
テキスト	なし							
参考書等	「給食計画論」、「給食管理実習」、「応用栄養学」、「栄養指導論」など、関連科目で使用したテキスト類							

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択			担当者	
栄養士基礎演習 Basic Exercise Lecture Series for Dietetics Students		1年前期	演習	1	卒業必修			学科教員	
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
					○		○	◎	
授業の目的	本科目は、初年次教育として、本学科における2年間の学びにあたり、これまで(入学前)の学習内容と自身の習得力を確認および復習し、これからの学びの目標を明確にする。とくに栄養士養成課程に必要な基本的事項について確実に習得することを目的とする。								
到達目標	1. これまでの学習内容と自身の習得力を確認できる。 2. 目指す栄養士像を描くことができる。 3. これからの学びの目標を明確にできる。								
授業の概要	はじめに、テキスト『入学から卒業までのガイドブック』の構成・内容について説明を受け、本学科における2年間の学びのガイドブックであることを確認する。つぎに「化学」、「生物」、「国語」および「栄養士の基本」(栄養士業務に必要な数理を含む)の各テーマについて、基本的事項の確認と演習を行う。								
授業計画									
1	オリエンテーション ガイドブックの構成・内容について説明を受ける。 シラバスを基に授業目的、到達目標等を確認する。	9	国語の基礎2-文章を書く 原稿用紙を用いて、課題テーマに沿った文章を書く。						
2	グループディスカッション 栄養士の学びについて、2年生とグループディスカッションを行う。	10	栄養士の基本1 栄養素の種類と働きについて、復習する。						
3	化学の基礎1 物質の成り立ち、原子の電子配置、化学結合、化学式を学ぶ。	11	栄養士の基本2 調理に関する数理の基礎、計量などについて確認と演習を行う。						
4	化学の基礎2 原子量、分子量、モル、グラム当量、溶液の濃度(%濃度、モル濃度、規定濃度)について学ぶ。	12	栄養士の基本3 調理のために必要な基本的事項(廃棄率や栄養価の計算など)について確認と演習を行う。						
5	化学の基礎3 水素イオンと pH、単位(g, mg, ppm 等)について学ぶ。	13	栄養士の基本4 調味パーセントについて学び、理解する。						
6	生物の基礎1 細胞の構造と働き、ヒトの組織と器官について学ぶ。	14	栄養士の基本5 塩分パーセントについて学び、理解する。						
7	生物の基礎2 酵素の種類と働き、消化酵素の働きとその分泌器官について学ぶ。	15	栄養士の基本6 求められる栄養士像について学ぶ。 これからの学びの目標を立てる。						
8	国語の基礎1-原稿用紙の使い方 原稿用紙の一般的な使用法と、見やすいノートの取り方を理解する。								
成績評価の方法・基準	各テーマの評価および受講姿勢(化学20%、生物20%、国語20%、栄養士の基本40%)で総合評価する。								
留意事項	各テーマの演習課題に熱心に取り組むこと。他の科目の授業進度に合わせ、開講順が変更する場合がある。								
準備学習(予習・復習等)	授業計画に沿って、ガイドブックを読んでおくこと。各演習課題は復習を行うこと。						必要時間:45分		
課題のフィードバック	各テーマの演習課題は、授業時間内に行う場合と提出する場合がある。提出した課題は、次回または開講期間内に総評および返却を行う。								
テキスト	「入学から卒業までのガイドブック」 久留米信愛短期大学フードデザイン学科								
参考書等	随時、紹介する。								

科目名		開講時期		授業形態		単位数		必修/選択		担当者	
フードプロジェクト I Food Project I		1年前期		演習		1		卒業必修		眞部 真紀子	
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8		
				○	○	○	○	◎			
授業の目的		地域社会が抱える様々な課題について、主に「食育」の視点から食支援活動を中心に、各課題解決に取り組む姿勢を培うことを目的とする。また、学生が主体的に研究課題を設定し、地域社会と連携した活動を行うことにより、自己研鑽力および栄養士としての専門性を高めることを目指す。									
到達目標		1. 献立作成の手順を理解することができる。 2. 研究テーマや課題を設定し、解決方法を立案できる。 3. 地域社会が抱える「食」に関する課題を知り、その課題解決の発表媒体を作ることができる。									
授業の概要		行政や専門家など関係各所の方から地域社会が抱える様々な課題について、その現状を学ぶ。課題解決を図るための研究をアクティブ・ラーニングの手法を用いて実施する。その成果として解決策を提案するポスターを作成し、発表する。またテーマごとにルーブリックによる到達度の測定を行う。									
授業計画											
1	オリエンテーション フードプロジェクト I ～IVの意義を理解し、特に I の内容を把握する。	9	献立計画② 給与栄養目標量、食品構成について学ぶ。 ルーブリック①・[献立提出]								
2	2年生からフードプロジェクト I・IIの活動報告を聞き、合同のアクティブ・ラーニングを行う。	10	地域の「食」問題について① 外部講師による特別講義 グループ討議と分かち合いを行う。 [レポート提出]								
3	地域の「食」に触れる 地元の農家を訪問し農作業の体験をする。 収穫したものの処理方法を理解する。	11	地域の「食」問題について② 外部講師による特別講義 グループ討議と分かち合いを行う。 [レポート提出]								
4	献立作成の方法について知る① 献立作成の手順について理解する。 献立構成について理解する。	12	地域の「食」問題について③ 外部講師による特別講義 グループ討議と分かち合いを行う。 [レポート提出]								
5	献立作成の方法について知る② 主食・副食(主菜・副菜・汁物・その他)など献立構成について学び、料理を知る。	13	地域の「食」問題の解決策を考える。 グループ活動 ルーブリック②								
6	献立作成① 図書館にて、資料収集を行う。	14	地域の「食」問題の解決策発表ポスター作成 グループ活動								
7	献立作成② 地産農産物を使った献立を作成する。 [献立提出]	15	地域の「食」問題の解決策発表ポスター発表 グループ活動 [自己評価レポート提出]ルーブリック③								
8	献立計画① 1日分の献立を作成する。										
成績評価の方法・基準		[献立提出](15%)、[レポート提出](10%)、[自己評価レポート提出](10%)、グループ活動への参加の度合い(20%)および毎回のワークシート(10%)で総合評価する。									
留意事項		必要に応じてテキスト、参考書、電卓を持参すること。 積極的に参加し、自主的に取り組むこと。									
準備学習(予習・復習等)		個人課題およびグループ活動の時間不足は、空き時間等を利用して取り組むこと。									必要時間:45分
課題のフィードバック		提出した課題は、添削後、次回授業時に返却する。ルーブリックによる到達度を測定。									
テキスト		資料を配布する。									
参考書等		必要に応じて紹介する。									

科目名	開講時期	授業形態	単位数	必修／選択	担当者			
フードプロジェクトⅡ Food Project Ⅱ	1年後期	演習	1	卒業必修	眞部 真紀子			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連	1	2	3	4	5	6	7	8
			○	○	○	○	◎	
授業の目的	地域社会が抱える様々な課題について、主に「食育」の視点から食支援活動を中心に、各課題解決に取り組む姿勢を培うことを目的とする。特に、この科目では、地域社会からの要請を理解し、学生自らが主体となって企画・立案し、実践することで、地域に貢献することを目的とする。							
到達目標	1. 献立作成の基礎を踏まえ、目的や要請に合った献立を作成することができる。 2. グループ活動を重ねることで、自分に求められることや自分がやるべきことを理解できるようになる。 3. 地域での活動を通して、他者とのコミュニケーションスキルを身につけることができる。							
授業の概要	「食」の安全性および循環について専門家による講義を踏まえ、要請に合った献立を作成する。また、商店街に出店するクリスマスショップの企画・立案・実践のためにグループ活動を行い、活動の場を商店街に移し、地域の方々と交流する。またテーマごとにルーブリックによる到達度の測定を行う。							
授業計画								
1	オリエンテーション くるめフォーラム 2021 に向けて展示と発表の準備をグループ活動で行う。	9	クリスマスショップの準備 各グループで企画した内容を完成させ、他のグループと情報交換を行い、各自の役割を理解する。					
2	くるめフォーラム 2021 への参画 フードプロジェクトⅠで作成したポスターを使って地域の方々に発表し、交流する。 ルーブリック①	10	クリスマスショップの準備 いちごソースづくりを行い、準備を整える。					
3	「食」の安全性について 外部講師による特別講義 グループでディスカッションを行う。 [レポート提出]	11	クリスマスショップの実践 商店街イベントに参画し、自分たちで企画した内容を実践する。地域の方々と交流するなかで、各自の役割を果たす。					
4	「食」の循環について 外部講師による特別講義 エコ・クッキングの献立を考える。	12						
5	献立計画 グリーンコープ献立作成 ルーブリック②・[献立提出]	13	クリスマスショップの反省会 イベント当日のお客様の声を共有する。 ルーブリック③・[自己評価レポート提出]					
6	クリスマスショップの企画立案 昨年度の報告を聞き、グループに分かれ企画に向けた話し合いを行う。	14	プロジェクトⅡのまとめ 報告会のための発表資料を作成する。					
7	クリスマスショップの企画立案 グループに分かれ、グループごとに企画を立案し、発表後、意見交換し、検討を重ねる。	15	フードプロジェクトⅠ・Ⅱの報告会 2年生と合同で実施し、2年生のフードプロジェクトⅢ・Ⅳの活動報告を聞き、次年度の企画の参考にする。					
8	クリスマスショップの準備 各グループで企画した内容を具体的に考え、実践可能にするために計画を立てる。							
成績評価の方法・基準	[献立提出](30%)、[レポート提出](20%)、[自己評価レポート提出](20%)、グループ活動への参加の度合い(20%)および毎回のワークシート(10%)で総合評価する。							
留意事項	必要に応じてテキスト、参考書、電卓を持参すること。 積極的に参加し、自主的に取り組むこと。							
準備学習 (予習・復習等)	個人課題およびグループ活動の時間不足は、空き時間等を利用して取り組むこと。						必要時間:45分	
課題の フィードバック	提出した課題は、添削後、次回授業時に返却する。ルーブリックによる到達度を測定。							
テキスト	資料を配布する。							
参考書等	必要に応じて紹介する。							

科目名	開講時期	授業形態	単位数	必修／選択	担当者			
フードプロジェクトⅢ Food Project Ⅲ	2年前期	演習	1	卒業必修	学科教員			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連	1	2	3	4	5	6	7	8
			○	○	○	○	◎	
授業の目的	地域社会が抱える様々な課題について、主に「食育」の視点から食支援活動を中心に、各課題解決に取り組む姿勢を培うことを目的とする。また、学生が主体的に研究課題を設定し、地域社会と連携した活動を行うことにより、自己研鑽力および栄養士としての専門性を高めることを目指す。							
到達目標	1. 研究テーマや課題を設定し、研究方法を立案できる。 2. 研究の成果を報告書にまとめ、口頭発表を行う力を身につける。 3. 地域社会が抱える「食」に関する課題を知り、その課題解決に取り組むことができる。							
授業の概要	研究課題を設定し、計画・実施・評価を行う。フードプロジェクトⅠにおいて、行政など関係各所の方から学んだ地域社会が抱える様々な課題について、課題解決を図るための研究をアクティブ・ラーニングの手法を用いて実施する。その成果は報告書にまとめ、報告会にて発表する。							
授業計画								
1. オリエンテーション 2年前期の授業計画について確認する。 2. 研究課題設定および活動計画立案 今期の研究課題を設定し、活動計画を立てる。 また、2年後期の「フードプロジェクトⅣ」に向けた研究テーマを検討する。 3. 活動実施 活動計画に沿って、各自の担当(役割)を確認し、実行する。 4. 活動評価 実施活動ごとにレポートにまとめ、自己評価を行う。また、ルーブリックによる到達度の測定を行う。 5. まとめ(報告会) 研究成果を報告書にまとめる。 報告会において、口頭発表を行う。								
成績評価の方法・基準	活動レポート(40%)および報告書(30%)、受講態度(30%)で総合評価する。							
留意事項	学生が主体的に研究をおこなうので、意欲的に発言すること。							
準備学習 (予習・復習等)	各自の課題についての取り組みを放課後等に実施すること。						必要時間:45分	
課題の フィードバック	各活動後の提出レポートは、添削後、報告書作成時に返却する。							
テキスト	資料を配布する。							
参考書等	必要に応じて紹介する。							

科目名	開講時期	授業形態	単位数	必修／選択	担当者			
フードプロジェクトⅣ Food Project Ⅳ	2年後期	演習	1	卒業必修	学科教員			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連	1	2	3	4	5	6	7	8
			○	○	○	○	◎	
授業の目的	地域社会が抱える様々な課題について、主に「食育」の視点から食支援活動を中心に、各課題解決に取り組む姿勢を培うことを目的とする。また、学生が主体的に研究課題を設定し、地域社会と連携した活動を行うことにより、自己研鑽力および栄養士としての専門性を高めることを目指す。							
到達目標	1. 研究テーマや課題を設定し、研究方法を立案できる。 2. 研究の成果を報告書にまとめ、口頭発表を行う力を身につける。 3. 地域社会が抱える「食」に関する課題を知り、その課題解決に取り組むことができる。							
授業の概要	研究課題を設定し、計画・実施・評価を行う。フードプロジェクトⅢに引き続き、今期設定した研究課題について、課題解決を図るためにアクティブ・ラーニングの手法を用いて実施する。その成果は報告書にまとめ、報告会にて発表する。							
授業計画								
1. オリエンテーション 2年後期の授業計画について確認する。 2. 研究課題設定および活動計画立案 今期の研究課題を設定し、活動計画を立てる。 3. 活動実施 活動計画に沿って、各自の担当(役割)を確認し、実行する。 4. 活動評価 実施活動ごとにレポートにまとめ、自己評価を行う。また、ルーブリックによる到達度の測定を行う。 5. まとめ(報告会) 研究成果を報告書にまとめる。 報告会において、口頭発表を行う。								
成績評価の方法・基準	活動状況および報告書(70%)、受講態度(30%)で総合評価する。							
留意事項	学生が主体的に研究をおこなうので、意欲的に発言すること。							
準備学習 (予習・復習等)	各自の課題についての取り組みを放課後等に実施すること。						必要時間:45分	
課題の フィードバック	各活動後の提出レポートは、添削後、報告書作成時に返却する。							
テキスト	資料を配布する。							
参考書等	必要に応じて紹介する。							

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択			担当者	
栄養・生化学演習 Nutrition and Biochemical practicum		2年後期	演習	1	卒業選択			脇本 麗	
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
							○	◎	
授業の目的	本科目は栄養士のためのキャリアアップ科目である。栄養士実力認定試験のうち、「栄養学総論(基礎栄養学)」および「生化学」の要点を総合的に確認し、さらに深く理解することを目的とする。また、4年制大学管理栄養士課程への編入学受験対策および管理栄養士国家試験受験に対応する。								
到達目標	1. 基礎栄養学分野である人体レベルでの各栄養素の栄養学的意義とその役割について理解する。 2. 基礎栄養学分野であるエネルギー代謝、水・電解質代謝について理解する。 3. 生化学分野である細胞レベルでの各栄養素の代謝について理解する。								
授業の概要	「基礎栄養学」および「生化学」の内容を人体レベルから細胞レベルまで幅広く捉え、講義で修得した知識を再確認する。毎回の講義では、栄養士実力認定試験や管理栄養士国家試験の過去問などから作成した演習問題を解き、編入学受験や管理栄養士国家試験の受験対策を行う。								
授業計画									
1	人体の構造および消化・吸収と摂食 演習課題の問題を解き、要点を確認し理解する	9	タンパク質・アミノ酸の栄養と代謝 演習課題の問題を解き、要点を確認し理解する						
2	糖質の構造と機能 演習課題の問題を解き、要点を確認し理解する	10	小テスト③(8、9回目の範囲) 小テストの実施、解答・解説						
3	糖質の栄養と代謝 演習課題の問題を解き、要点を確認し理解する	11	ビタミン・ミネラルの栄養 演習課題の問題を解き、要点を確認し理解する						
4	小テスト①(1～3回目の範囲) 小テストの実施、解答・解説	12	エネルギー代謝、水・電解質の代謝 演習課題の問題を解き、要点を確認し理解する						
5	脂質の構造と機能 演習課題の問題を解き、要点を確認し理解する	13	核酸と遺伝子、恒常性と生体防御 演習課題の問題を解き、要点を確認し理解する						
6	脂質の栄養と代謝 演習課題の問題を解き、要点を確認し理解する	14	小テスト④(11～13回目の範囲) 小テストの実施、解答・解説						
7	小テスト②(5、6回目の範囲) 小テストの実施、解答・解説	15	小テスト⑤(1～13 回目の範囲) 小テストの実施、解答・解説、総評						
8	タンパク質・アミノ酸の構造と機能 演習課題の問題を解き、要点を確認し理解する								
成績評価の方法・基準	小テスト(全5回)70%、受講態度・姿勢(30%)で総合評価する。								
留意事項	各回に提示する演習課題に熱心に取り組むこと。								
準備学習 (予習・復習等)	事前に講義の内容を参考書等で予習し、理解しにくい項目は復習すること。 疑問点があれば講義内もしくはオフィスアワーで質問し、問題解決に努めること。						必要時間:45分		
課題の フィードバック	講義内で実施した小テスト(全5回)は、添削・採点し次週の講義で返却し解説する。								
テキスト	講義内でプリントを配布する。								
参考書等	「基礎栄養学」「生化学」「食品学総論」「解剖学」「生理学」の講義で使用したテキスト								



科目名	開講時期	授業形態	単位数	必修／選択	担当者			
栄養士総合演習Ⅰ Nutritionist general practiceⅠ	2年後期	演習	1	卒業選択	江越 和夫 協本 麗			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連	1	2	3	4	5	6	7	8
							◎	
授業の目的	栄養士養成課程の総復習を行い、各科目の習得力を確認することを目的とする。栄養士実力認定試験(全国栄養士養成施設協会主催)受験対策を中心に管理栄養士国家試験受験の参考となるよう、栄養士必修科目の要点を確認する。							
到達目標	1. 各科目の要点を理解する。 2. 栄養士専門分野の基本的事項を理解する。 3. 栄養士実力認定試験において、B評価以上の成績を修得する。							
授業の概要	栄養士実力認定試験科目のうち、「解剖学・生理学」、「生化学」、「食品学総論」、「食品学各論」、「食品衛生学」、「栄養学総論」、「栄養学各論」7科目について、総まとめを行う。各科目のテキスト、ノートおよび配布資料を参考に課題や演習問題に取り組む。							
授業計画								
1	栄養学総論1 栄養素の消化と吸収、糖質・たんぱく質・脂質の栄養について、過去の試験問題を用いて復習する。	9	生化学3 核酸、酵素、ホルモンについて、過去の試験問題を用いて復習する。					
2	栄養学総論2 ビタミン・無機質の栄養、水・電解質の代謝、エネルギー代謝について、過去の試験問題を用いて復習する。	10	食品学総論1 主に糖、脂質、たんぱく質等について、過去の問題および要点を確認する。					
3	栄養学各論1 栄養士実力認定試験の過去問や管理栄養士国家試験の例題を解答し、「栄養学各論」の要点を確認する。	11	食品学総論2 食品中のビタミン、色素、香り成分および呈味成分について、過去の問題および要点を確認する。					
4	栄養学各論2 栄養士実力認定試験の過去問や管理栄養士国家試験の例題を解答し、「栄養学各論」の要点を確認する。	12	食品学各論1 各種食品に含まれる特徴的な成分に関する、過去の問題および要点について確認する。					
5	解剖学・生理学1 人体の構造について、過去の試験問題を用いて復習をする。	13	食品学各論2 油脂食品、甘味料、調味料、微生物利用食品に関する、過去の問題および要点について確認する。					
6	解剖学・生理学2 人体の機能について、過去の試験問題を用いて復習をする。	14	食品衛生学1 主に細菌性食中毒、自然毒食中毒、食品添加物等に関する、過去の問題および要点を確認する。					
7	生化学1 細胞および生体膜の構造と機能、生体エネルギーについて、過去の試験問題を用いて復習する。	15	食品衛生学2 有害物質による食品汚染、経口的寄生虫疾患、残留農薬、食品の腐敗等について復習する。					
8	生化学2 糖質・脂質・たんぱく質(アミノ酸)の構造および代謝について、過去の試験問題を用いて復習する。							
成績評価の方法・基準	栄養士実力認定試験の判定を評価(100%)とする。							
留意事項	「栄養士総合演習Ⅱ」と併せて開講予定を組むため、開講日時および科目の変更は掲示で確認する。							
準備学習(予習・復習等)	授業計画に沿って、各テキスト・ノートに目を通しておく。各科目の問題は繰り返し解くこと。						必要時間:45分	
課題のフィードバック	各科目で配布された課題・演習問題に対して、各担当者が解説を行う。							
テキスト	資料を配布する。							
参考書等	各科目のテキスト ほか							

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択		担当者	
栄養士総合演習Ⅱ Nutritionist general practice Ⅱ		2年後期	演習	1	卒業選択		山下・山村 石井・柴田	
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7
								◎
授業の目的	栄養士養成課程の総復習を行い、各科目の習得力を確認することを目的とする。栄養士実力認定試験(全国栄養士養成施設協会主催)受験対策を中心に管理栄養士国家試験受験の参考となるよう、栄養士必修科目の要点を確認する。							
到達目標	1. 各科目の要点を理解する。 2. 栄養士専門分野の基本的事項を理解する。 3. 栄養士実力認定試験において、B評価以上の成績を修得する。							
授業の概要	栄養士実力認定試験科目のうち、「公衆衛生学」、「臨床栄養学概論」、「栄養指導論」、「公衆栄養学概論」、「調理学」、「給食管理論」6科目について、総まとめを行う。各科目のテキスト、ノートおよび配布資料を参考に課題や演習問題に取り組む。「社会福祉概論」は当該科目授業内で行う。							
授業計画								
1	公衆衛生学1 管理栄養士国家試験や栄養士実力認定試験の過去の問題を用いて復習する。	9	調理学1 栄養士実力認定試験および管理栄養士国家試験の過去問題や例題に取り組み、傾向を把握する。					
2	公衆衛生学2 管理栄養士国家試験や栄養士実力認定試験の過去の問題を用いて復習する。	10	調理学2 前回取り組んだ過去問題や例題の解答・解説を参考に要点、基本事項を確認する。					
3	臨床栄養学概論1 栄養士実力認定試験および管理栄養士国家試験の過去問題や例題に取り組み、傾向を把握する。	11	栄養指導論1 栄養士実力認定試験の過去問や管理栄養士国家試験の例題を解答し、「栄養指導論」の要点を確認する。					
4	臨床栄養学概論2 栄養士実力認定試験および管理栄養士国家試験の過去問題や例題に取り組み、傾向を把握する。	12	栄養指導論2 栄養士実力認定試験の過去問や管理栄養士国家試験の例題を解答し、「栄養指導論」の要点を確認する。					
5	臨床栄養学概論3 3回で取り組んだ過去問題や例題の解答、解説を参考に要点・基本を確認しながら、復習とまとめを行う。	13	公衆栄養学概論1 栄養士実力認定試験の過去問や管栄国試の例題を解答し、「公衆栄養学論」の要点を確認する。					
6	給食管理論1 栄養士実力認定試験および管理栄養士国家試験の過去問題や例題に取り組み、傾向を把握する。	14	公衆栄養学概論2 栄養士実力認定試験の過去問や管栄国試の例題を解答し、「公衆栄養学論」の要点を確認する。					
7	給食管理論2 前回取り組んだ過去問題や例題の解答・解説を参考に要点、基本事項を確認する。	15	まとめ 栄養士実力認定試験受験にあたり、総合的に確認する。					
8	給食管理論3 就職試験対策も兼ねて、要点・基本事項を確認しながら、復習とまとめを行う。							
成績評価の方法・基準	栄養士実力認定試験の判定を評価(100%)とする。							
留意事項	「栄養士総合演習Ⅰ」と併せて開講予定を組むため、開講日時および科目の変更は掲示で確認する。							
準備学習(予習・復習等)	授業計画に沿って、各テキスト・ノートに目を通しておく。各科目の問題は繰り返し解くこと。						必要時間: 45分	
課題のフィードバック	各科目の課題・演習問題は各授業内で解説を行う。							
テキスト	資料を配布する。							
参考書等	各科目のテキスト ほか							

科目名	開講時期	授業形態	単位数	必修／選択	担当者			
校外給食管理実習Ⅱ Field TrainingⅡ (Clinical Nutrition)	別に示す	実習	1	卒業選択	石井 妙子			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連	1	2	3	4	5	6	7	8
			◎	○	○			
授業の目的	病院において給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識および技能を習得することを目的とする。また、他の施設とは異なる病院給食の特性を考えながら実習に臨み、病院給食における給食の計画や運営について学ぶ。							
到達目標	1. 病院における施設の特性と併せ栄養管理がどのように行われているか理解する。 2. 病院給食業務の実際について理解を深める。 3. 事前に設定した個人目標が実行できる。							
授業の概要	2年次の9月第1週(第1月曜日週)に実施する。実習時間は45時間(5～6日間)とする。実習に際し、事前準備として課題などについて、前期中に指導を受け実習に臨む。担当教員は急性期の病院栄養士40年の経験を活かし指導をする。実習後には報告会のために実習内容の指導を受け整理する。							
授業計画								
<p><b>【実習施設の決定】</b> 福岡県内の栄養士・管理栄養士養成施設は校外実習に関する連絡協議会をもち、実習受け入れ先の調整を行っている。よって、1年次の前期終了時まで(7月末頃)、「病院給食実習」の希望調査を行う(その後、学内で9月末までに調整)。この希望調査を基に、連絡協議会を通して「病院給食実習の受け入れ施設」が決定する(12月頃)。 その後、2年前期履修登録後に「校外給食管理実習Ⅱ」の受講者と実習施設を最終調整し学内掲示にて通知する。</p> <p><b>【実習オリエンテーション】</b> 実習に関する事前のオリエンテーションは、次の予定がある。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>校外実習報告会(1年次の1月頃) 2年生から実習報告を受ける(1・2年生合同参加)。</li> <li>「栄養指導実習」「給食実務論」(2年前期)など関連科目にて適宜 校外実習に関する基本的な事項などの指導や諸注意を受ける。</li> <li>実習の事前・事後(担当教員より2年次の前期終了までに日時連絡がある) 実習先との連絡調整、課題への取り組み、実習期間中の諸注意、実習後にすべき事項などの指導を受ける。</li> <li>各実習先(訪問日時)、各グループで実習先と連絡調整を行う 事前訪問において、実習指導担当者より携行品、課題、連絡の取り方など指導を受ける。</li> </ol> <p><b>【事後のオリエンテーション】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>各自、個別に実習先への礼状・連絡、報告書作成など実習後にすべき事項の指導を受け、実習ノートを提出する。</li> <li>1年生に対して実習報告をする(1・2年生合同参加)。</li> </ol>								
成績評価の方法・基準	実習先からの評価70%、校外実習ノートおよび事前・事後の取り組み姿勢30%で総合評価する。							
留意事項	体調管理に注意を払い、目的意識を持ち、意欲的に実習に取り組むこと。							
準備学習(予習・復習等)	実習施設の給食の特徴について予習し、実習目標を定めて課題に取り組み、実習に臨むこと。					必要時間:指定せず		
課題のフィードバック	実習中は実習施設の指導者の指示を仰ぐ。実習前に「実習の目標」を立て、教科担当者に確認を得る。実習後は校外実習ノート・課題等を教科担当者に提出する。提出されたものは添削・採点し、返却・総評する。							
テキスト	なし							
参考書等	「給食計画論」、「給食管理実習」、「応用栄養学」、「栄養指導論」など、関連科目で使用したテキスト類							

科目名	開講時期	授業形態	単位数	必修／選択	担当者			
フードアナリスト概論 Food Analyst Guideline	1年前期	講義	1	卒業選択 資格必修	横井・高木・田部			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連	1	2	3	4	5	6	7	8
							◎	
授業の目的	食や食文化を体系的に学ぶことにより食に関する幅広い分野での知識と教養を身につけ、そのことを社会に出て活かすためのコミュニケーション能力や情報発信スキルも習得し、食を取り巻く様々な情報を分析・評価及び解説できる専門家や食育を推進する専門家、また食関連の企業への就業をめざすことを目的とする。							
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 消費者の目線で提供できる有益な情報や知識を身につける。</li> <li>2. 上記で身に付けた有益な情報を、メディアを通じて発信する術を身につける。</li> <li>3. (社)日本フードアナリスト協会が実施する4級講座修了試験に合格する。</li> </ol>							
授業の概要	食や食文化に関する様々な情報を、分析・評価、解説する専門家をめざすために、食に関する幅広い分野をテーマごとに体系的に学び、知識や教養を身につける。身につけた知識や教養を社会に出て活かすための情報発信スキルやコミュニケーションスキルを身につける。							
授業計画								
1	フードアナリスト序章 フードアナリスト憲章を理解しフードアナリストの使命を学ぶ。また食の世界の格付けその歴史から学ぶ。消費者目線での情報発信コミュニケーションスキルを学ぶ。	9						
2	食空間コミュニケーション 食空間における日本語と英語の正しい使い方と、食品や飲料の単語や食空間での会話等を学ぶ。	10						
3	食空間の知識と教養 その1 日本料理をはじめとして世界の料理についてその特徴や様式、食文化を学ぶ。	11						
4	食空間の知識と教養 その2 食品や飲料について学び、食にまつわる名言や格言、文学に登場する食について学ぶ。	12						
5	菓子・パン 生地別、地域別に分けた洋菓子とパンの種類や歴史やその特性について学ぶ。	13						
6	サービスとテーブルマナー 飲食業のお客サービスとホスピタリティ、そしてお客様の立場で食空間におけるテーブルマナーを学ぶ。	14						
7	食空間の演出 食空間におけるテーブルのデザインとインテリアによる空間演出を学ぶ	15						
8	まとめ・確認試験 フードアナリスト4級講座修了試験対策も行う							
成績評価の方法・基準	フードアナリスト4級講座修了試験の判定100%で評価する。							
留意事項	2日間の集中講義であり、必ず両日受講すること。フードアナリスト3級資格検定試験(別途開講)を受験するためには、フードアナリスト4級資格の取得が必要である。なお、判定70%以上で4級資格を取得できる。							
準備学習(予習・復習等)	講義中に示す重点事項については、良く復習すること。						必要時間:3時間	
課題のフィードバック	集中講義のため、課題は課していない。							
テキスト	「フードアナリスト検定教本4級」(社)日本フードアナリスト協会編 学研教育出版							
参考書等	そのつど紹介する。							

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択	担当者			
フードアレンジ演習 Food arrangement Exercise		2年後期	演習	1	卒業選択 資格必須	八木 なほ子			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
								◎	
授業の目的	これまで学んできた調理と栄養の理論に、季節の器やしつらえの知識が加わるにより料理を引き立てることが可能となる。そのために食空間コーディネートの知識を学習し、適切な食事提供が実践できるような技術を習得することを目的とする。さらに理解を深めることで、「食卓を整え食卓のルールと躰を学ぶ」という食育基本法に則った「卓育」を学ぶことにつながる。								
到達目標	1 食卓の基礎とルールがあることがわかる。 2. 日本の器と洋食器の特徴と違い、揃え方、季節、歳時によっては約束事・きまり事があることがわかる。 3. 食育基本法の理念に基づき、「卓育」についての理解を深める。								
授業の概要	「食空間コーディネートテキスト3級」に基づき食卓の基礎を学び、テーブルの上にあるものには意味があるということを理解する。また、講義や実習を通して、項目すべてが専門知識の肉付け講座であることを理解する。各項目終了時には、NPO法人食空間コーディネート協会のチェックシート記入トレーニングを行う。								
授業計画									
1	講義・総論 「食空間コーディネート」とは テーブルの上にあるものには、すべて意味が有る事を知る	9	講義・おもてなし料理Ⅱ 中国料理・酒類・飲料水の歴史や用途・グラスなど						
2	講義・実習テーブルコーディネート・アイテムⅠ 陶磁器・和陶磁器・洋陶磁器 食器の揃え方 食器の歴史・構造・種類・質・季節・慶弔・格・用途を知る	10	講義・日本の行事や歳時記Ⅰ 五節句・年中行事・人生儀礼を学ぶ 日本人の優しさ、細やかさ、先人の知恵と思いを知る						
3	講義・実習テーブルコーディネート・アイテムⅡ ガラス食器・漆器・竹・プラスチック製食器 歴史・構造 種類・質・季節・慶弔・格・用途を知る	11	講義・諸外国の行事や歳時記Ⅱ 諸外国の行事の在り方と歴史・目的を知る						
4	講義・実習テーブルコーディネート・アイテムⅢ 道具・箸・カトラリー 歴史・種類・慶弔・格・用途を知る	12	食育基本法について 「卓育」とは、卓育の役割・ 食育基本法・2項「食卓を整え食卓のルールと躰を学ぶ」年 齢別分析する 「准卓育インストラクター」資格取得準備						
5	実習・テーブルリネン・フギアー・ナブキンワーク テーブルリネンの種類・役割・目的・用途・格を知る テーブルウェアの世界と楽しみ方	13	講義・実習 ホームパーティーの開き方 招待状を読み込む・洋のテーブルマナー チェックシートの記入、諸注意						
6	講義・照明・光・カラーシステムを知る・配色テクニク 食空間の在り方Ⅱ カラーシステムを学び 配色別でコーディネート例の面白さを探る	14	まとめ・総論・テーブルコーディネートを解説しながら・ チェックシートのチェック						
7	実習 食空間の在り方Ⅰ フラワーアレンジを作る 洋のテーブルセッティング・パターンを作る	15	実習 アフタヌーン・パーティーを開く・実演 美味しい紅茶の入れ方・カップの持ち方・マナーを学ぶ						
8	講義・おもてなし料理Ⅰ 日本料理・西洋料理 料理の歴史・時代別の料理の特徴を知る								
成績評価の方法・基準	食空間コーディネート協会のチェックシートで評価(100%)								
留意事項	食空間コーディネート協会のチェックシートにより70点以上の得点者を「食空間コーディネート3級」取得者とする。								
準備学習 (予習・復習等)	授業内容を予習、復習を要し和食器・一汁三菜・洋食器を季節に沿った、メニュー編成をし、コーディネートを設定する						必要時間:45分		
課題の フィードバック	返却されたチェックシートを確認し、勘違いや、思い違いをその場で正す。								
テキスト	「食空間コーディネーター3級」著者NPO法人食空間コーディネート協会								
参考書等	NPO法人食空間コーディネート協会発行 他書籍								

科目名	開講時期	授業形態	単位数	必修／選択	担当者			
フードインターンシップ Food Internship	別に示す	演習	1	卒業選択	眞部 真紀子			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連	1	2	3	4	5	6	7	8
							◎	
授業の目的	「食」関連の企業における就業体験や地域で開催される食育イベントへの参画などを通して、「栄養士」をはじめ食関連企業への就職を目指して、自らの資質向上を図る。それらを通して、「食」のトレンドや「食の安全」など、社会の話題に関心を持たせることを目的とする。							
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 「食」な関わる仕事をする心構えができる。</li> <li>2. 協調性やコミュニケーション能力が身につく。</li> <li>3. 物事に主体性をもって取り組む姿勢が身につく。</li> </ol>							
授業の概要	キャリア教育の一環として、「食」関連の企業における就業体験や地域で開催される食育イベントへの参画を行う。その内容は、自ら選択決定する。その際、目的や選択理由などを授業内でプレゼンテーションしてもらう。また、地域企業とのコラボレーション事業の参画も予定している。							
授業計画								
<p>【インターンシップ期間・時間】</p> <p>期間は、2年次の前・後期を通して、自ら計画する。 時間は、総計24時間以上とする。</p> <p>【内容】</p> <p>内容は、各自の進路(就職)目標に合わせ、自ら選択決定する。次に内容例を挙げる。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 「食」関連企業における就業体験</li> <li>2. 「食」の生産・流通・販売現場での実習および見学</li> <li>3. 食育イベントへの参画</li> <li>4. 地域企業とのコラボレーション事業への参画</li> </ol> <p>【オリエンテーション】</p> <p>インターンシップに関するオリエンテーションは、次の予定がある。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 担当教員より、各実施期間に合わせて事前・事後オリエンテーションが行われる。</li> <li>2. 各インターンシップ先の指導担当者より、事前訪問時に行われる(訪問日時は、各自で連絡調整)。</li> <li>3. インターンシップ報告書を作成すること。</li> </ol>								
成績評価の方法・基準	活動状況およびインターンシップ報告書(70%)と受講姿勢(30%)で評価する。							
留意事項	各自の進路目標に合わせ、主体性および協調性をもって積極的に臨むこと。							
準備学習 (予習・復習等)	各活動内容に沿って、事前に予習を行うこと。						必要時間:45分	
課題の フィードバック	内容により課題が異なるので、その都度対応する。							
テキスト	必要に応じて資料を配布する。							
参考書等	「入学から卒業までのガイドブック」ほか							

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択		担当者		
製菓・製パン演習 Practice in Confectionery and Bread making		1年後期	演習	1	卒業選択		山村 涼子		
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
						○		◎	
授業の目的	製菓・製パンを中心に、調理学の講義や実習で学んだ基礎知識や技術をふまえ、調理の応用力を身につけ、さらに技術の向上を目的とする。また、「食」に関するデザイン・アレンジを習得し、食卓の演出等について学び、様々な条件や場面に応じた調理ができるような素地を養う。								
到達目標	1. カッティング、カービング(飾り切り)について学び、基本的な技術を身につける。 2. 製菓について学び、基本的な知識や技術を身につける。 3. シュガークラフト、製パンについて学び、基本的な知識や技術を身につける。								
授業の概要	1班3～5人構成に分かれて、主に実技を中心に学ぶ。内容によっては回数をまとめて行うこともあり、専門知識・経験のある外部講師による師範講習のあと、個人で演習またはグループワークを行う。文化祭の展示作品作りにも取り組む。毎回の授業終了後に自己評価等を行い、レポートを提出する。								
授業計画									
1	オリエンテーション 本科目の進め方について説明を受ける			9					
2	特別講座「カッティング、カービング」 外部講師による講習および演習  [作品提出]			10	特別講座「製パン」 外部講師による講習および演習				
3				11					
4	実習「和菓子」 でんぷんの特性を用いた菓子について学ぶ			12	実習「洋菓子」 パイ生地の作り方を知る				
5	実習「洋菓子」 お菓子作りの基本を知る			13	実習「点心(中国菓子)」 米粉の取り扱いについて知る				
6	特別講座「シュガークラフト」 外部講師による講習および演習  [作品提出]			14	実習「和菓子」 求肥の作り方を知る				
7				15	まとめのファイル提出 実習室の点検・大掃除				
8	実習「点心(中国菓子)」 抜糸について学ぶ								
成績評価の方法・基準	レポートおよびまとめのファイル70%、受講姿勢30%で総合評価する。								
留意事項	授業計画は、内容や開講順番が変更になる場合がある。								
準備学習 (予習・復習等)	日頃から料理に関心を持ち、実習したものは家庭でも復習すること。						必要時間:45分		
課題のフィードバック	提出されたレポートは添削・採点し、次回の授業で返却し総評する。作品については採点し、文化祭での展示終了後に返却する。まとめのファイルは添削・採点後に返却し、総評を行う。								
テキスト	資料を配布する。								
参考書等	「流れと要点がわかる 調理学実習 -豊富な献立と説明-」 香西みどり・綾部園子編著 光生館								

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択	担当者			
医療事務総論 Introduction to Healthcare Office Work		1年後期	講義	2	卒業選択 資格必修	眞部 真紀子			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
									◎
授業の目的	病院における事務的な業務の中で、特におおきな比重を占める医療事務関連の業務を中心として学ぶことを目的とする。医療事務は診療収入の確保や診療業務プロセスの前後への大きな関わりを持ち、社会保障制度・医療保険制度・保険請求業務などを含めて、幅広い知識の習得は極めて重要な要素である。								
到達目標	1. 医療保険制度や医事関連法規などの基本的な知識を習得し、病院医療サービスとの関わりを理解する。 2. 医療事務の業務内容を理解し、病院医療サービスへの医療事務支援の役割を理解する。 3. 医療統計業務の知識を習得し、診療収入の確保や病院統計作成などの手法を理解する。								
授業の概要	医療事務総論の中から、病院医療の概要、医療保険制度、医事関係法規、保険請求業務、窓口業務、統計業務などの幅広い知識について、医療チームの一員としての医療秘書の実践的な知識と能力を身につけるために、医療事務に関わる基本的知識を学習する。実習報告会では2年生とグループ討議を行う。								
授業計画									
1	ガイダンス 日本の医療保険制度の特徴を知る。			9	社会保険制度を学ぶ。(3) 公費負担制医療制度を理解する。				
2	医療機関の種類知り、医療機関が治療だけでなく各種委員会を作り組織的に運営していることを学ぶ。			10	社会保険制度を学ぶ。(4) 公費負担医療制度を理解する。				
3	日本の医療保険の仕組みを学ぶ。 サービス業としての病院の取り組みを学び、医療事務に必要な基本姿勢を理解する。			11	社会保険制度を学ぶ。(5) 労働者災害補償保険を理解する。 介護保険制度の概要を学ぶ。				
4	医事課の窓口業務の流れを学ぶ。 医療機関における個人情報保護の基本ルールを学ぶ。			12	保険医療費担当規則を学ぶ。 医療情報の公表・揭示義務の概要を学ぶ。 【小テスト2】				
5	医療秘書実務士実習報告会 2年生の報告会を聞いた後、グループに分かれてグループワークを行う。			13	窓口業務 について学ぶ。 患者の診療受診における医事業務関連業務などについて学ぶ。				
6	インフォームド・コンセントを学ぶ。 クリニカルパスについて学ぶ。 【小テスト1】			14	保険請求業務について学ぶ。 保険請求業務の流れ、診療報酬明細書・点検業務、審査の仕組みなどを学ぶ。				
7	社会保障制度を学ぶ。(1) 医療保険の概要を理解する。 医療保険の種類を学ぶ。			15	医療統計業務について学ぶ。 基本的用語を学び、患者統計分析の手法を理解する。 【小テスト3】				
8	社会保障制度を学ぶ。(2) 高額療養費制度を理解する。								
成績評価の方法・基準	【小テスト】(70%)、実習報告会における活動(20%)、受講態度(10%)を合わせて評価する。								
留意事項	医療関係のニュースやトピックスに興味を持つことが望ましい。								
準備学習 (予習・復習等)	配布資料を読み返し、わからなかったところはオフィスアワーを利用して質問すること。						必要時間:45分		
課題の フィードバック	授業内で配布した補足プリントの解説を行う。								
テキスト	「最新 医療事務入門2021」木津正昭著、医学通信社								
参考書等	「Q&Aでわかる【医療事務】実践大砲ハンドブック」日本病院事務協会著、医学通信社 配布資料								



科目名		開講時期		授業形態		単位数		必修/選択		担当者	
情報処理演習 Exercise of Information Processing		1年前期		演習		1		卒業選択 資格必修		眞部 真紀子	
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8	◎	
授業の目的		仕事をすうえに必要なアプリケーションソフトの基礎を習得する。ワードによる文書作成、エクセルによる表計算・グラフ作成、そしてパワーポイントによるスライド作成の基本的操作を学習する。さらにクラウドサービス Office365 の基本操作を学習する。医療秘書実務士に必要なパソコンスキルを習得する。									
到達目標		1. Wordにおけるビジネス文書、Excelにおける基本的な計算・グラフ作成できる。 2. PowerPointにおける基本的なスライドが作成とプレゼンテーションができる。 3. クラウドサービス Office365 で情報共有ができる。									
授業の概要		Wordの基本操作を学習し、基本的ビジネス文書を学習する。次に、Excelでは表作成、関数による表計算とグラフ作成を学習する。PowerPoint では簡単なスライド作成を行いながら、オブジェクトの挿入方法と特徴を理解していく。課題提示や提出は Office365 の機能を利用し、学外でも学習できるようにする。									
授業計画											
1	Office365 ユーザー登録・ログイン設定を行い、基本操作を学ぶ。 (1回目は履修しない学生も出席すること)	9	Excelによるグラフ作成の基本操作を学ぶ。 グラフの種類の特徴を知り、データの種類のあったグラフを作成することができるようになる、								
2	Wordによる日本語入力とページ設定、保存と印刷方法を学習する。 ファイルの提出方法を学ぶ	10	【Excelの小テスト】 Excelの表作成・計算・グラフ作成などの基本操作の理解を深める。								
3	ビジネス文書の種類と形式を学習し、Wordの書式設定を習得する。 ファイルのダウンロード方法を学ぶ。	11	PowerPoint の基本操作を学習する。スライドのテーマ、デザイン、スライドレイアウト、テキスト入力と編集方法と保存方法を習得する。								
4	Wordの表作成を学ぶ。 行・列・セルを理解し、表の書式設定ができるようになる。【課題1】表の練習	12	スライドレイアウトを利用して、表・グラフ・図などのオブジェクトの挿入と編集方法を習得する①。 【課題3】の説明をする。								
5	Wordの図形描画を学ぶ。 基本図形の挿入、図形の編集を学習する。文書内に図形を挿入することができるようになる。	13	スライドレイアウトを利用して、表・グラフ・図などのオブジェクトの挿入と編集方法を習得する②。								
6	Excelのワークシートの操作とデータ入力、コピー、移動を学習する。簡単な表を作成し、演算子を使った数式による計算を学習する。	14	スライドの順番変更やコピー・削除を行う。スライドの印刷について学習する。画面切り替え効果とアニメーションを設定する。								
7	Excelの計算の特徴を復習する。 使用頻度の高い関数を使った計算を学ぶ。簡単な表を作成し、関数の練習を行う。	15	【課題3】のプレゼンテーション 他者評価と自己評価を行う。 【課題3】の提出								
8	「相対参照」と「絶対参照」を理解する。 割合や比率の計算表を作成しながら、「絶対参照」の理解を深める。【課題2】絶対参照の練習										
成績評価の方法・基準		【課題】(各20%)、【Excelの小テスト】(30%)、学習態度・意欲(10%)を合わせて評価する。									
留意事項		文字入力が苦手な学生は、空き時間を利用して練習すること。 他の授業のレポートなど、多くの文書作成をする機会を作るようにすること。									
準備学習 (予習・復習等)		授業で行ったパソコン操作を次週までにもう一度行なう。授業時間内に作業が終わらなかった学生は、空き時間を利用し完成させる。								必要時間:45分	
課題の フィードバック		課題の解説は次回の授業で行う。総合問題の解説は、総合問題の回収後に行う。									
テキスト		「よくわかるWord2013 Excel2013 PowerPoint2013」富士通エフ・オー・エム株式会社、FOM出版									
参考書等		「実践!リアル Office 活用術2013 対応」noa出版									

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択		担当者	
医療事務演習 Practice of billing for medical service fees		2年前期	演習	1	卒業選択 資格必修		篠原 則康	
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7
								8 ◎
授業の目的	医療事務総論での医療保険制度を理解した上で、診療報酬請求事務の基礎を学ぶ。 診療行為の種類と内容を学ぶ。 診療報酬明細書の記載要領を学ぶ。							
到達目標	1. 診療報酬制度を理解する。 2. 診療行為の種類と内容を理解する。 3. 診療行為ごとの診療報酬算定方法と診療報酬明細書の記載方法を修得する。							
授業の概要	診療報酬制度の基礎知識 診療行為の種類と内容 診療行為ごとの診療報酬算定方法と診療報酬明細書の記載方法の演習							
授業計画								
1	診療報酬請求の基礎 診療報酬制度の概要	9		注射料・処置料・手術料2 注射料・処置料・手術料の算定演習				
2	基本診療料1 基本診療料の概要	10		検査料・画像診断料1 検査料・画像診断料算定の基本				
3	基本診療料2 基本診療料の算定演習	11		検査料・画像診断料2 検査料・画像診断料の算定演習				
4	医学管理・在宅医療料 医学管理・在宅医療料の概要	12		入院料・その他 入院料・その他の診療行為算定の基本				
5	投薬料1 投薬料算定の基本	13		総合演習1 診療報酬明細書作成演習				
6	投薬料2 投薬料の算定演習	14		総合演習2 診療報酬明細書作成演習				
7	投薬料3 投薬料の算定演習	15		総合演習3 診療報酬明細書作成演習				
8	注射料・処置料・手術料1 注射料・処置料・手術料算定の基本							
成績評価の方法・基準	筆記試験(診療録を読み取り、診療報酬明細書を作成する)90%、受講態度・姿勢10%で総合評価する。							
留意事項	講義中に実施する診療行為別算定の演習を確実にを行うこと。欠席した場合は、そのテキスト部分について、自習をしておくこと。							
準備学習 (予習・復習等)	講義後に復習を行い、概要説明および演習について理解しづらかった点は次回の授業中に質問して理解に努めること。						必要時間:45分	
課題の フィードバック	講義中に実施した演習については、その都度解答を提示し、解説を行う。							
テキスト	「入門・診療報酬の請求2020-21年版」(医学通信社)							
参考書等	診療点数早見表(医学通信社)・スーパー図解・診療報酬のしくみと基本(メディカ出版)							

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択	担当者			
医療秘書実務学 Business learning for medical secretary		2年前期	講義	2	卒業選択 資格必修	岩崎 充孝			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
									◎
授業の目的	医療制度は、医療保険制度をはじめ、公費や生活保護など多様である。医療機関に勤務する事務職の医療制度の知識を習得することは重要となる。患者や家族とも接するので一般教養とマナーも習得する。								
到達目標	1. 主な医療関係法の内容を理解し、医療現場で活用する。 2. 日本の医療保険制度を学び、医療現場と患者対応に活用できるようになる。 3. 接遇能力を深化させ、患者等へのコミュニケーション能力を理解する。								
授業の概要	病院勤務医の事務作業を軽減する「医師事務作業補助」の制度が法的に確立されている。事務職がこれに対応できる能力を学習する。また、患者やチーム医療の職員との良好なコミュニケーション能力を高める。								
授業計画									
1	日本の医療システムの概要を学ぶ			9	保険医療機関及び療養担当規則と守秘の義務を学ぶ				
2	医療秘書の必要性について学ぶ			10	保険請求業務について学ぶ				
3	病院の組織について学ぶ			11	医師事務作業補助業務について学ぶ				
4	公的医療保険制度について学ぶ			12	診療情報管理について学ぶ				
5	公費負担医療について学ぶ			13	病院の給食業務を学ぶ				
6	健康保険法の「療養の給付」と「東洋医学」の保険給付の取り扱いについて学ぶ			14	統計業務について学ぶ				
7	「医事業務」、「病棟クラーク」及び「看護補助」を学ぶ			15	社会人としての接遇とマナーについて学ぶ				
8	医療施設及び医療従事者について学ぶ								
成績評価の方法・基準	筆記試験90%、Homework の提出と内容の評価10%とで総合評価する。								
留意事項	医療秘書として、建学の精神「自己を他者に生かす」ことを具現化する姿勢で学ぶ。								
準備学習 (予習・復習等)	予習を行い、理解が困難な事項について積極的に質問する。また、Homework で回答できなかった事項について質問できるよう準備する。						必要時間: 3時間		
課題の フィードバック	Homeworkを翌週に回収し、採点して返却する。また、解説も行う。								
テキスト	「病院事務のための医療事務総論／医療秘書実務」 有吉澄江外 編著 岩崎充孝分担 出版社 建帛社								
参考書等	「診療報酬のしくみと基本」 岩崎充孝著 メディカ出版								

科目名		開講時期		授業形態		単位数		必修／選択		担当者		
医療秘書実務実習 Medical Secretary Practicum		別に示す		実習		1		卒業選択 資格必修		眞部 真紀子		
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8	◎		
授業の目的	医療機関における医事及び診療実務等を实地に研修し、診療業務全般の流れを理解することにより、医療秘書実務士(日本医療福祉実務教育協会認定資格)の役割と実務を基本的に体得するとともに、医療施設におけるメディカルスタッフの相互連携と機能の実際を習得する。											
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 医療機関における全般的な業務の流れを理解できる。</li> <li>2. 医事および診療秘書業務(受付、カルテの整理、患者対応等)を理解できる。</li> <li>3. 病棟業務および検査業務の概要を理解できる。</li> </ol>											
授業の概要	2年前期6月までに実習先を決定し、7月に実習前のガイダンス(実習上の心得、事前打ち合わせ等)を行う。その後、実習生はそれぞれの実習先を訪問し、指導担当者より実習に関する詳細な指導を受ける。実習中、フードデザイン学科専任教員が挨拶に訪れ、実習終了後は速やかに実習報告書を提出する。											
授業計画												
<p>【実習内容】</p> <p>以下の①～④の内容を基準とする。</p> <p>①医療機関の総合的理解のための見学学習(医事・事務部門、診療部門、検査部門、薬剤部門、看護部門、入院部門)</p> <p>②医事・診療秘書業務の見学学習(清掃、受付、診察券の発行、カルテ作成、配布回収、来客への対応)</p> <p>③病棟業務の見学実習(入院手続き、カルテの処理、看護業務の処理、退院手続き)</p> <p>④検査業務の見学実習(検査表の処理、検査準備、検査結果関係書類の処理、器具の整備)</p> <p>【実習時期】</p> <p>2年次夏季休暇期間の8～9月に実施する。実習時間は45時間とする。</p> <p>【実習する医療機関】</p> <p>実習医療機関は、諸事情を考慮してこちらで決定し、実習施設に承諾を得る。</p> <p>実習希望先がある場合は、教科担当者に報告する。調整後、実習医療機関に承諾を得る。</p> <p>【実習中】</p> <p>実習先の指導者の指示に従い、実習を行い、日々の報告書を「実習日誌」にまとめ記録し、指導者に提出する。</p> <p>【実習後】</p> <p>実習先にお礼状を送付すること。また、実習報告会においては1年生とアクティブ・ラーニングで意見交換を行うこと。</p>												
成績評価の方法・基準	実習日誌(60%)、実習先からの評価(30%)、実習報告会(10%)により総合評価する。											
留意事項	2年後期に1年生、2年生に対して実習報告会を開催するので出席すること。											
準備学習(予習・復習等)	事前に、2年前期までに学んだ資格必修科目(「医療事務総論」、「医療事務演習」、「医療秘書実務学」)を復習しておくこと。								必要時間: 指定せず			
課題のフィードバック	実習期間、実習日誌に書かれた指導者からのコメントをよく読み、実習に反映させること。											
テキスト	資料(「医療秘書実務実習実施要領」、「医療秘書実務実習上の心得」および「医療秘書実務実習日誌」)を配付する。											
参考書等	そのつど紹介する。											

科目名		開講時期	授業形態	単位数	必修／選択	担当者			
介護概論 Introduction to Care Work		2年後期	講義	2	卒業選択 資格必修	岡 由紀子			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連		1	2	3	4	5	6	7	8
									◎
授業の目的	日々の生活の中での身近な問題として「介護」を捉え、その予防・対応について考えることができることを目的とする。具体的には、人間理解と尊厳について学び、「生活」「生きる・活きる」ことに関心を持ち、自身の生活を振り返り、社会資源の活用について具体的に考えることができることを目指したい。								
到達目標	1. 「今を生きる」ことについて関心を持つことができる。 2. 介護の概念、介護の意義、介護の機能などについて考えることができる。 3. 社会資源についての理解を深め、日々の暮らしの中で活用することができる。 4. 予防の対応について理解し、活用することができる。								
授業の概要	日本の社会福祉の歴史から、介護の歴史を学び、その中で、人間の尊厳について、「生きる・活きる」ことについての理解を深める。これらの理解のために、新聞記事、DVDなどを活用し、小集団での討議なども行いたい。								
授業計画									
1	オリエンテーション 日本の現状を知る ⇒人口構造の変化を通して、現状を理解する	9	コミュニケーション技法を学ぶ① 自己理解・他者理解						
2	日本の介護制度の変遷 家族介護から社会的介護への過程を理解する	10	コミュニケーション技法を学ぶ② 言語・非言語コミュニケーション 傾聴演習						
3	介護の目的を理解する 事例を通して、介護とは何かを検討する	11	自立支援と介護① DVD視聴を通して自立支援とは何かを理解する						
4	介護の対象者理解① 老化について考える DVD視聴を通して理解を深める	12	自立支援と介護② 援助関係の基本(利用者の尊厳について) 他者を尊重することについて学ぶ						
5	介護の対象者理解② 障害について考える DVD視聴を通して理解を深める	13	地域の中での社会資源について理解する① 社会資源とは何かを理解し、事例を通して社会資源を活用することができるようになる。						
6	介護の対象者理解③ 支援を要する人のみならず、誰もが、「尊厳の保持・ノーマライゼーション・自立支援など」の視点で関わることの必要性を理解できる。	14	事故を予防する姿勢を学ぶ リスクマネジメントの必要性を学ぶ イラトを活用した危険予知訓練で日常に潜む事故の危険性を理解する						
7	私たちの生活に関連している法制度を理解する 社会保険制度・生活保護制度など	15	まとめ 「当たり前」を捉え返し、何気ない日常の大切さに気づき、「生きる・活きる」ことを大切にできる。						
8	権利擁護について学ぶ 成年後見制度や日常生活自立支援事業を学ぶ								
成績評価の方法・基準	筆記試験70%、および受講態度10%、毎回のリアクションペーパー20%で総合評価する。								
留意事項	テキストは使用しないので、プリント・DVD視聴・体験を通じた講義を展開する。講師が一方向的に講義をするのではなく、グループワークなどを活用しながら、皆で考える講義を展開したいと考える。身近にある介護問題に目を向け、参加意識を持って講義に臨みたい。								
準備学習 (予習・復習等)	新聞・各種報道から、福祉・介護問題などを検索し、自身の生活と照らし合わせて考え、それを持って講義に臨み、互いに発表し合い、理解を深める。							必要時間: 3時間	
課題の フィードバック	毎回のリアクションペーパーは、次回講義で活用し、最終回にまとめて返却する。								
テキスト	なし								
参考書等	適宜提示する。								

科目名	開講時期	授業形態	単位数	必修/選択	担当者			
薬と検査 Drugs and tests	2年前期	講義	2	卒業選択 資格必修	古賀 恭子 古賀 正久			
学科のディプロマ・ポリシーとの関連	1	2	3	4	5	6	7	8
								◎
授業の目的	疾病の診断、治療、予防などに用いられる検査や医薬品について学ぶことで、疾病を理解する。 ME(医療工学)機器を使って生体の形態や機能の変化を計測する生理機能検査、および生体から採取した 種々の材料を分析する検体検査項目の目的を疾病との関係から理解する。							
到達目標	1. 生理機能検査の概要と検査の目的を説明できる。 2. 疾病と依頼される検体検査項目の関係について説明できる。 3. 医薬品に関する基礎知識を習得し、疾患と代表的な治療薬について説明できる。							
授業の概要	一般的に依頼される臨床検査項目の検査結果の変動を具体的に提示しながら臓器と疾病の関係について追 加テキストも用いて学習する。 医療における薬物療法が理解できるよう薬剤と疾病の関係について、テキスト等を利用して学習する。							
授業計画								
1	1.検査編 1)一般検査 尿や便、体くう液などの材料を用いて行うスクリーニング 検査の意義について学ぶ。	9	2)薬理学の基礎知識 * 本日のまとめと小テスト					
2	2)血液検査 血液中の細胞数、細胞分類、血液凝固検査の目的、および染色体検査 について学ぶ。	10	3)末梢神経系作用薬 4)中枢神経系作用薬 * 本日のまとめと小テスト					
3	3)生化学検査 各臓器の疾患における、依頼される生化学検査値の変 動から項目の目的について学ぶ。	11	5)消化器系疾患に用いる薬物 6)アレルギー性疾患治療薬 * 本日のまとめと小テスト					
4	4)免疫・感染症・輸血検査 細菌やウイルス感染における抗体、抗原検査の目的及 び血液型と輸血検査の目的について学ぶ。	12	7)循環器系疾患に用いる薬物 8)呼吸器系疾患作用薬(耳鼻科系疾患も含む) * 本日のまとめと小テスト					
5	5)微生物検査 細菌培養とその形態、染色性等を学ぶ。また、抗菌薬 の効果判定について学ぶ。	13	9)代謝系疾患に用いる薬物 10)抗炎症薬 * 本日のまとめと小テスト					
6	6)病理・細胞診検査 検査の目的、および検査材料の採取方法、材料の保 存方法について学ぶ。	14	11)ホルモン・ビタミン製剤 12)貧血及び血液系疾患治療薬 * 本日のまとめと小テスト					
7	7)生理機能検査 ME(医療工学)機器を用いた心電図検査、超音波検 査、脳波検査などの検査の目的を学ぶ。	15	13)感染症治療薬および抗悪性腫瘍薬 14)輸液製剤 * 本日のまとめ					
8	2. 薬理編 1)医薬品とは * 本日のまとめと小テスト							
成績評価の 方法・基準	単位認定テスト80%(検査40%と薬40%)、受講態度・姿勢20%で総合評価する。							
留意事項	医療秘書或いは医療関係を目指す方に専門用語と疾患の関連性を理解するように心がける。							
準備学習 (予習・復習等)	予習を行い理解しづらい点をピックアップする。疑問点は、授業中に質問して理解 すること。					必要時間:3時間		
課題の フィードバック	授業で実施した小テストは、添削・採点し、次週の授業で返却し、総評を行う。							
テキスト	「新 医療秘書医学シリーズ5 改訂 検査・薬理学」医療秘書教育全国協議会編 井上肇 建帛社							
参考書等	適宜提示する。							

# マークシートの記入方法

本マークシートは、履修届を電算化することにより履修漏れを未然に防いだり、適切な履修指導をおこなうための補助となるものです。

従来の履修届に本マークシートを添えて提出して下さい。

## 【マークシート記入要領】

- ①氏名を記入
- ②届出年月日を記入
- ③学科コードを記入し数字を塗りつぶす
- ④学年を記入し数字を塗りつぶす
- ⑤出席番号（2ケタ）を番号欄に記入し数字を塗りつぶす
- ⑥「履修届」の中の「マークシート問番号」の数字とマークシートの問1～問100は対応していますので、今回履修する科目（通年科目含む）については、マークシート「履修届(単位)」欄の①～⑤を塗りつぶす（①～⑤は単位数）。（すでに単位取得済みの科目や履修しない科目は「履修届(単位)」欄の○を塗りつぶす。）

## 【記入例】（マークシート問番号が82までの場合）

フリガナ	シンアイ	ハナコ
氏名	信愛	花子

年	月	日
3	4	6

### 記入上の注意

1. 記入は、必ずHBの黒鉛筆で、○の中を正確に、ぬりつぶしてください。
2. 書き損じた場合は、プラスチック製消しゴムで、きれいに消してください。
3. 用紙を、折り曲げたり汚さないでください。

良い例	●
悪い例	ノ

学科	学年	クラス	番号
7	1		05
①	●	①	①
②		②	②
③		③	③
④		④	④
⑤		⑤	⑤
⑥		⑥	⑥
⑦		⑦	⑦
⑧		⑧	⑧
⑨		⑨	⑨
⑩		⑩	⑩

### 学科コード

- 6 : フードデザイン学科  
7 : 幼児教育学科

問	履修届(単位)	問	履修届(単位)	問	履修届(単位)	問	履修届(単位)	問	履修届(単位)
1	● ② ③ ④ ⑤ ○	21	① ● ③ ④ ⑤ ○	41	① ② ③ ④ ⑤ ●	61	① ② ③ ④ ⑤ ●	81	① ② ③ ④ ⑤ ●
2	① ● ③ ④ ⑤ ○	22	① ② ③ ④ ⑤ ●	42	① ② ③ ④ ⑤ ●	62	① ② ③ ④ ⑤ ●	82	① ② ③ ④ ⑤ ●
3	① ② ③ ④ ⑤ ●	23	① ② ③ ④ ⑤ ●	43	● ② ③ ④ ⑤ ○	63	① ② ③ ④ ⑤ ●	83	① ② ③ ④ ⑤ ○
4	① ② ③ ④ ⑤ ●	24	● ② ③ ④ ⑤ ○	44	① ② ③ ④ ⑤ ●	64	● ② ③ ④ ⑤ ○	84	① ② ③ ④ ⑤ ○
5	① ● ③ ④ ⑤ ○	25	① ② ③ ④ ⑤ ●	45	① ② ③ ④ ⑤ ●	65	① ② ③ ④ ⑤ ●	85	① ② ③ ④ ⑤ ○
6	● ② ③ ④ ⑤ ○	26	① ● ③ ④ ⑤ ○	46	① ● ③ ④ ⑤ ○	66	① ② ③ ④ ⑤ ●	86	① ② ③ ④ ⑤ ○
7	● ② ③ ④ ⑤ ○	27	● ② ③ ④ ⑤ ○	47	① ② ③ ④ ⑤ ●	67	① ② ③ ④ ⑤ ●	87	① ② ③ ④ ⑤ ○
8	① ② ③ ④ ⑤ ●	28	① ● ③ ④ ⑤ ○	48	① ② ③ ④ ● ○	68	● ② ③ ④ ⑤ ○	88	① ② ③ ④ ⑤ ○
9	① ② ③ ④ ⑤ ●	29	① ② ③ ④ ⑤ ●	49	① ② ③ ④ ⑤ ●	69	① ② ③ ④ ⑤ ●	89	① ② ③ ④ ⑤ ○
10	① ② ③ ④ ⑤ ●	30	① ② ③ ④ ⑤ ●	50	● ② ③ ④ ⑤ ○	70	① ② ③ ④ ⑤ ●	90	① ② ③ ④ ⑤ ○
11	● ② ③ ④ ⑤ ○	31	① ② ③ ④ ⑤ ●	51	① ② ③ ④ ⑤ ●	71	① ● ③ ④ ⑤ ○	91	① ② ③ ④ ⑤ ○
12	① ② ③ ④ ⑤ ●	32	① ② ③ ④ ⑤ ●	52	① ② ③ ④ ⑤ ●	72	● ② ③ ④ ⑤ ○	92	① ② ③ ④ ⑤ ○
13	① ● ③ ④ ⑤ ○	33	① ● ③ ④ ⑤ ○	53	① ② ③ ④ ⑤ ●	73	① ② ③ ④ ⑤ ●	93	① ② ③ ④ ⑤ ○
14	① ② ③ ④ ⑤ ●	34	● ② ③ ④ ⑤ ○	54	① ● ③ ④ ⑤ ○	74	① ② ③ ④ ⑤ ●	94	① ② ③ ④ ⑤ ○
15	● ② ③ ④ ⑤ ○	35	① ② ③ ④ ⑤ ●	55	● ② ③ ④ ⑤ ○	75	① ② ③ ④ ⑤ ●	95	① ② ③ ④ ⑤ ○
16	● ② ③ ④ ⑤ ○	36	● ② ③ ④ ⑤ ○	56	① ● ③ ④ ⑤ ○	76	① ② ③ ● ⑤ ○	96	① ② ③ ④ ⑤ ○
17	① ② ③ ④ ⑤ ●	37	① ② ③ ④ ⑤ ●	57	① ● ③ ④ ⑤ ○	77	① ② ③ ④ ⑤ ●	97	① ② ③ ④ ⑤ ○
18	① ② ③ ④ ⑤ ●	38	① ② ③ ④ ⑤ ●	58	① ② ③ ④ ⑤ ●	78	● ② ③ ④ ⑤ ○	98	① ② ③ ④ ⑤ ○
19	① ● ③ ④ ⑤ ○	39	① ● ③ ④ ⑤ ○	59	① ② ③ ④ ⑤ ●	79	① ② ③ ④ ⑤ ●	99	① ② ③ ④ ⑤ ○
20	① ② ③ ④ ⑤ ●	40	① ② ③ ④ ⑤ ●	60	● ② ③ ④ ⑤ ○	80	① ② ③ ④ ⑤ ●	100	① ② ③ ④ ⑤ ○