

2017(平成29)年度

シ ラ バ ス



久留米信愛女学院短期大学

KURUME SHIN-AI JOGAKUIN COLLEGE

久留米信愛女学院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な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、女性としての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

久留米信愛女学院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「女性として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の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えるべき本冊子には、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、試験・評価の方法、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。

2017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)
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以上の場合は、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。

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

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4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・製パンを中心に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。
- 管栄プログラム
キャリアアップをテーマに、「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。

さらに、プラスα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。

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、キリスト教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、現代社会に生きる女性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「献立デザイン演習」、「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」、「卒業セミナー」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、医療事務に必要な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、教育目的・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」、「卒業セミナー」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、キリスト教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. キリスト教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. 現代社会に生きる女性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		◎						
	ライフデザイン論		◎						
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				○		○	◎	
		献立デザイン演習			◎		○		○	
		フードプロジェクト			○	○	○	○	◎	
		卒業セミナー			○	○	○	○	◎	
		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		12	36	29	37	28	27	35	19
	ポイント割合(%)		5.4	16.1	13.0	16.6	12.6	12.1	15.7	8.5

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
キリスト教に基づく価値観を土台とし、人との関わりを実践できる	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	
現代社会に生きる女性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 ライフデザイン論	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 献立デザイン演習	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 食品学実験 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 生化学実験	生化学Ⅱ 食品加工学実習	
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	栄養士基礎演習 フードアナリスト概論	製菓・製パン演習 フードプロジェクト	栄養・生化学演習 フードインターンシップ	栄養士総合演習Ⅰ 栄養士総合演習Ⅱ フードアレンジ演習 卒業セミナー	
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	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	

開講一覧表

(履修届控)

番号		氏名	印
----	--	----	---

平成２９年度入学 フードデザイン学科			単 位							履修届（単位）				修得単位				修得単位合計	マ ー ク シ ー ト 番 号		
			学 則	開 講	卒業必修	栄養士必	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				
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	２					１										６	
	英 語 ＩＩ	演	１	１							１									７	
	英 語 ＩＩＩ	演	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	４					１										１１	
	フランス語Ⅱ	演	１	１							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	４					２											１６
	心 理 学	講	２	２			２			２											１７
	ヨーロッパ文化	演	１	１						１											１８
	生 活 と 環 境	講	２	２						２											１９
	生 命 と 自 然	講	２	２						２											２０
	ライフデザイン論	講	２	２					２												２１
小 計			28	28	12		0	2	0	0	17	3	2	2							
専 門 教 育 科 目	※ １	公 衆 衛 生 学	講	２	２			２	２				２							２２	
		社会福祉概論	講	２	２			２	２					２						２３	
	人体の構造と機能	解 剖 学	講	２	２			２	２			２								２４	
		生 理 学	講	２	２			２	２			２								２５	
		生 化 学 Ⅰ	講	２	２			２					２							２６	
		生 化 学 Ⅱ	講	２	２			２						２						２７	
		生 化 学 実 験	実	１	１			１					１							２８	
		食 品 学 総 論	講	２	２	２		２			２									２９	
	食品と衛生	食 品 学 各 論	講	２	２			２				２								３０	
		食 品 学 実 験	実	１	１			１			１									３１	
		食品加工学実習	実	１	１			１					１							３２	
		食 品 衛 生 学	講	２	２	２		２				２								３３	
		食品衛生学実験	実	１	１			１				１								３４	
		基礎栄養学Ⅰ	講	２	２	２		２			２									３５	
	栄養と健康	基礎栄養学Ⅱ	講	１	１			１				１								３６	
		応用栄養学Ⅰ	講	２	２	２		２			２									３７	
		応用栄養学Ⅱ	講	１	１			１				１								３８	
		応用栄養学実習	実	１	１			１				１								３９	
		臨床栄養学概論	講	２	２			２					２							４０	
臨床栄養学実習		実	１	１			１					１							４１		

※ 1 社会生活と健康

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				修得単位合計	マ問 番 ク シ ー ト			
		学 則	開 講	卒業 必修	栄養 士必	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
専 門 教 育 科 目	栄養の指導	栄 養 指 導 論	講	2	2	2		2			2							42
		栄 養 指 導 演 習	演	1	1	1		1			1							43
		栄養士情報処理演習	演	1	1			1			1							44
		栄 養 指 導 実 習	実	1	1			1				1						45
		公衆栄養学概論	講	2	2			2					2					46
	給食の運営	調 理 学	講	2	2	2		2			2							47
		基礎調理学実習Ⅰ	実	1	1	1		1			1							48
		基礎調理学実習Ⅱ	実	1	1	1		1				1						49
		応用調理学実習Ⅰ	実	1	1			1				1						50
		応用調理学実習Ⅱ	実	1	1			1					1					51
		給 食 計 画 論	演	1	1	1		1			1							52
		給 食 実 務 論	演	1	1	1		1					1					53
		給食管理実習Ⅰ	実	1	1			1				1						54
		給食管理実習Ⅱ	実	1	1			1					1					55
		校外給食管理実習Ⅰ	実	1	1			1					1					56
	栄養士の専門実習	栄養士基礎演習	演	1	1	1					1							57
		献立デザイン演習	演	1	1	1					1							58
		フードプロジェクト	演	2	2	2						2						59
		卒 業 セ ミ ナ ー	演	1	1	1								1				60
		栄養・生化学演習	演	1	1								1					61
		栄養士総合演習Ⅰ	演	1	1									1				62
		栄養士総合演習Ⅱ	演	1	1									1				63
		校外給食管理実習Ⅱ	実	1	1								1					64
		フードアナリスト概論	講	1	1					1								65
		フードアレンジ演習	演	1	1					1				1				66
		フードインターンシップ	演	1	1								1					67
		製菓・製パン演習	演	1	1							1						68
		医療事務総論	講	2	2				2			2						69
		情報処理演習	演	1	1				1			1						70
		医療事務演習	演	1	1				1				1					71
		医療秘書実務学	講	2	2				2				2					72
		医療秘書実務実習	実	1	1				1				1					73
		介 護 概 論	講	2	2				2					2				74
		薬 と 検 査	講	2	2				2				2					75
	小 計		74	74	22	28	50	19	1	1	17	18	21	14				
合 計		102	102	34	28	50	21	1	1	34	21	23	16					

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		1 年前期		講義		2		卒業必修		山下 敦	
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		「創世記」より、神の似姿として創造された人間本来の姿を学び、原罪を犯し、その結果、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」をとおして、その弱い人間を救いに来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、人本来の在り方を知る。 2. 愛とゆるし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。 3. 人生において、特に重大な決断や判断の際、その基準となる価値観を身に着ける。									
授業の概要		講義のテーマに即した聖書の箇所を精読し、説明する。各自に向けられている聖書からのメッセージを読み取る。随時カトリック教会の教えも参照し、理解の助けとして視聴覚教材を用いることもありえる。									
授業計画											
1	オリエンテーション 1 授業内容と授業のねらい 2 「聖書」という書物についての概観			9	イエスの宣教生活と教え③						
2	「創世記」の世界① ～キリスト教的人間論～			10	小テスト(3) 「イエスの宣教生活と教え①～③」のまとめ、補足及び質疑応答 イエスの宣教生活と教え④						
3	「創世記」の世界② ～キリスト教的人間論～			11	イエスの宣教生活と教え⑤						
4	「創世記」の世界③ ～キリスト教的人間論～			12	イエスの宣教生活と教え⑥						
5	小テスト(1) 「創世記」の人間論のまとめ、補足及び質疑応答 イエスの生涯①			13	小テスト(4) 「イエスの宣教生活と教え④～⑥」のまとめ、補足及び質疑応答 イエスの受難と復活①						
6	イエスの生涯②			14	イエスの受難と復活②						
7	小テスト(2) イエスの生涯のまとめ、補足及び質疑応答 イエスの宣教生活と教え①			15	全体のまとめ						
8	イエスの宣教生活と教え②										
試験・評価		4回の小テストとまとめのレポート80%、受講態度20%で評価する。									
留意事項		講義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こともある。									
準備学習 (予習・復習等)		次の講義の聖書の箇所を、事前に読んでおく。意味のわからないことばを書き留めるなどして準備する。								必要時間：3時間	
課題の フィードバック		小テストの解答・解説は、次回の授業で行う。									
テキスト		「新約聖書」新共同訳 日本聖書協会									
参考書等		「信愛教育ガイドブック」 久留米信愛女学院短期大学、「カトリックの信仰生活がわかる本」(女子パウロ会)									

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		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を持ち、女性として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＜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、小グループ毎でボランティア活動への準備を行い、実践のための計画を立て、ボランティア活動を実践する。							
授業計画									
1	全学礼拝(パイプ・オルガン演奏・聖歌・祈り・聖書朗読) 1. 30年度の年度目標についての説明 2. 「愛と奉仕」を具体化するためのクラス目標を立てる			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				
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 学友会定期総会 学友会活動内容とその活性化				
3	全学礼拝 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）				
4	聖母祭（神の母聖マリアを讃える宗教行事） ①講話：聖母マリアについて ②みことばの祭儀			12	朝の祈り（小グループ活動） ＜ボランティア活動＞実践の準備 実践日時、場所を決める。				
5	朝の祈り 学長講話 「自己を他者に生かす」			13	全学礼拝 「愛と奉仕」…愛に生きる （ビデオ鑑賞）				
6	チャペル礼拝（学年・学科別） 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＞実践				
7	朝の祈り（学科・学年・クラス別） （2年次）…働く女性になるために… （1年次）…女性としての礼儀マナー…			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				
8	朝の祈り 「安全について」（講演とビデオ鑑賞）								
試験・評価		受講態度20%、ノート35%、レポート45%で総合評価する。							
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		「新約聖書」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		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	8
		◎	○						
授業の目的		「キリストの教えに基づいた真の価値観を持ち、女性として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、人間の尊厳のために、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できるようになる。 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月にはクリスマス祭が行われる。							
授業計画									
1	全学礼拝(パイプ・オルガン演奏・聖歌・祈り・聖書朗読) 学長講話 「人間は等しく尊い存在」			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存在の尊さ」を学ぶ。			10	全学礼拝 学友会定期総会 学友会新総務委員長の選出				
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」			11	全学礼拝 クリスマス・ミサのための聖歌練習				
4	一日練成会(3コマ)： テーマ ＜人間の尊厳＞ ＜午前＞ 指導司祭による講話（１）・ 休憩			12	全学朝礼 学友会 クリスマスお楽しみ会 クラス目標の振り返り				
5	指導司祭による講話（２） 小グループ分かち合い			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	＜午後＞ 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。				
8	全学礼拝 追悼祭の聖歌練習								
試験・評価		受講態度20%、ノート35%、レポート45%で総合評価する。							
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		「新約聖書」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		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を持ち、女性として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＜女性と生命＞をテーマにキリスト教の教えに基づいた＜生命＞について理解する。							
到達目標		1. 女性と生命の深い関係が理解できるようになる。 2. 生命そのものの尊さを大切にできるようになる。 3. 女性の尊厳と使命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。＜女性と生命＞をテーマとし、学長講話、外部講師による講演、ビデオ鑑賞、小グループでの分かち合い等を通して、「女性の使命と尊厳」「子どもの虐待」「飢餓や貧困に苦しむ海外の子供たち」等について学び、宗教行事として「聖母祭」を行い、先輩と後輩の交流も行なわれる。							
授業計画									
1	全学礼拝(パイプ・オルガン演奏・聖歌・祈り・聖書朗読) 1. 29年度の年度目標についての説明 2. 年度目標を具体化するためのクラス目標を立てる			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 学友会定期総会 学友会活動内容とその活性化				
3	全学礼拝 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: 聖マリアと女性像 ②みことばの祭儀			12	朝の祈り (小グループ活動) 「私たちにできること」 講演を土台として、話し合う。				
5	全学礼拝 学長講話 「現代に求められる女性像」			13	朝の祈り 「安全について」 (講演とビデオ鑑賞)				
6	チャペル礼拝 (学年・学科別) 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) (2年次)・・・働く女性になるために・・・ (1年次)・・・女性としての礼儀マナー・・・			15	朝の祈り (小グループ活動) 「女性の使命」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。				
8	朝の祈り (クラス別活動) 「子どもの虐待」について考える。 (ビデオ鑑賞)								
試験・評価		受講態度20%、ノート35%、レポート45%で総合評価する。							
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		「新約聖書」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		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を持ち、女性として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1日練成会、11月には亡くなられた方々のための追悼祭、12月には「クリスマス祭」が行われる。									
授業計画											
1	全学礼拝(パイプ・オルガン演奏・聖歌・祈り・聖書朗読) 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みこことはの祭儀						
2	朝の祈り ＜平和について＞ ノーベル平和賞受賞者マザー・テレサのビデオ鑑賞			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 学友会定期総会 学友会新総務委員長の選出						
4	一日練成会(3コマ)： テーマ ＜平和＞ ＜午前＞ 指導司祭による講話(1) ・休憩			12	全学礼拝 クリスマス・ミサのための聖歌練習						
5	指導司祭による講話(2) 小グループ分かち合い			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	＜午後＞ 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、各グループで 討議し、各自でまとめる。						
8	全学礼拝 追悼祭の聖歌練習										
試験・評価		受講態度20%、ノート35%、レポート45%で総合評価する。									
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		「新約聖書」 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		1年前期	演習	1	卒業選択必修		阿久根 政子		
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		自分の言いたいことを英語で伝えることができるように、シンプルな文を自分で組み立て、発信する力を身に着ける。そのために、基礎的な文法力を養い、英語の語順を重要視し、簡単な英語を用いて、英語で表現できる力を身に着ける。							
到達目標		1. 発信に最小限必要な文法事項が身につく。 2. 日常生活と結びついた身近な単語・語彙が増え、表現力が豊かになる。 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		各課のはじめに、簡単な文法事項の解説を行い、各課のテーマに関係する語彙を学ぶ。 文法事項の確認練習問題を行い、Pair Work でパートナーと会話を楽しむ。 最後に、各課で学んだことから、自分で英文を書いてみる。							
授業計画									
1	オリエンテーション 1.授業の進め方 2. 試験と評価の仕方 3.高校までの英語状況アンケート調査			9	L.4 Where are you from? ①be 動詞と Wh 疑問文 ②感情・状態を表す形容詞				
2	L.1 This is my everyday life . ①英語の基本構造 S+V+O ②携帯電話で使える動詞			10	③登録用紙に関する質問に答える ④PW: 物件案内を作る ⑤パートナーの紹介文を書く				
3	③肯定文・疑問文・否定文 ④PW:携帯電話について尋ねる ⑤サシの部屋の絵を見て自由英作文			11	L.5 We love our town, Sakura-Yokocho. ①場所を表す前置詞 ②地図の中に建物・施設の名称を入れる				
4	L.2 Do you keep a diary? ①一般動詞 と Wh 疑問文 ②不規則変化の動詞 と過去形			12	③位置を表す前置詞 ④PW: 物の名前を尋ねる ⑤地図の説明を英語で書く				
5	③代名詞について ④PW: 二人でスケジュール表を完成させる。 ⑤日記を書く			13	L.6 I'm so busy this month! ①時の表現,位置と時点・期間・回数の表現 ②時を表す前置詞を使う練習問題				
6	L.3 These are my family photos. ①be 動詞と一般動詞の肯定文・疑問文・否定文 ②いろいろな形容詞			14	③予定表から日付を答える練習 ④PW: “When....?” 質問をして情報交換を行う ⑤前の週の行動を、時の表現を用いて作文				
7	③会話を読んで、表を完成する練習問題 ④PW: パートナーと旅行の行き先を決める ⑤家族紹介をする(英作文)			15	L.4 ～ L.6 復習 ＜第2回小テスト＞				
8	L.1 ～ L.3 復習 ＜第1回小テスト＞								
試験・評価		小テスト70%、授業参加態度20%、提出物10%で総合評価する。							
留意事項		テキスト・ノート・辞書は各自、毎時間持ってくること。							
準備学習 (予習・復習等)		前回学んだ箇所を復習し、事前に次の範囲のテキストに目を通しておくこと。復習や予習で解からなかった点を質問し、解決すること。							必要時間:45分
課題の フィードバック		提出物にはコメントを添え、小テストは採点して、次週の授業で返却、総評する。							
テキスト		「Communication in SIMPLE ENGLISH」 発信型シンプル・イングリッシュ 森田和子、北本洋子、高橋順子著 三修社							
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Ⅱ		1年後期	演習		1	卒業選択必修		阿久根 政子	
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		自分の言いたいことを英語で伝えることができるように、シンプルな文を自分で組み立て、発信する力を身に着ける。そのために、基礎的な文法力を養い、英語の語順を重要視し、簡単な英語を用いて、英語で表現できる力を身に着ける。							
到達目標		1. 発信に最小限必要な文法事項が身につく。 2. 日常生活と結びついた身近な単語・語彙が増え、表現力が豊かになる。 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		各課のはじめに、簡単な文法事項の解説を行い、各課のテーマに関係する語彙を学ぶ。 文法事項の確認練習問題を行い、Pair Work でパートナーと会話を楽しむ。 最後に、各課で学んだことから、自分で英文を書いてみる。							
授業計画									
1	L.7 Are you enjoying the Autumn Festival ? ①進行形と方向・動作を表す前置詞 ②イラストから何をしている人かを当てる			9	L.10 ③忘年会のポスター作り ⑤ 駅からあなたの大学への行き方を説明 ④PW: 地図を用いて会場までの道順を説明				
2	③進行形の否定文・Wh 疑問文 ④PW: 絵を見てパートナーに質問をする ⑤その時刻に何をしていたかを作文			10	L.11 Santa Claus is coming? . ①基本動詞と前置詞 ②形容詞と前置詞				
3	L.8 How was the job interview? ①助動詞 can, will, may, must ②就職に関する語彙と面接書類の記入			11	③液体等の食物の量の表し方 ④PW: たくさん質問してパートナーを知る ⑤高校時代の生活について英語で自由作文				
4	③助動詞を用いた会話 ④PW: 約束の日時を決める ⑤履歴書を書く			12	L.12 Let's take a trip. ①英語で自分を表現する ②接続詞を用いて、文をつなぐ				
5	L.9 What does he look like? ①Wh 疑問文の2つのタイプ ②6桁以上の数字の読み方			13	③スーザンからの手紙を読む ④PW: 入国審査官の質問に答える ⑤シカゴにいるビルに手紙を書く				
6	③ショッピング・センターでの迷子探し ④PW: パートナーと情報交換 ⑤外食した時のアンケート用紙作り			14	L.10～12 復習 <第2回小テスト>				
7	L.7 ～ L.9 復習 <第1回小テスト>			15	<Beauty and the Beast> ビデオ鑑賞 英語を聞き取り、dictation を行う				
8	L.10 Can you come to our Christmas Concert? ①<基本動詞> get, have, come, go ②基本動詞を用いた熟語								
試験・評価		小テスト70%、授業参加態度20%、提出物10%で総合評価する。							
留意事項		テキスト・ノート・辞書は各自、毎時間持ってくること。							
準備学習 (予習・復習等)		前回学んだ箇所を復習し、事前に次の範囲のテキストに目を通しておくこと。復習や予習で解からなかった点を質問し、解決すること。							必要時間: 45分
課題の フィードバック		提出物にはコメントを添え、小テストは採点して、次週の授業で返却、総評する。							
テキスト		「Communication in SIMPLE ENGLISH」 発信型シンプル・イングリッシュ 森田和子、北本洋子、高橋順子著 三修社							
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Ⅲ		2年前期		演習		1		卒業選択必修		阿久根 政子	
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		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、内容理解と把握力がつくようになる。 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、文を構成する、主語、動詞、目的語、補語について確認し、動詞の種類と働き、修飾語句等について学習する。Reading Section では求人広告や説明文などの読み方のポイントを理解し、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行う。									
授業計画											
1	Unit 1. ART (1) 1. 文の構成一語・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. 「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。			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						
6	Unit 2. Fairy Tales (3) 5. 「The Snow Queen」の Reading & Listening			14	Unit1～Unit 4 までの総復習						
7	Unit1～2 の復習 <第1回 小テスト(Unit1～2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>になるもの一名詞・名詞句・名詞節										
試験・評価		小テスト70%、授業参加態度20%、提出物10%で総合評価する。									
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		2年後期	演習		1	卒業選択必修		阿久根 政子	
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		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 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	Unit 6. Health (3) 5. <At Jim's Gym>の広告を読む 6. The Vegetarian Association についてのスピーチ			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—								
試験・評価		小テスト70%、授業参加態度20%、提出物10%で総合評価する。							
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		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		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。									
授業計画											
研修期間：3週間(2月下旬～3月予定) 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女子 費用：30～33万円程度(授業料・滞在費・食費・旅費含む) 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											
試験・評価		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		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。同時に、身近な日常の会話表現を、個別の発音練習や、グループでの練習を取り入れて、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 あいさつ、母音の発音 フランスについてのクイズなど			9	兄弟はいますか？ ペットを飼っていますか？ 数字11～20まで 『ドレミの歌～女の子バージョン』						
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 『フレールジャック』			10	「持っています」avoirの否定表現 年齢を言う カフェで注文する ① 『ロンドン、ピコタン』						
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			11	不定冠詞「持っていますか？」 三人称の表現 カフェで注文する ②						
4	相手の出身・国籍を聞く 職業を言う フランスの食べ物 『飛べ、飛べ、チョウチョ』			12	aimer(好き)の表現 定冠詞 数字11～20まで カフェで足りないものをたのむ 『雨のしずく』						
5	否定文 数字1～10まで フランスの美術館			13	私は～が好き あなたは～が好きですか？ 大好きです レストランで注文する						
6	être 動詞 habiter(住む)のまとめ 三人称 フランスの不思議 ①			14	あまり好きではない。嫌いです。 フランスの外食 カフェの食べ物						
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 フランス人との会話のコツ						
8	avoir 動詞(持っている) 不定冠詞 男性名詞・女性名詞 フランスの不思議 ② 『ドレミの歌～のみバージョン』										
試験・評価		会話テスト50%、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		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。あわせてフランス語を習得するための学び方が、これからの英語学習にも役立つことを学ぶ。							
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、実践的に学ぶ。前期同様、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、自分たちで会話を作ってみる。							
授業計画									
1	前期の復習 いろいろな会話表現 フランスの秋			9	Je peux～ ～しても良いですか？ いろいろな動詞 曜日				
2	oùを使った疑問文 パリの街を歩く 地図や標識を読む 『オーシャンゼリゼ』			10	動詞のまとめ 時間の表現 看板の営業時間を読む フランスのおしゃれとメゾン(ブランドの店)				
3	月の名前 フランス生活暦 (1 月から 12 月まで)			11	お礼の表現 『きよしこの夜』 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 『サントン人形』 市場に行く 市場の値札など			12	aller à (～に行く) 一緒に行きますか？ 断る表現 『ヒバリ』 地下鉄の切符を買う 地下鉄やバスに乗る				
5	Qui est-ce? 誰ですか? 人を表す形容詞 フランスの子どもの本 リサとガスパールなど 市場に行く 欲しいものを言う			13	Tu travailles? (アルバイトしていますか?) C'est comment? どうですか？ フランスの教育について				
6	Il est comment? どんな人ですか？ 色の形容詞と形容詞の位置 フランスの市場について 『小さなお船があったよ』			14	Qu'est-ce que tu manges? 何を食べますか？ 部分冠詞 『月明かりに』 フランスの結婚式と結婚観について				
7	Je voudrais ～ ～がほしいです C'est combine? いくらですか 21 以上の数 形容詞の性数一致			15	後期のまとめ 相づちの会話表現				
8	中間の小テスト 会話テスト:市場で買い物をする								
試験・評価		会話テスト50%、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		1年通年		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		1. 初年次教育として、大学教育に必要な学修リテラシー(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、大学生生活一般におけるPDCAサイクルの確立、等)を身につける。 2. キャリア教育として、自らの職業観や将来像を再確認し、栄養士や医療事務など資格を生かした業種・職種への理解を進めることで、自己分析力を身につけ、進路を見据えた就業力を育成する。									
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こと。 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こと。 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こと。									
授業の概要		通年で15回(前期7回・後期8回の予定)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、就職部教職員や特別講師等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を行い、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 自己紹介・他己紹介(アクティブラーニング) 進路希望調査の実施①			9	求人票の見方、採用までの流れについて学ぶ 履歴書の作成(1) 履歴書の書式について学ぶ						
2	キャリア形成(1) 大学生活における心構えとマナーについて学ぶ (ノート提出①)			10	履歴書の作成(2) 履歴書の具体的な作成について学ぶ 自己分析をする						
3	キャリア形成(2) 働くことの意義について学ぶ (ノート提出②)			11	履歴書の作成(3) 履歴書を作成する [履歴書提出]						
4	文章表現について 特別講師から新聞の読み方や文章表現について聞く			12	就職試験対策講座(1) 就職活動を始めるにあたっての心構えについて学ぶ						
5	ポートフォリオを活用したレポート作成と提出(1) ML室でレポート(2・3回目の授業内容)を作成し、提出する (レポート提出①)			13	就職試験対策講座(2) 面接試験の概要と受験に際しての心構え等を学ぶ (ノート提出⑤)						
6	職業観について 特別講師から栄養士職・医療事務等の職業観について聞く (ノート提出③)			14	就職内定報告会(アクティブラーニング) 2年生から就職内定までの活動報告や取り組み等についての話を聞く (レポート提出②)						
7	卒業生との懇談会(アクティブラーニング) 卒業生から現場の実情や働き方について聞く (ノート提出④)			15	ポートフォリオを活用したレポート作成と提出(2) ML室で各自のレポート(14回目の授業内容)を作成し、提出する						
8	進路希望調査の実施② 今後の目標設定										
試験・評価		受講態度・姿勢30%、レポート・履歴書提出30%、ノート提出40%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。 ノート①～⑤はキャリア形成支援室へ提出、レポート①②は、学内のパソコンで作成し提出すること。									
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、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		提出されたノートは添削・採点し、次回の授業で返却し総評する。レポート①②は添削・採点し、ポートフォリオを活用してコメントを返す。									
テキスト		「キャリア形成支援BOOK」 久留米信愛女学院短期大学キャリア形成支援推進室									
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	
キャリアガイダンスⅡ		2年通年		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		「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こと。 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こと。 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・態度を身につけること。									
授業の概要		通年で15回(前期7回・後期8回の予定)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、就職部教職員や特別講師等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を行い、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 進路希望調査の実施 希望進路を確認し、具体的な目標を立てる			9	生活のあり方や生き方について(1) 女性としての生き方について学ぶ						
2	就職活動の実際について 特別講師から就職の現状等についての講義を受ける (レポート提出①)			10	生活のあり方や生き方について(2) 現代社会での自分らしい生き方について学ぶ (ノート提出④)						
3	就職試験対策講座(1) 履歴書等の文章表現についての対策			11	ビジネスマナー講座 特別講師から社会人として働き、生活していく中で必要とされる教養について話を聞く (ノート提出⑤)						
4	就職試験対策講座(2) 面接試験等の会話表現についての対策			12	労働法について 特別講師から労働法について話を聞く						
5	就職試験対策講座(3) 模擬面接を受け、面接のポイントについて学ぶ (ノート提出①)			13	社会人としての心構え(1) 卒業後における大学からのキャリア形成支援等について指導を受ける						
6	グループディスカッション(アクティブラーニング) 与えられたテーマについて、グループディスカッションを行う (ノート提出②)			14	社会人としての心構え(2) 早期離職の予防について話を聞く						
7	対人関係について 特別講師からの講義を受ける (ノート提出③)			15	総括・ポートフォリオを活用したレポート作成と提出 ML室でまとめのレポートを作成し、提出する (レポート提出②)						
8	進路確認 希望進路および就職活動状況についての確認・報告										
試験・評価		受講態度・姿勢30%、レポート提出30%、ノート提出40%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。 ノート①～⑤はキャリア形成支援室へ提出、レポート①②は、学内のパソコンで作成し提出すること。									
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、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		提出されたノートは添削・採点し、次回の授業で返却し総評する。レポート①②は添削・採点し、ポートフォリオを活用してコメントを返す。									
テキスト		「キャリア形成支援 BOOK」 久留米信愛女学院短期大学キャリア形成支援推進室									
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	
日本文学		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、互いに分かち合う。									
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										
試験・評価		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とめておく。									
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		1年前期	講義		2	卒業選択必修		生地 篤	
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、全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、どういう内容なのかを「前文」「天皇」「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アップである「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。							
授業計画									
1	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 小テスト①			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。 小テスト④				
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 小テスト②			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 小テスト③			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。 小テスト⑤				
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								
試験・評価		小テストの合計点90%、受講態度10%で総合評価する。							
留意事項		配布したプリントから、小テストは出題するので、講義が終了するまでプリントは毎回持参すること。							
準備学習 (予習・復習等)		事前にその範囲の日本国憲法の条文を読んでおき、授業でその条文の理解を深め、復習としてノートや配布資料を読んでおくこと。							必要時間:3時間
課題の フィードバック		小テストについては、実施後の授業時間返却し、返却時に出来ていない所や誤解の多いところなどの総評を行う。							
テキスト		適宜プリントを配布する。							
参考書等		「憲法(第5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		1年前期		講義		2		卒業選択必修 資格必修		有吉 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		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。その中から、心理学史、認知心理学、学習心理学、社会心理学、発達心理学、性格心理学、臨床心理学などの主要な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について学ぶ。さらに、私たち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	心理学とは何か 「こころ」とは何かを理解するために、「こころ」がどのように研究されてきたかを心理学の歴史を通して学ぶ。	9	対人行動の心理学① 他者との日々の関わりの中で、私たちはどのように他者を認知し、理解するのか。対人認知について学ぶ。								
2	感覚と知覚 心を情報処理の観点から捉え、物の見え方や捉え方について学ぶ。	10	対人行動の心理学② 人の心は他者との相互作用によって変化する。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。								
3	学習のメカニズム やる気はどこからくるのか。ここでは、動機付けの種類や目標志向性と行動の関係について学ぶ。	11	集団 集団の特徴と集団の中の個人について学ぶ。								
4	空間と行動 人が空間の特徴をどのように捉えて、はたらきかけているかについて学ぶ。	12	コミュニケーション行動 言語的コミュニケーションと非言語的コミュニケーションについて学ぶ。								
5	パーソナリティ① パーソナリティの分類について、どのような方法があるかを見ていく。	13	成長するこころ① 乳幼児期から老年期までの発達課題と危機について学ぶ。								
6	パーソナリティ② パーソナリティの検査について、どのような手法があるかを見ていく。	14	成長するこころ② 発達のつまずきと援助について学ぶ。								
7	第1回小テスト(1～6回の内容)の実施。 小テスト終了後、テストの解説を通して復習を行う。	15	第2回小テスト(8～14回の内容)の実施。 小テスト終了後、テストの解説を通して復習を行う。								
8	こころの健康 ストレスに関する主要な理論を学び、メンタルヘルスについて理解する。										
試験・評価		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%で総合評価する。									
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)		授業で配布した資料を読みこみ、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		小テスト終了後、テストの解説を通して復習を行う。									
テキスト		講義の中で適宜資料を配付する。									
参考書等		「心理学への招待～こころの科学を知る～」 梅本堯夫・大山正編著 サイエンス社 「はじめて出会う心理学」 長谷川寿一・東條正城・大島尚・丹野義彦著 有斐閣									

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		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“ショ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(主にフランス、バチカン、イタリアなど)をする。							
授業計画									
プログラム予定(3月の10日間)									
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 ↓ ショファイユ バスにてショファイユへ ↓ 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)									
試験・評価		研修中の態度50%、帰国後のレポート50%で総合評価する。							
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		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		生活を取り巻く環境、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、社会科学および自然科学的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がわれわれの体に必要である理由、「食の安全」では、その反対に反栄養素といわれる微生物や農薬、有害成分など、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それらのメカニズムや対策を学習する。									
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 ₂ 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週の復習 ＜第2回小テスト(45分):9～13週の範囲＞						
7	(4)農薬と食品添加物 (5)食物の有害成分			15	第2回小テストの総評 まとめ						
8	1～7週の復習 ＜第1回小テスト(45分):1～7週の範囲＞										
試験・評価		授業内で行う2回の小テスト80%と受講態度・姿勢20%で評価する。									
留意事項		普段から食と健康や環境問題等について、新聞やTV等のメディア情報に関心をもつことが望まれる。									
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、授業終了後に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2回の小テストは、添削・採点し、次週の授業で返却し総評を行う。									
テキスト		「現代人のための生活と環境」安保康治著 開成出版									
参考書等		「現代人のための生活科学」安保康治著 開成出版 生活習慣病の予防 http://www.japa.org/seijinbyou 地球を守る http://kankyo.jsf.or.jp									

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		1 年前期		講義		2		卒業選択必修		生地 暢	
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、どのような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										
試験・評価		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	
ライフデザイン論		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		自然に代表される多様な環境に適応してきた人間の英知の積み重ねである生活(＝ライフ)を、自ら主体的に創造する(＝デザイン)生き方を学ぶ。本講義では、生活文化の中における自然と人事の一体感を学ぶことにより「自然に対する愛」を再認識し、生活環境の守り手としての自覚を持ち、生活の持つ普遍性と奥深さに気づくことを目指す。									
到達目標		1.「生活文化」の定義を把握する。 2.「生活文化」の各領域に関する基本的な用語を習得し、生活を楽しむ姿勢を持つことができるようになる。 3.「生活文化の伝達」という視点を持ち、「ライフデザイン」というステージに到達することの意義を理解できるようになる。									
授業の概要		生活を、その主人公(主体者)である人間の人生(ライフコース)に寄せて考察する。その際の視点として、人が生まれてから死ぬまでを春夏秋冬の四季になぞらえることとする。講義を理解しやすくするため、講義内容に関連したビデオ等を適宜視聴し、具体的な事例と共に生活文化を考察する。									
授業計画											
1	生まれるー生命と生活文化 ・「文化」とは何か ・人生の四季としての「生活文化」			9	秋②守る ・儉約の生活文化 ・暮らしを守る環境観			小テスト実施			
2	春①育つ ・社会化のプロセスとしての「子育て・子育て」 ・子育て文化の日米比較			10	語る③ ・「うた」にこめられた生活文化 ・口伝による無形の生活文化						
3	春②学ぶ ・近代以降の学校制度 ・学歴と資格			11	冬①扶けあう ・企業と地域社会の共生 ・ボランティア活動とは						
4	春③目覚める ・「こども」と「おとな」の境界 ・自我の目覚め			12	冬②味わう ・季節と年中行事 ・東西食事の作法の比較						
5	夏①働く ・「働くこと」と「仕事」と「労働」 ・家事労働の概念			13	冬③伝える ・知識から智慧へ ・話す文化と書く文化			小テスト実施			
6	夏②遊ぶ ・「遊ぶこと」と「生きること」 ・文化としての遊び			14	まとめ ・生活文化の原点としての江戸文化						
7	夏③結びあう ・結婚の社会的意味 ・男女が結び合うメカニズム			15	レポート作成 「ライフデザインする生き方について」						
8	秋①愛でる ・「雪月花」を愛でる文化 ・「ペットの愛玩」にみられる社会文化的側面										
試験・評価		受講態度20%、小テスト3回分30%、レポート50%で総合評価する。									
留意事項		授業中にプリントや新聞記事のコピーなども教材として配布するので、紛失しないよう保管すること。									
準備学習 (予習・復習等)		事前に教科書を読んでから授業に臨むこと							必要時間:3時間		
課題の フィードバック		授業内で実施した小テストは次回に返却し解説を行う。									
テキスト		「生活文化の世界」 臼井和恵・岡部千鶴他 酒井書店									
参考書等		「祖母・母たちの娘時代」 湯沢雅彦・岡部千鶴他 クレス出版									

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		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説明できる。 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説明できる。 3. 公衆衛生行政とその関連法規について説明できる。									
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。									
授業計画											
1	社会と健康 ・公衆衛生の概念、健康の概念 ・予防医学、ヘルスプロモーション、プライマリヘルスケア			9	生活習慣及び生活習慣病の現状 ・生活習慣(国民健康栄養調査)の現状 ・主要な生活習慣病の現状						
2	保健統計 1 ・人口動態統計:人口の推移、指標、人口構造の変化 ・人口動態統計:出生、再生産率、主要死因の死亡率			10	生活習慣病対策 ・健康日本21:身体活動、喫煙、飲酒など ・特定健康診査、がん対策など						
3	保健統計 2 ・死亡率の標準化の必要性 ・直接法と間接法の計算方法やその違い			11	感染症 ・感染症成立の要件、新興・再興感染症、感染症対策 ・主要感染症、感染症の最近の動向						
4	保健統計 3 ・生命表、平均寿命とその推移、健康寿命など ・傷病統計:国民生活基礎調査、患者調査と指標			12	保健行政 ・地域保健、母子保健、学校保健、産業保健						
5	疫学 1 ・疫学の定義、疫学の対象、疫学的因果関係 ・疾病頻度の指標:罹患率、有病率、致命率、死亡率			13	環境保健 1 ・人間生活と環境、環境基本法 ・環境汚染と健康、公害、地球環境問題						
6	疫学 2 ・暴露効果の指標:相対危険、寄与危険、オッズ比 ・疫学の方法:記述疫学、分析疫学、介入研究			14	環境保健 2 ・環境衛生 大気、温熱条件、上水道と下水道、廃棄物など						
7	疫学 3 ・バイアス(選択バイアス、情報バイアス)や交絡 ・スクリーニングの意義と妥当性(敏感度、特異度)			15	9～14回の範囲の復習 第2回目演習と解説						
8	1～7回の範囲の復習 第1回目演習と解説										
試験・評価		筆記試験100%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、あらかじめ前の週の講義後に演習問題と解答用紙を配付し、1週間の間に問題に解答、次の週、解答用紙を提出、その後演習問題の各問に関して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		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、国民経済は低迷の中にある。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。その前提をもとに、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し、従来の限定的な福祉ニーズへの保護的対応から利用者の自立支援への転換の背景及びその現状について理解する。									
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。			9	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。						
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をもとに社会福祉の在り方、位置づけを学ぶ。			10	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。						
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。			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						
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。			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	社会福祉の今後の課題について学ぶ。						
7	古代社会～現代に至る日本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。			15	まとめ及び補足説明による全般的理解の習得						
8	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。										
試験・評価		筆記試験70%、受講態度・姿勢30%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											
テキスト		ホームヘルパー講座2級課程テキスト 日本医療企画									
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		1 年後期		講義		2		卒業選択 免許・資格必修		嵯峨 堅	
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学問である。 本講義の目的は、正常な人体の各臓器(器官)の構造を学び、並行して学ぶ臓器の機能や将来学ぶ病態に関連づけて理解できるよう人体構造の基礎を身につけることである。									
到達目標		1. 人体の各部位の解剖学用語を述べることができる。 2. 人体の器官の位置関係を把握し、名称を述べることができる。 3. 人体の器官の構成(組織や細胞)を詳しく説明することができる。									
授業の概要		食事や運動などの日常生活を営む為に必要な人体構造を正しく理解出来るよう、プリント、スライド、ビデオ等を用いて講義を行う。各自が積極的に教科書を読み、プリントを完成させ、学習を深められるような講義を行い、最終的には各臓器の構造や機能について具体的なイメージが持てるよう講義を進める。									
授業計画											
1	解剖学の概要 1 解剖学で何をまなぶか 人体各部(体表構造)の名称			9	中間筆記試験の総評 呼吸器系 呼吸器系の構造(鼻～肺)						
2	解剖学の概要 2 組織、細胞の構造 おもな臓器の位置と名称			10	泌尿器系 泌尿器系の概要 腎臓から尿道の構造						
3	消化器系 1 消化器系の概要 口～食道の構造			11	生殖器系 生殖器系の概要 男性生殖器、女性生殖器の構造						
4	消化器系 2 胃～肛門の構造			12	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						
5	消化器系 3 肝臓、胆嚢、膵臓の構造			13	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						
6	循環器系 1 循環器系の概要 心臓の構造			14	神経系 1 神経系の概要 中枢神経の構造						
7	循環器系 2 血管の組織学的構造 動静脈系、静脈系の構造			15	神経系 2 末梢神経の構造						
8	循環器系 3 循環器まとめ 中間筆記試験										
試験・評価		毎回の出席小テスト10%、受講態度・姿勢10%、中間筆記試験20%、筆記試験60%で総合評価する。									
留意事項		正常な人体構造を知erことは、栄養士としての知識基礎となるだけではなく、日常生活を送る上でも重要な知識となります。食事や栄養が身体に与える影響についても関心をもち授業に望んで下さい。									
準備学習 (予習・復習等)		予め教科書を読むこと。復習は、講義中の配布資料と教科書を読み直したうえで、自主的にノート作製し、関連科目と合わせ、より発展した学習を行うこと。								必要時間:3時間	
課題の フィードバック		毎回の授業で実施する出席小テストは、添削・採点し、次週の授業で返却し、総評を行う。中間筆記試験も同様に授業で返却し、総評を行う。									
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		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. 主な臓器の役割について説明できる。 2. 消化吸収と生体機能の維持について述べる事ができる。 3. 臓器の機能が正しく働かない＝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	循環器系の仕組みを理解し、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	呼吸の仕組みについて、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。 ネフロンの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概要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	内分泌による臓器の調節の特徴や、ホルモンの作用について説明できるようになる。					
6	消化管の構造を部位別に上げる事ができるようになる。 消化・吸収の仕組みを説明できるようになる。				14	女性の性周期とホルモンの関係について理解し、それに伴う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	生体防御の仕組みについて、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。										
試験・評価		筆記試験75%、受講態度・姿勢25%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と理解すること。									
準備学習 (予習・復習等)		講義の内容を該当する教科書などで調べ、次回講義までに整理しておく。不明な点は質問用メール(mtsurusaki@me.com)などを利用して、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											
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		「トートラ人体解剖生理学: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		2年前期		講義		2		卒業選択 免許必修		生地 暢	
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		栄養士を目指す上で求められる人体のしくみとはたらきについて、『基礎栄養学Ⅰ・Ⅱ』での内容を再確認するとともに、エネルギー産生栄養素(糖質・脂質・タンパク質)の構造と機能、糖質の代謝、脂質の代謝、タンパク質・アミノ酸の代謝などを科学的に理解する。									
到達目標		1. エネルギー産生栄養素の構造と機能が説明できるようになること。 2. 酵素の基本的なしくみと概要について説明できるようになること。 3. 遺伝子の基本的な構造と機能について説明できるようになること。									
授業の概要		食物が摂取された後、エネルギー産生栄養素(糖質・脂質・タンパク質)がどのように消化・吸収され、体内で変化しているかを化学的に理解し、さらに、からだに必要な構成成分やエネルギー源をどのように獲得しているかについて、総合的に学ぶ。また、遺伝子発現とその制御について学ぶ。									
授業計画											
1	オリエンテーション 糖質の種類と構造 1. 種類と構造 2. 消化・吸収			9	第1回小テスト総評 タンパク質・酵素Ⅱ 1. タンパク質の消化・吸収						
2	糖質の代謝Ⅰ 1. 解糖系 2. クエン酸回路 3. 電子伝達系			10	タンパク質・酵素Ⅲ 1. 酵素						
3	糖質の代謝Ⅱ 1. 糖新生 2. グリコーゲンの合成・分解			11	タンパク質・アミノ酸の代謝Ⅰ 1. タンパク質の分解 2. アミノ酸の分解						
4	糖質の代謝Ⅲ 1. ペントースリン酸回路 2. グルクロン酸回路			12	タンパク質・アミノ酸の代謝Ⅱ 1. アミノ酸の生合成 2. アミノ酸からの生理活性物質						
5	脂質の種類と構造 1. 種類と構造 2. 消化・吸収			13	核酸と遺伝子Ⅰ 1. 核酸の構造 2. 遺伝子・染色体・ゲノム						
6	脂質の代謝Ⅰ 1. 脂肪酸の生合成 2. β酸化 3. ケトン体の生成			14	第2回小テスト(30分)(8～13の範囲) 核酸と遺伝子Ⅱ 1. タンパク質の生合成						
7	脂質の代謝Ⅱ 1. リポたんぱく質 2. コレステロールの代謝			15	第2回小テスト総評 まとめ						
8	第1回小テスト(30分)(1～7の範囲) タンパク質・酵素Ⅰ 1. アミノ酸の構造と分類 2. タンパク質の構造										
試験・評価		2回の小テスト30%、筆記試験50%、受講態度・姿勢20%で総合評価する。									
留意事項		普段から健康や栄養などについての新聞・TVなどのメディア報道に関心をもつことを望まれる。									
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2回の小テストは採点し、次週の授業で返却し総評を行う。									
テキスト		「生化学」 小野廣紀・千裕美 吉澤みな子 日比野久美子著 化学同人									
参考書等		「生化学がわかる」 田中越郎著 技術評論社 「栄養科学イラストレイテッド 演習版 生化学ノート」 園田 勝編 羊土社									

科目名		開講時期		授業形態		単位数		必修／選択		担当者	
生化学Ⅱ		2年後期		講義		2		卒業選択 免許必修		生地 暢	
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		栄養士を目指す上で求められる人体のしくみとはたらきについて、『生化学Ⅰ』での内容を振り返りつつ、細胞・生体膜の構造と機能、生体エネルギーの産生・利用、恒常性とその調節機構、生体防御機能などを科学的に理解する。									
到達目標		1. 細胞の構造と機能、生体膜の構造と機能が説明できるようになること。 2. ビタミンの種類と生理作用について説明できるようになること。 3. 免疫・アレルギーについて説明できるようになること。									
授業の概要		人体を構成する細胞および組織の微細構造と機能、生体膜の構造と機能について理解し、生体エネルギーがどのように産生・利用されているかについて、総合的に学ぶ。また、生体の恒常性とその調節メカニズム、免疫と生体防御機能について学ぶ。									
授業計画											
1	オリエンテーション 1.「生化学Ⅰ」の振り返り 2.「生化学Ⅱ」の進め方			9	ビタミンⅠ 1. 水溶性ビタミンの種類と生理作用						
2	人体の構造Ⅰ 1. 構成元素 2. 生体成分の種類			10	ビタミンⅡ 1. 脂溶性ビタミンの種類と生理作用						
3	人体の構造Ⅱ 1. 細胞 2. 細胞内小器官の構造と機能			11	免疫と生体防御機構Ⅰ 1. 免疫のしくみとその特徴						
4	人体の構造Ⅲ 1. 組織の構造と機能 2. 器官・器官系			12	免疫と生体防御機構Ⅱ 1. アレルギー						
5	生体膜Ⅰ 1. 構造と機能			13	恒常性とその調節Ⅰ 1. ホルモンの分類 2. ホルモンの作用機序						
6	生体膜Ⅱ 1. 吸収機構(能動輸送・受動輸送・膜輸送)			14	第2回小テスト(30分)(7～12の範囲) 恒常性とその調節Ⅱ 1. ホルモンによる代謝調節(血糖値・血中Ca濃度)						
7	第1回小テスト(30分)(1～6の範囲) エネルギー産生栄養素の代謝 1. 栄養素の代謝経路			15	第2回小テスト総評 まとめ						
8	第1回小テスト総評 生体エネルギー 1. ATP の役割 2. 生体酸化										
試験・評価		2回の小テスト30%、筆記試験50%、受講態度・姿勢20%で総合評価する。									
留意事項		普段から健康や栄養などについての新聞・TV などのメディア報道に関心をもつことを望まれる。									
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2回の小テストは採点し、次週の授業で返却し総評を行う。									
テキスト		「生化学」 小野廣紀・千裕美 吉澤みな子 日比野久美子著 化学同人									
参考書等		「生化学がわかる」 田中越郎著 技術評論社 「栄養科学イラストレイテッド 演習版 生化学ノート」 藺田 勝編 羊土社									

科目名		開講時期		授業形態		単位数		必修／選択		担当者	
生化学実験		2年前期		実験		1		卒業選択 免許必修		生地 暢	
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』の講義で学んだ事柄から、エネルギー産生栄養素である糖質、脂質、タンパク質の構造および体内での変化、作用について、どのような性質であるか、どれくらいの量が存在しているか、消化酵素によってどのような反応が起こっているかなどを実験から理解する。									
到達目標		1. 定性実験で、エネルギー産生栄養素の性質についての理解を深めること。 2. 消化実験で、エネルギー産生栄養素の消化についての理解を深めること。 3. 血液に関する実験で、エネルギー産生栄養素の代謝についての理解を深めること。									
授業の概要		エネルギー産生栄養素である糖質、脂質、たんぱく質の構造および性質について定性試験を行うことより学ぶ。また、パンクレアチンを用いたエネルギー産生栄養素の消化作用について定性試験を行うことにより学ぶ。さらに、血液中の糖質、脂質、たんぱく質を定量試験することにより、エネルギー産生栄養素の代謝について学ぶ。									
授業計画											
1	ガイダンス 実験器具の扱い方と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Ⅰ 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	血液に関する実験Ⅰ グルコースオキシダーゼ法による血糖値の測定法および糖質の代謝について学ぶ						
3	三大栄養素の性質Ⅱ 脂質(中性脂肪・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	血液に関する実験Ⅱ コレステロールオキシダーゼ法による血清総コレステロール値の測定法および脂質の代謝について学ぶ						
4	三大栄養素の性質Ⅲ タンパク質(アミノ酸も含む)の構造および性質について学ぶ			12	血液に関する実験Ⅲ 血清中 HDL コレステロールの測定法および脂質の代謝について学ぶ						
5	第2～4回までの内容確認およびまとめ			13	血液に関する実験Ⅳ 血清アルブミンの定量法およびタンパク質の代謝について学ぶ						
6	消化酵素の活性Ⅰ 糖質の消化 パンクレアチンによるデンプンの消化(アミラーゼの働き)について学ぶ			14	第10～13回までの内容確認およびまとめ						
7	消化酵素の活性Ⅱ 脂質の消化 パンクレアチンによる乳脂肪の消化(リパーゼの働き)について学ぶ			15	まとめ						
8	消化酵素の活性Ⅲ タンパク質の消化 パンクレアチンによるゼラチンの消化(プロテアーゼの働き)について学ぶ										
試験・評価		実験レポート60%、受講態度・姿勢40%で総合評価する。									
留意事項		白衣を忘れずに実験に臨むこと。レポートは提出期限を必ず守ること。									
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をしっかりと予習した上で実験に臨むこと。								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、内容確認およびまとめの授業で返却し総評を行う。									
テキスト		事前にプリントを配布する。									
参考書等		「生化学」「食品学総論」「食品学各論」「基礎栄養学」「臨床栄養学」の講義で使用されたテキスト									

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		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	8		
				○	○	○	◎				
授業の目的		各栄養士免許必修科目を学ぶ上での基礎知識である、食品中各種栄養成分の名称、性質および物理化学的变化等に関する知識を習得する。具体的には、食品中の5大栄養素、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こと。 2. 糖、脂質、タンパク質の構造・性質が理解できること。 3. 食品成分の物理化学的な変化が理解できること。									
授業の概要		主に、食品に含まれる、「水、炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラル」の種類や性質について学習する。「水」では、食品中の自由水や結合水、水分活性と食品の保存性(塩蔵・糖漬)、炭水化物ではブドウ糖等の単糖類、キシリトール(誘導糖)、麦芽糖(二糖類)等について学ぶ。									
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	タンパク質の変性を利用した食品加工、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						
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	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	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						
7	小テスト1、解説			15	小テスト2、解説						
8	タンパク質とアミノ酸、単純タンパク質、複合タンパク質、誘導タンパク質										
試験・評価		小テスト1、2の得点(80%=40%×2)、受講態度・姿勢20%で総合評価する。									
留意事項		理解を深めるために、同時期開講の食品学実験で学んだことを本科目で確認すること。									
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、不明な点はオフィスアワー等を利用して解決し、毎回復習することにより、効率よく食品成分を記憶することができる。								必要時間:3時間	
課題の フィードバック		小テスト終了後に、問題解説を行う。テスト用紙は問題用紙と解答用紙があり、解答用紙のみを回収する。小テスト1終了後、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		「イラスト 食品学総論」 種村安子等 東京数学社									
参考書等		学会誌等に投稿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	
食品学各論		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		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に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こと。 2. 食品加工における食品添加物の働きが理解できること。 3. 本科目で得た知識を栄養士職の遂行に生かせること。									
授業の概要		「植物性食品」では、穀類、イモ類、豆類、種実類、野菜類、果実類、キノコ類、藻類に、「動物性食品」では、食肉類、乳類、卵類、魚介類に含まれる栄養成分の特徴を、さらにはこれらの食品を利用した加工食品や使用される食品添加物の働き等について学習する。									
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	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						
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	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						
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	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						
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・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						
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	卵の利用と機能性 魚介類の分類、一般成分						
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(漬け物、瓶詰め、乾燥野菜、CA貯蔵)			14	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、解説			15	小テスト2、解説						
8	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										
試験・評価		小テスト1、2の得点(80%=40%×2)、受講態度・姿勢20%で総合評価する。									
留意事項		用語がわからないときは、食品学総論(1年前期開講)を復習すること。									
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		小テスト終了後に、問題解説を行う。テスト用紙は問題用紙と解答用紙があり、解答用紙のみを回収する。小テスト1終了後、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	
食品学実験		1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。すなわち、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、酢酸、テアニンについて、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		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(測容・秤量・加熱・濾過・磨砕抽出・遠心分離・凍結乾燥・乳化の観察等)について学ぶ。次に、食品の一般成分(水分、タンパク質)、酢酸、ビタミン、アミノ酸等の分析を行い、各テーマごとにレポートを作成する(レポートの書き方は6回目に説明する)。									
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	水分の定量、タンパク質の定量						
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	タンパク質の定量 <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を調べる)			11	ビタミンA(肝油とサラダ油)、B ₁ (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	野菜の凍結乾燥(昇華を利用して、凍結乾燥野菜をつくる)			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	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)			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	野菜の酵素的褐変(ゴボウの皮を剥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①>			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	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>			15	まとめ						
8	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)										
試験・評価		実験レポート70%、実験態度30%で総合評価する。									
留意事項		実験終了後1週間以内にレポートを提出すること(時間厳守)。									
準備学習 (予習・復習等)		資料に目を通した上で授業に臨むこと。栄養士基礎演習(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。									
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		2年後期		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		加工実習は、大豆加工品(木綿豆腐、絹ごし豆腐、納豆)、小麦加工品(麺類、スポンジケーキ)、乳加工品(チーズ、ヨーグルト、アイスクリーム)、コンニャク、キャラメル、そば、ジャム、練り製品、ミカンの瓶詰めについて行う。									
授業計画											
1	＜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)。			9	＜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。						
2	＜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。			10	＜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。						
3	＜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。			11	＜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。						
4	＜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。			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	＜練り製品＞ 魚肉の筋原繊維タンパク質によるアクミオシンの生成と練り製品の粘弾性を理解する。			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	＜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。			14	＜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。						
7	＜みかんの瓶詰め＞ ミカンの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。			15	＜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。						
8	＜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。										
試験・評価		実習レポート70%、受講態度30%で総合評価する。									
留意事項		実習終了後1週間以内にレポートを提出すること(時間厳守)。									
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、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	
食品衛生学		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(食中毒、食品による感染症、食品中の汚染物質、食品の変質、油脂の酸敗、遺伝子組換え食品、放射線照射食品、食品添加物、食品の器具と容器包装)、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		「食品と微生物」では微生物の増殖に必要な条件(温度、水分活性、pH)等について、「食品の変質とその防止方法」では、微生物による腐敗、多価不飽和脂肪酸による酸敗、冷凍・冷蔵による変質防止方法、「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等の細菌の性質や原因食品について学習する。									
授業計画											
1	食品衛生の目標、食性病害、BSE、遺伝子組み換え食品、有機農産物			9	自然毒食中毒、化学性食中毒、マスターテーブル法、食品による感染症						
2	食品衛生行政、食品衛生法、食品の規格基準、食品の表示、食品と微生物(微生物の種類、細菌の形態)			10	食品と感染症(経口感染症、人畜共通感染症)、寄生虫および衛生動物						
3	食品と微生物(微生物の増殖と発育条件、食品微生物の由来、衛生指標細菌)			11	有害物質と食品汚染(農薬、残留基準、PCB、ヒ素、カドミウム、メチル水銀、ダイオキシン、ベンゾピレン)						
4	食品の変質(微生物による変質、油脂の酸敗)、変質の防止(冷凍・冷蔵、脱水、加熱、紫外線、塩蔵等)			12	食品添加物(概念、指定基準、表示基準、表示の免除、安全性評価)						
5	食中毒の発生状況、微生物性食中毒(サルモネラ属菌、腸炎ピリオ)			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(病原大腸菌、カンピロバクター、ブドウ球菌、ボツリヌス菌、ウェルシュ菌)			14	食品衛生管理・対策(HACCP、食品工場における一般衛生管理事項、家庭における衛生管理)						
7	小テスト1、解説			15	小テスト2、解説						
8	微生物性食中毒(セレウス菌、エルシニア、ナグビリオ)、コレラ、腸チフス、パラチフス、ノロウイルス、A型肝炎ウイルス										
試験・評価		小テストの得点(80%=40%×2)、受講態度・姿勢20%で総合評価する。									
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、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。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		小テスト終了後に、問題解説を行う。テスト用紙は問題用紙と解答用紙があり、解答用紙のみを回収する。小テスト1終了後、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		「簡明 食品衛生学 第二版」 菅家祐輔 編著 光生館									
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	
食品衛生学実験		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. 細菌検査において、準備から結果判定までの一連の操作ができること 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こと 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こと									
授業の概要		授業計画に示すように、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→結果判定というように3回にわたって行い、結果判定後は1週間以内にレポートを提出する(提出レポートは合計で8テーマ)。									
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―無菌操作―						
2	生菌数測定―無菌操作―			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、納豆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(食品に添加し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―無菌操作― 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> 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―無菌操作―			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―										
試験・評価		実験レポート70%、受講態度30%で総合評価する。									
留意事項		実験終了後1週間以内にレポートを提出すること(時間厳守)。									
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		1 年前期		講義		2		卒業必修 免許必修		生地 暢	
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		栄養士を目指す上で求められる健康と深く関わっている栄養について、栄養の概念、栄養学史、摂食行動、栄養素(糖質、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラル)の種類、栄養素の消化・吸収のしくみなどを科学的に理解する。									
到達目標		1. 栄養と健康の関わりについて説明できるようになること。 2. 三大栄養素の消化・吸収のしくみについて説明できるようになること。 3. エネルギー代謝について説明できるようになること。									
授業の概要		栄養とは何かを学び、食物を受け入れるからだのしくみを知り、食物に含まれている5つの栄養素(糖質、脂質、タンパク質、ビタミン、ミネラル)がどのように消化・吸収されるかについて学ぶ。また、栄養素から得られ、からだに利用できるエネルギー量および消費量について学ぶ。									
授業計画											
1	オリエンテーション 栄養の概念Ⅰ 1. 栄養の定義 2. 栄養と栄養素			9	第1回小テスト総評 脂質の栄養Ⅰ 1. 脂質の種類 2. 脂質の消化・吸収						
2	栄養の概念Ⅱ 1. 栄養と健康・疾患 2. 栄養学の歴史			10	タンパク質の栄養Ⅰ 1. タンパク質の種類 2. たんぱく質の消化・吸収						
3	食事摂取基準 1. 食事摂取基準の基礎と指標の概念			11	ビタミンの栄養Ⅰ 1. ビタミンの種類 2. ビタミンの吸収						
4	摂食行動 1. 摂食の調節 2. 食欲と空腹			12	水・ミネラルⅠ 1. 水分出納 2. ミネラルの種類および吸収						
5	栄養素の消化・吸収Ⅰ 1. 消化器系の構造と機能			13	エネルギー代謝 1. エネルギー代謝 2. 基礎代謝						
6	栄養素の消化・吸収Ⅱ 1. 消化・吸収の概念			14	第2回小テスト(45分)(9～14の範囲) 食物繊維 1. 食物繊維の種類 2. 食物繊維の生理作用						
7	栄養素の消化・吸収Ⅲ 1. 栄養素の消化・吸収のしくみ			15	第2回小テスト総評 まとめ						
8	第1回小テスト(45分)(1～7の範囲) 糖質の栄養Ⅰ 1. 糖質の種類 2. 糖質の消化・吸収										
試験・評価		2回の小テスト30%、筆記試験50%、受講態度・姿勢20%で総合評価する。									
留意事項		健康や生活などについての新聞・TV等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)		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2回の小テストは採点し、次週の授業で返却し総評を行う。									
テキスト		「Nブックス三訂栄養学総論」 林淳三・高橋徹三共著 建帛社									
参考書等		「栄養学がわかる」 園田勝著 技術評論社 「栄養科学イラストレイテッド 演習版 基礎栄養学ノート」 田地陽一編 羊土社									

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		1 年後期		講義		1		卒業選択 免許必修		生地 暢	
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		栄養士を目指す上で求められる健康と深く関わっている栄養について、『基礎栄養学Ⅰ』での内容を再確認するとともに、栄養素の体内移動、栄養素のエネルギー利用およびその栄養効果、栄養素の過剰・欠乏症などを科学的に理解する。									
到達目標		1. 糖質・脂質・タンパク質の消化・吸収後の体内移動について説明できるようになること。 2. ビタミン・ミネラルの過剰症・欠乏症について説明できるようになること。 3. 五大栄養素(糖質・脂質・タンパク質・ミネラル・ビタミン)の相互関係について説明できるようになること。									
授業の概要		食物が消化・吸収されて、得られる栄養素がどのように体内で変化(分解・合成(代謝))・移動し、身体にどのような作用するかについて学ぶ。また、それぞれの栄養素がお互いにどのように働き合って、エネルギー源、栄養効果をもたらしているかを学ぶ。									
授業計画											
1	オリエンテーション 1. 「基礎栄養学Ⅰ」の振り返り 2. 「基礎栄養学Ⅱ」の進め方										
2	糖質の栄養Ⅱ 1. 糖質の体内移動 2. エネルギー源としての作用										
3	脂質の栄養Ⅱ 1. 脂質の体内移動 2. 貯蔵エネルギー作用										
4	タンパク質の栄養Ⅱ 1. タンパク質の体内移動 2. タンパク質の栄養効果										
5	ビタミンの栄養Ⅱ 1. ビタミンの体内作用 2. ビタミンの欠乏症										
6	水・ミネラルⅡ 1. ミネラルの体内作用 2. ミネラルの過剰・欠乏症										
7	小テスト(45分)(1～6の範囲) 栄養素の相互関係 1. エネルギー産生栄養素と他の栄養素との関わり										
8	小テスト総評 まとめ										
試験・評価		小テスト30%、筆記試験50%、受講態度・姿勢20%で総合評価する。									
留意事項		健康や生活などについての新聞・TV 等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)		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採点し、次週の授業で返却し総評を行う。									
テキスト		「N ブックス三訂栄養学総論」 林淳三・高橋徹三共著 建帛社									
参考書等		「栄養学がわかる」 藺田勝著 技術評論社 「栄養科学イラストレイテッド 演習版 基礎栄養学ノート」 田地陽一編 羊土社									

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		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		人が誕生してから一生を終えるまで、人の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を理解し、対象者の栄養状態や心身機能に応じた栄養管理の基本的な考え方を習得する。また健康維持・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や栄養指導の基本を学ぶ。									
到達目標		1. 日本人の食事摂取基準について基本的な事項が理解できる。 2. 各ライフステージにおける身体、精神、栄養について特性を知る。 3. 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。									
授業の概要		日本人の食事摂取基準について、用語や考え方、活用方法の基本的な考え方、栄養管理の基本的な手技を学ぶ。そのうえでライフステージごとの栄養管理の実際を、身体や精神、栄養状態の変化と結びつけながら学習する。本講では、母性栄養、乳児期および成長期(幼児・学童・思春期)の栄養管理について学習する。									
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	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						
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	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」						
3	日本人の食事摂取基準(1) 1. 食事摂取基準の目的と基本的な考え方 2. 食事摂取基準策定の基礎理論			11	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						
4	日本人の食事摂取基準(2) 1. 食事摂取基準活用の基礎理論 2. エネルギーの食事摂取基準			12	成長期の栄養(1) 1. 成長期の特性 2. 小児の食事摂取基準						
5	日本人の食事摂取基準(3) 1. 3大栄養素の食事摂取基準 2. その他栄養素の食事摂取基準			13	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						
6	[小テスト1](授業1～5回の範囲) 母性栄養(1) 1. 妊娠期・授乳期の特性			14	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						
7	母性栄養(2) 1. 妊婦・授乳婦の食事摂取基準 2. 「妊産婦のための食生活指針」			15	[小テスト2](授業6～14回の範囲) まとめ						
8	母性栄養(3) 1. 妊娠期・授乳期の栄養アセスメント 2. 妊娠期・授乳期の栄養ケア										
試験・評価		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		テキストは、管理栄養士養成モデルコアカリキュラム、管理栄養士国家試験出題基準に沿った構成である。									
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 四訂応用栄養学〔第2版〕」 江澤郁子・津田博子編 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		1年後期		講義		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		人が誕生してから一生を終えるまで、人の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を理解し、対象者の栄養状態や心身機能に応じた栄養管理の基本的な考え方を習得する。また健康維持・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や栄養指導の基本を学ぶ。									
到達目標		1. 日本人の食事摂取基準について基本的な事項が理解できる。 2. 各ライフステージにおける身体、精神、栄養について特性を知る。 3. 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。									
授業の概要		日本人の食事摂取基準について、用語や考え方、活用方法の基本的な考え方、栄養管理の基本的な手技を学ぶ。そのうえでライフステージごとの栄養管理の実際を、身体や精神、栄養状態の変化と結びつけながら学習する。本講では、成人期および高齢期の栄養管理について学習する。									
授業計画											
1	オリエンテーション 成人期の栄養(1) 1. 成人期の特性										
2	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										
3	高齢期の栄養(1) 1. 高齢期の特性 身体的・生理的变化、社会的特性、疾病・疾患										
4	高齢期の栄養(2) 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										
5	[小テスト1](授業1～4回の範囲) 運動・スポーツと栄養(1) 1. 運動時の生理的特徴とエネルギー代謝										
6	運動・スポーツと栄養(2) 1. 運動と栄養ケア 糖質、たんぱく質、水分、電解質について										
7	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										
8	[小テスト2](授業5～7回の範囲) まとめ										
試験・評価		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		授業回数は8回である。日程(開講期前半に開講予定)は掲示にて確認すること。									
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 四訂応用栄養学〔第2版〕」 江澤郁子・津田博子編 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		1年後期		実習		1		卒業選択 免許必修		床嶋 純子	
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」「応用栄養学Ⅱ」で学んだライフステージにおける栄養管理の知識をもとに各ライフステージの対象者の栄養管理の実際を実習し、対象者にあった栄養・食事計画を立案できる技術を身につける。									
到達目標		1. ライフステージごとの栄養・食事計画を立案することができる。 2. ライフステージごとの栄養管理の実際について知識を身につける。 3. 基本献立から展開の手法について理解を深める。									
授業の概要		ライフステージごとの栄養管理の実際について、手順や方法を学習し一連の流れをおさえ調理実習を行う。本授業では乳児期、幼児期、思春期、成人期、高齢期の5つのライフステージを挙げる。特に幼児期、思春期、成人期については栄養・食事計画の立案を学習する。									
授業計画											
1	オリエンテーション 本科目の進め方とねらいの説明を受ける。 演習：1日の食事を記入し食事内容を把握する。			9	ライフステージ別の栄養(幼児期) 実習：幼児期の食事計画を立てる① 1～2歳、3～5歳児の献立作成を実習する。						
2	ライフステージ別の栄養(母性栄養) 調理：調乳(無菌操作・終末殺菌法)を実習しその違いと注意点を理解する。			10	ライフステージ別の栄養(幼児期) 調理：幼児期の栄養 おやつを必要を理解し調理する。						
3	ライフステージ別の栄養(乳児栄養) 調理：離乳食(月齢別)の食事をその違いを理解し調理実習する。			11	ライフステージ別の栄養(幼児期) 実習：幼児期の食事計画を立てる② 献立を完成させ班ごとに発注を行う。						
4	ライフステージ別の栄養(幼児期) 調理：幼児期の食事を調理する。 1～2歳、3～5歳児の食事の違いを理解する。			12	ライフステージ別の栄養(高齢期) 調理：高齢期の食事(ソフト食)を調理する。 高齢期の問題点を理解し、食事形態を学ぶ。						
5	ライフステージ別の栄養(幼児期) 調理：食物アレルギーの食事を調理する。 アレルギーへの対応の仕方を理解する。			13	ライフステージ別の栄養(成人期) 実習：作成した献立を調理し、その献立や調理の工夫等、食事の画像を使って発表する。						
6	ライフステージ別の栄養(思春期) 調理：思春期の献立を調理実習する。 成人期の献立作成の説明を受ける。			14	小テスト30点 ライフステージ別の栄養(幼児期) 調理：各班で代表献立を調理する。						
7	ライフステージ別の栄養(成人期) 実習：若い女性の献立を立てる① 食事摂取基準と給与栄養量等の設定。			15	小テストの答え合わせとまとめ 授業の総括・授業評価 実習室(調理機器・器具含む)の大掃除						
8	ライフステージ別の栄養(成人期) 実習：若い女性の献立を立てる② 食品構成表をもとに献立作成を実習する。										
試験・評価		課題40%、確認テスト50%、受講態度10%で総合評価する。									
留意事項		課題、レポート等の提出は期限を守る。食品成分表、電卓は必要に応じて準備する。									
準備学習 (予習・復習等)		学習する項目は事前に教科書に目を通し授業に臨む準備をすること。								必要時間：指定せず	
課題の フィードバック		授業で実施した確認テストは採点し、次回の授業で返却、解答及び解説を行う。 課題に対しては添削、チェックの後返却して総評を行う。									
テキスト		「新編 応用栄養学実習」 宮澤節子・長浜幸子編集 学建書院									
参考書等		応用栄養学Ⅰ・Ⅱのテキスト									

科目名		開講時期		授業形態		単位数		必修／選択		担当者	
臨床栄養学概論		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		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栄養士の業務に必要な不可欠な知識であるため、実践的なピクセスや症例検討を取り入れたアクティブラーニングをする。									
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	腎疾患の病態と栄養管理を学ぶ② 栄養ケアの実際 タンパク質、エネルギー、電解質、水分管理						
2	栄養ケアの基礎 各栄養補給法に関する基礎知識を習得する 経静脈栄養、経腸栄養、経口栄養			10	血液疾患の病態と栄養管理を学ぶ 鉄欠乏性貧血 その他の血液疾患						
3	消化器疾患の病態と栄養管理を学ぶ① 胃・腸疾患 胃炎、消化性潰瘍、下痢・便秘、炎症性腸疾患			11	骨疾患の病態と栄養管理を学ぶ 骨粗しょう症 骨軟化症、くる病						
4	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			12	呼吸器疾患の病態と栄養管理を学ぶ ※小テスト① 肺炎、気管支喘息、慢性閉塞性肺疾患(COPD) 神経性食欲不振症						
5	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			13	小児疾患 ※小テスト② 消化不良症、小児糖尿病、小児肥満、小児腎臓病、食物アレルギー ＜小テスト①解説＞						
6	内分泌・代謝疾患を学ぶ② 糖尿病栄養管理の実際 「糖尿病食品交換表」とエネルギーコントロール			14	口腔障害・摂食嚥下障害 ※小テスト③ 齦歯、歯周病 摂食嚥下障害 ＜小テスト②解説＞						
7	器疾患の病態と栄養管理を学ぶ 脂質異常症、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			15	褥瘡 創傷治癒過程 栄養補助食品 まとめ ＜小テスト③解説＞						
8	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										
試験・評価		筆記試験50%、授業内で行う3回の小テスト30%、受講態度・姿勢20%で総合評価する。									
留意事項		電卓を使用する場合があるので、必要に応じて準備する。									
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3回の小テストは、添削・採点し、次週の授業で返却し総評を行う。									
テキスト		「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		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実習を行う。また、学んだ知識をもとに、疾患に応じた献立を立案しこれを調理、試食して栄養面、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践について① 栄養管理、主な業務、栄養法を学ぶ			9	特別治療食を学ぶ⑥ 講義：たんぱく質コントロール食 調理実習：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：病院における栄養管理の実践について② 入院時食事療養について学ぶ 治療食、食事摂取基準、約束食事箋			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 講義：常食、かゆ食、流動食の食事基準 調理実習：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 実習：特別治療食の献立を立案する。（エネルギーコントロール食1日分）						
4	特別治療食を学ぶ① 講義：エネルギーコントロール食1 食事の概要と食事基準について学ぶ			12	献立の展開の方法を学ぶ② 実習：調理実習へ向けて立案した献立の調理手順と発注を行う。						
5	特別治療食を学ぶ② 講義：エネルギーコントロール食2 交換表を理解する			13	立の展開の方法を学ぶ③ 実習：糖尿病の交換表を用いて献立の作成を行う。						
6	特別治療食を学ぶ③ 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	献立の展開の方法を学ぶ④ 調理実習：班ごとに立案、発注した献立にしたがって調理実習を行う。						
7	特別治療食を学ぶ④ 講義：ナトリウムコントロール食1 食事の概要と食事基準について学ぶ			15	栄養補給法の理解を深める。 講義：経管栄養補給法の理解を深める。 実習：経口栄養剤を試飲する。						
8	特別治療食を学ぶ⑤ 調理実習：ナトリウムコントロール食の特徴を理解し、調理する。										
試験・評価		課題レポート70%、受講態度30%で総合評価する。									
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各自ファイルしておくこと。									
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		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のか、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		栄養士が行う「栄養指導」に必要な知識や技術について、その理論を学ぶ。授業は、毎回のテーマに沿ってテキストを参照し、要点を確認する。また、栄養指導を行う上で、栄養士法規定科目(社会生活と健康 人体の構造と機能・食品と衛生・栄養と健康・栄養の指導・給食の運営)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 栄養士・管理栄養士の職域を知り、自身の栄養士像をイメージする。	9	栄養指導に必要な基礎事項 「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。								
2	健康的な食事計画 栄養・食品・調理の関連を理解する。 食事構成(主食・主菜・副菜)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。	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。	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。	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	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	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。 栄養指導の計画・評価、方法について学ぶ。	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	栄養指導の実践 指導方法の選択、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。										
試験・評価		筆記試験(80%)および受講姿勢(20%)で評価する。									
留意事項		毎回、栄養士基礎演習のテキスト『入学から卒業までのガイドブック』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											
テキスト		「Nブックス 改訂 栄養指導論」 相川りゑ子編著 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		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. 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。 2. 対象者に合わせた「卓上メモ」を作成できる。 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、「食事バランスガイド活用」、「卓上メモ作成」、「食育フェスタ参画」、「食育講座受講」、「食品構成表作成」、「献立作成」、「3分間スピーチ発表」である。「食育フェスタ参画」は日程の都合で内容が変更になる場合もある。									
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	食品構成表(3) [課題レポート] 一般女性を対象とした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。						
2	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]			10	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。						
3	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。			11	献立作成(2) [課題レポート] 一般女性対象の食品構成表に沿って、献立を作成する。						
4	食品構成表(2) 食品構成表の作成について、作成例を参照に演習する。			12	3分間スピーチ(1) スピーチ計画表を作成する。						
5	卓上メモの作成(1) 給食管理実習Ⅰ・Ⅱにおいて使用する卓上メモの内容を考え、デザインする(原案作成)。			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	卓上メモの作成(2) [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。			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評価を行う。						
7	「くるめ食育フェスタin2017」参画 [課題レポート] 展示ブースまたは体験講座に参画する。			15	まとめ						
8	保健所栄養士による食育講座 [課題レポート] 「若い女性の望ましい食生活について」										
試験・評価		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		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	8		
				◎							
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おり、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. 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。 2. PowerPoint を使ったプレゼンテーションができる。 3. Word とのデータの互換性を利用した文書を作成できる。									
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のスライドを利用した卓上メモを作成する。そして卓上メモを展開して「ミニ栄養指導」ができるようプレゼンテーションを実施する。									
授業計画											
1	グラフィック機能を使って、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】			9	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化を確認する。【卓上メモ印刷物提出】						
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カードを作成する。			10	「ミニ栄養指導」スライドの作成。 卓上メモの内容を、複数枚のスライドに展開するために、栄養指導する目的やストーリーを考える。						
3	Excel のグラフ作成の応用機能を学習する。 栄養士関連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。			11	「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。						
4	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、条件付き書式設定方法を習得する。			12	「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。						
5	【Excel の小テスト】 テスト終了後、解説を行い、理解を深める。			13	「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。						
6	アンケートの例を示し、基本的な集計方法を学習する。 ピボットテーブルで集計し、作成したグラフを Word 文書に張り付ける方法を習得する。			14	「ミニ栄養指導」発表【ミニ栄養指導データ提出】 人の発表を聞くことによって、見やすいスライドや聞きやすい話し方などを考え、発表する。						
7	PowerPoint のスライドを使い、卓上メモを作成する。 スライドレイアウトとサイズの変更を理解する。 オブジェクトの挿入方法を習得する。			15	「ミニ栄養指導」発表 人の発表を聞くことによって、見やすいスライドや聞きやすい話し方などを考える、発表する。						
8	卓上メモの作成。 オブジェクトの色や文字の色・大きさを考え、より効果的に表現できるように工夫する。										
試験・評価		【課題】(10%)、【Excel の小テスト】(30%)、【卓上メモ】【ミニ栄養指導】(各25%)、および受講態度・姿勢(10%)を合わせて評価する。									
留意事項		ほかの教科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】のプレゼンテーションは、一人ずつコメントする。また、学生にもコメントしてもらう。									
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		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	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」作成に取り組む。						
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」作成に取り組む。			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。										
試験・評価		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		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 小テスト②						
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(2015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	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										
試験・評価		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		「エスカパーシク 公衆栄養学概論 第五版」 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		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、食事設計やおいしさの構成要因について学ぶ。また、調理システムや調理機器、食品素材の調理機能について知り、それぞれ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. 食事設計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こと。 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こと。 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こと。									
授業の概要		テキスト、参考書を中心に、食事設計やおいしさの構成要因、調理システムと調理機器および調理操作、食材の調理機能などについて学習する。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を行うこともある。									
授業計画											
1	オリエンテーション 調理学序論：調理学の基本的な考え方を学ぶ			9	第3回小テストの総評 (2)植物性食品の調理機能を学ぶ 「いも類」・「豆類」・「種実類」						
2	1. 食事設計 (1)献立論 献立パターン、献立作成の方法			10	(3)植物性食品の調理機能を学ぶ 「野菜類」・「果実類」・「海藻類」・「きのこ類」						
3	(2)供食論 食事形態、歴史、マナー、もてなし方			11	<第4回小テスト(15分):8～10週の範囲> (4)動物性食品の調理機能を学ぶ 「食肉類」・「魚介類」						
4	<第1回小テスト(15分):1～3週の範囲> 2. おいしさの構成要因 (1)おいしさの科学について学ぶ			12	第4回小テストの総評 (5)動物性食品の調理機能を学ぶ 「卵類」・「乳類」						
5	第1回小テストの総評 (2)おいしさの文化的要因を学ぶ (3)おいしさの評価方法を学ぶ			13	<第5回小テスト(15分):11～12週の範囲> (6)抽出食品素材の調理機能を学ぶ						
6	<第2回小テスト(15分):4～5週の範囲> 3. 調理システムと調理機器 (1)調理操作の意義、方法を学ぶ			14	第5回小テストの総評 (7)調味料、香辛料の調理機能を学ぶ						
7	第2回小テストの総評 (2)調理器具・機器のエネルギー源や作業性 (3)調理システムの基礎知識			15	5. 調理環境論 食環境と調理について理解する まとめ						
8	<第3回小テスト(15分):6～7週の範囲> 4. 食材の調理機能 (1)植物性食品(「穀類」)の調理機能を学ぶ										
試験・評価		授業内で行う小テスト30%、筆記試験50%、受講態度・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、次週の授業で返却し総評する。単位認定試験についても添削・採点後、後期の担当授業内で返却し、解説を行う。									
テキスト		「時代とともに歩む 新しい調理学」 川端晶子他 学建書院									
参考書等		「新ビジュアル食品成分表 新訂第二版」 新しい食生活を考える会 大修館書店 「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	
基礎調理学実習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		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こと。 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こと。 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こと。									
授業の概要		最初の1時間程度、教員による師範実習を見学の後、1班4～6人の班に分かれて実習を行う。1時間～1時間半の実習後、試食、後片付け、反省を行う。毎回答番を割り当て、実習前後の準備、後片付けにあたる。実習後は栄養価計算、実習ノート等のレポートを提出し、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 実習室内の見学			9	実習6「日本料理」 「煮物」について学ぶ 切り方の練習(うす切り)						
2	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			10	実習7「ゲル化素材の調理」 ゼラチン、寒天、カラギーナンについて学ぶ						
3	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			11	実習8「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)						
4	実習1「ご飯」 炊飯の方法を学ぶ 包丁の使用法を知る			12	実習9「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						
5	実習2「みそ汁」 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			13	実習10「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)						
6	実習3「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			14	実技テスト(野菜の切り方等) まとめ						
7	実習4「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)			15	確認筆記テスト・実習ノート提出 実習室の点検・大掃除						
8	実習5「日本料理」 乾物のもとし方を知る 切り方の練習(せん切り、そぎ切り)										
試験・評価		レポート・実習ノート50%、実技テスト・確認筆記テスト30%、受講態度・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は添削・採点し、返却するが、検印のないものは再提出のこと。実技テストは並行して採点し、総評を行う。確認筆記テスト・実習ノートは添削・採点后、後期の担当授業内で返却し、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 「新ビジュアル食品成分表 新訂第二版」 新しい食生活を考える会 大修館書店									
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 「コトと科学の調理事典」 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		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。一般の調理のほかに、行事食や郷土料理なども取り入れ、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こと。 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こと。 3. 効率的に調理作業を進めることができるようになること。									
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、実習ノート等のレポートを提出し、期末にはまとめのファイルを提出する。毎回当番を割り当て、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」 炸菜(揚げ物料理)について学ぶ 中華麺の取り扱いについて知る			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」 松花堂弁当の特徴について学ぶ			13	実習10「中国料理」 溜菜(あんかけ料理)について学ぶ 蒸菜(蒸し物料理)について学ぶ						
6	実習4「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			14	実技テスト② 規定材料を使用し、制限時間内に調理する						
7	実習5「日本料理」 すし飯の基本を学ぶ 潮汁について知る			15	確認テスト・実習ノート提出 実習室の点検・大掃除						
8	実習6「西洋料理」 スパゲティのゆで方を学ぶ										
試験・評価		レポート・実習ノート50%、実技テスト・確認筆記テスト30%、受講態度・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は添削・採点し、返却するが、検印のないものは再提出のこと。実技テストは並行して採点し、総評を行う。確認筆記テスト・実習ノートは添削・採点后、2年前期の担当授業内で返却し、解説を行う。									
テキスト		「流れと要点がわかる 調理学実習 ー豊富な献立と説明ー」 香西みどり・綾部園子編著 光生館 「新ビジュアル食品成分表 新訂第二版」 新しい食生活を考える会 大修館書店									
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		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、技術を向上させること。 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こと。 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こと。									
授業の概要		「基礎調理学実習Ⅰ・Ⅱ」と同様に、1班4～6人構成の班分けにより、毎回日本料理、西洋料理、中国料理等を実習する。外部講師による専門料理の特別講座受講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 1年後期の復習・確認(基礎調理学実習Ⅱ) 実習内容の確認			9	献立作成 料理コンテスト・外部向け用献立 校外実習課題の試作						
2	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			10	実習「日本料理」 天ぶらの作り方を知る						
3	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			11	特別講座「中国料理」 中国料理専門家による講習						
4	実習「西洋料理」 揚げ物・コロッケの作り方を知る			12	実技テスト②-1 規定材料を使用し、制限時間内に2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「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2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」 ムニエルの作り方を知る 小麦粉の特性を用いた菓子について学ぶ			14	献立作成 信愛祭の計画(レストランの献立、展示等)						
7	特別講座「魚料理」 外部講師による講習			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 鰻の三枚おろしなど										
試験・評価		レポート・実習ノート50%、実技テスト30%、受講態度・姿勢20%で総合評価する。									
留意事項		授業計画は、内容によって開講日時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は添削・採点し、返却するが、検印のないものは再提出のこと。実技テストは並行して採点し、総評を行う。実習ノートは添削・採点后、後期の担当授業内で返却し、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 「新ビジュアル食品成分表 新訂第二版」 新しい食生活を考える会 大修館書店									
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		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、行事食を通して食卓の演出や食事マナー等を学ぶとともに、「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こと。 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こと。 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こと。									
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・試作にも取り組み、食育推進のための様々な活動に積極的に参加する。実技テストでは、制限時間内で、課題に応じた献立の調理実習を行う。									
授業計画											
1	オリエンテーション 料理コンテスト・外部向け献立作成 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	料理コンテスト応募作品実習			11	「食事マナー」 食事のマナーについて学ぶ						
4	実習「日本料理」秋の献立 もち米の調理法について知る			12	実技テスト①ー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	信愛祭準備・レストランメニュー試作			13	実技テスト①ー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「中国料理」 イーストの働きを理解し、使用法を知る			14	まとめ 実技テスト評価						
7	実習「西洋料理」 ルーの調理:ベシャメルソースの作り方を知る			15	実習ノート提出 実習室の点検・大掃除						
8	特別講座「中国料理」 中国料理専門家による講習										
試験・評価		レポート・実習ノート50%、実技テスト30%、受講態度・姿勢20%で総合評価する。									
留意事項		授業計画は、内容によって開講日時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は添削・採点し、返却するが、検印のないものは再提出のこと。実技テストは並行して採点し、総評を行う。実習ノートは添削・採点し、返却する。									
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 「新ビジュアル食品成分表 新訂第二版」 新しい食生活を考える会 大修館書店									
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	
給食計画論		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	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)						
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	医療機関における給食について① ・病院給食の意義 ・病院給食の実務						
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	医療機関における給食について② ・栄養管理 ・栄養食事指導とチーム連携 ※小テスト①						
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	学校給食について ・学校給食の意義 ・学校における栄養教育 ※小テスト②						
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	事業所給食・自衛隊給食について ・事業所給食の意義 ・事業所における栄養教育 ※小テスト③						
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			14	祉施設の給食について(小テストの解説) ・児童福祉施設、障がい者施設、高齢者施設 ※グループワーク(次回課題の討議)						
7	衛生・安全管理について② 大量調理施設衛生管理マニュアルの概要 ・HACCAP、その他			15	まとめ 授業評価 校外実習報告会 ※各自、1回以上質問をすること(前回のグループワークにより準備をしておく)						
8	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										
試験・評価		筆記試験50%、授業内で行う3回の小テスト30%、受講態度・姿勢20%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3回の小テストは、添削・採点し、15回目の授業で返却し総評を行う。									
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		2年前期		演習		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		「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・献立作成などについて学び、実習目標を定めて課題に取り組む。校外実習や実習報告会、また現場で働く栄養士による講義を通して、栄養士としての心構え等を学ぶ。									
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業務の実際について知ること。 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む、実習に臨むこと。 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、栄養士業務を理解すること。									
授業の概要		「校外給食管理実習Ⅰ」のための事前・事後指導および導入教育の一部として、栄養士業務の実際について学ぶ。各実習施設別にグループ分けし、必要な給食業務について学習し、実習目標を定めて課題に取り組む。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 実習ノート配布・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・調整を行なう 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)						
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(1・2年合同) [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 現場栄養士より栄養士業務の実際について聞く [レポート提出]										
試験・評価		レポート・課題等の提出70%、受講態度・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)		自分の実習施設における給食業務の概要や給食の特質について、十分下調べをしておくこと。								必要時間:45分	
課題の フィードバック		提出された課題等は添削・採点し、次週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・採点後、後期の担当授業内で返却する。									
テキスト		「入学から卒業までのガイドブック」 久留米信愛女学院短期大学フードデザイン学科、校外実習報告書など。									
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		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」で学ぶ知識をもとに、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		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	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	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	講義と事務作業 次回実習内容を例に献立表、作業時間表、発注書についての演習	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 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)										
試験・評価		実習ノート・課題提出50%、小テスト30%、受講態度20%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		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。									
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。献立は自主献立とし、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. 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 (皿洗い) A発注・事前ミーティング Bまとめ・評価						
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.注・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.信愛祭向けに改善・修正(松花堂弁当) 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										
試験・評価		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)		予定献立を事前に立案し、グループワークで提案する。各自役割を理解し、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」 女子栄養大学出版部									

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		2年前期 別に示す	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		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。							
到達目標		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こと。 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こと。 3. 事前に設定した個人目標を達成させること。							
授業の概要		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)に参加する。							
授業計画									
【実習施設の決定】 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月末までに調整)。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。									
【実習オリエンテーション】 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)。									
試験・評価		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		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、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. 目指す栄養士像を描くことができる。 2. これまでの学習内容と自身の習得力を確認できる。 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「国語」、「数理」、「化学」、「生物」および「栄養士の基本」の5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	栄養士の基本1 ガイドブックの構成・内容について説明を受ける。 これからの学びの目標を立てる。			9	栄養士の基本 4 求められる栄養士像について学ぶ。						
2	栄養士の基本2 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	国語の基礎 3-文章を書く② 原稿用紙を用いて、課題テーマに沿った文章を書く。						
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	数理の基礎1-単位について 単位とは基本的に何であるかを理解するとともに、単位の相互的な関連性を理解する。						
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	数理の基礎2-パーセントについて パーセントとは基本的に何であるか、並びにパーセントと分数や小数との相互的な関連性を理解する。						
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	数理の基礎3 単位やパーセントに関連した計算の仕方を反復練習し、理解する。						
6	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、見やすいソートの取り方を理解する。			14	生物の基礎1 生命活動を営むための最小単位である細胞の構造とはたらきについて学ぶ。						
7	国語の基礎2-文章を書く① 原稿用紙を用いて、課題テーマに沿った文章を書く。			15	生物の基礎2 多細胞生物であるヒトの体を構成している組織・器官の構造とはたらきについて学ぶ。						
8	栄養士の基本 3 調理のために必要な基本的技術について確認と演習を行う。										
試験・評価		5テーマの評価(演習課題および受講姿勢)の集計100%(各テーマ20%)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」 久留米信愛女学院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	
献立デザイン演習		1年前期		演習		1		卒業必修		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		調理学の講義や実習で学ぶ理論を活用し、献立作成の手順や献立構成について理解する。また、食品素材の旬や調理に使用する際の目安量を知り、一品料理の献立から一食分の献立に発展させ、さらに、様々な条件や対象者に応じた献立作成や献立計画ができるような素地を養う。									
到達目標		1. 献立作成の手順、献立構成について理解すること。 2. 献立構成ごとに一品料理の献立作成演習を行い、技術を身につけること。 3. 一品料理の献立から一食分の献立に発展させ、献立計画および献立表の作成ができるようになること。									
授業の概要		献立作成の手順や献立構成、調理手法について理解した上で、関連する専門教科のテキストや資料を用い、旬の食材や目安量、栄養量等に配慮しながら、献立構成ごとに一品料理の献立作成演習を行う。その後、一食分の献立に発展させ、献立計画および献立表作成の演習を行い、自主実習および自己評価を行う。									
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			9	献立計画① 給与栄養目標量、食品構成について学ぶ						
2	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			10	献立計画② 献立パターンについて理解し、昼食一食分の献立(季節ごとに4種類)を作成する						
3	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。			11	献立計画③ 昼食一食分の献立(季節ごとに4種類)を完成させる [献立提出]						
4	献立構成ごとの献立作成① 図書館の見学、資料収集			12	献立計画④ 1日分の献立を作成する [献立提出]						
5	献立構成ごとの献立作成② 主食(ごはん・パン・めん料理)の献立を作成する [献立提出]			13	献立計画⑤ 3日分の献立を作成し、献立計画表を作成する						
6	献立構成ごとの献立作成③ 主菜(肉・魚・卵・大豆製品等を用いた料理)の献立を作成する [献立提出]			14	献立計画⑥ 3日分の献立計画表を完成させ、1日分を自主実習する [献立計画表・実習レポート提出]						
7	献立構成ごとの献立作成④ 副菜(温小鉢・冷小鉢 各2種類)の献立を作成する [献立提出]			15	まとめ 実習後、献立について自己評価を行う [自己評価レポート提出]						
8	献立構成ごとの献立作成⑤ 汁物(和・洋・中 各1種類)の献立を作成する [献立提出]										
試験・評価		献立や献立計画表などの課題提出80%、受講態度・姿勢20%で総合評価する。									
留意事項		テキスト、参考書、電卓は毎回持参し、献立作成のための参考資料は各自で準備し、持参すること。									
準備学習 (予習・復習等)		日頃から料理に関心を持ち、自主的に料理を作るよう心がけ、数多くの料理を知るよう努めること。								必要時間:45分	
課題の フィードバック		提出された献立は添削・採点し、次週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・採点後、後期の担当授業内で返却する。									
テキスト		「調理のためのベーシックデータ」 女子栄養大学出版部 「新ビジュアル食品成分表 新訂第二版」 新しい食生活を考える会 大修館書店									
参考書等		「時代と共に歩む新しい調理学」 川端晶子他 学研書院 「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		
フードプロジェクト		1年後期 2年前期	演習	2	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	1年後期、2年前期ごとに研究課題を設定し、計画・実施・評価を行う。1年後期はじめに、行政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。その成果は報告書にまとめ、報告会にて発表する。								
授業計画									
【1年後期】									
1. オリエンテーション 1年後期の授業計画について確認する。									
2. 外部講師による講義 地域社会が抱える様々な課題について学ぶ。									
3. 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。									
4. 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。									
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。報告内容によって、各期末、または2年前期末にまとめて行う。									
【2年前期】									
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「卒業セミナー」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. 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。報告内容によって、1年後期の成果報告と合わせて行う。									
試験・評価	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実施すること。						必要時間:45分		
課題の フィードバック									
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	
卒業セミナー		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		栄養士としての専門性を高めることを第一の目的とする。よって、研究テーマは学生各自が卒業後の進路目標(就職・進学)に合わせて、最も興味・関心があることに設定する。また、授業方法にアクティブラーニングを取り入れ、学生自身が主体性をもって研究する力がつくことを目指す。									
到達目標		1. 設定したテーマや関連分野について、さらに研究を続ける意欲がわく。 2. 協調性やコミュニケーション能力が身につく。 3. 物事に主体性をもって取り組む姿勢が身につく。									
授業の概要		フードデザイン学科専任教員が少人数教育制で担当する。研究テーマは、2年前期のはじめに「フードプロジェクト」(1年後期～2年前期開講科目)のなかでオリエンテーションを行い、学生と担当教員との協議のうえ設定する。成果は「卒業セミナー報告会」で発表し、報告書にまとめる。									
授業計画											
1	オリエンテーション 各セミナーで、2年前期に設定した研究テーマと進捗状況および今期の授業計画を確認する。			9	演習(7) 計画に沿って、演習する。						
2	演習課題設定および演習計画作成 各セミナーで、研究テーマに沿った各自の演習課題を設定し、10回の演習計画を立てる。			10	演習(8) 計画に沿って、演習する。						
3	演習(1) 計画に沿って、演習する。			11	演習(9) 計画に沿って、演習する。						
4	演習(2) 計画に沿って、演習する。			12	演習(10) 計画に沿って、演習する。						
5	演習(3) 計画に沿って、演習する。			13	自己評価(最終)および報告書作成1 最終評価を行い、報告内容をまとめる。						
6	演習(4) 計画に沿って、演習する。			14	報告書作成2 報告会発表の準備および報告書作成を行う。						
7	演習(5) 計画に沿って、演習する。			15	まとめ(卒業セミナー報告会) 各セミナーの成果について、報告を行う。						
8	演習(6)および自己評価(中間) 計画に沿って、演習する。 評価結果によっては、後半の演習計画を立て直す。										
試験・評価		演習状況およびセミナー報告書(70%)、受講姿勢(30%)で総合評価する。									
留意事項		各セミナーの研究テーマは、2年前期の「フードプロジェクト」のオリエンテーション時に協議、設定する。									
準備学習 (予習・復習等)		各セミナーの演習計画に沿って、事前に予習および下準備を行うこと。								必要時間:45分	
課題の フィードバック											
テキスト		テキストの使用は、各セミナーによって異なる。									
参考書等		各セミナーにて、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	
栄養・生化学演習		2年前期		演習		1		卒業選択		生地 暢	
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第1の目的とする。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エネルギー産生栄養素の栄養代謝を理解できること。 2. 生化学分野である細胞レベルでのエネルギー産生栄養素の代謝を理解できること。 3. 基礎栄養学分野であるエネルギー産生栄養素とビタミン・ミネラル・水との関わりについて理解できること。									
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で捉え、エネルギー産生栄養素(糖質・脂質・タンパク質)の代謝と栄養を中心に、各回、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課題を解きながら、要点を確認し総合的に学ぶ。授業計画にあるように、小テストを行う(全5回)とともに、編入学受験対策を同時に行う。									
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、深く理解する。			9	タンパク質・アミノ酸の構造・機能 演習課題の問題を解き、要点を確認し、深く理解する。						
2	エネルギー代謝 演習課題の問題を解き、要点を確認し、深く理解する。			10	小テスト③(7～9の範囲) タンパク質・アミノ酸の栄養 演習課題の問題を解き、要点を確認し、深く理解する。						
3	糖質の構造・機能 演習課題の問題を解き、要点を確認し、深く理解する。			11	小テスト③総評 タンパク質・アミノ酸の代謝 演習課題の問題を解き、要点を確認し、深く理解する。						
4	小テスト①(1～3の範囲) 糖質の栄養 演習課題の問題を解き、要点を確認し、深く理解する。			12	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、深く理解する。						
5	小テスト①総評 糖質の代謝 演習課題の問題を解き、要点を確認し、深く理解する。			13	水・電解質の代謝 演習課題の問題を解き、要点を確認し、深く理解する。						
6	脂質の構造・機能 演習課題の問題を解き、要点を確認し、深く理解する。			14	小テスト④(10～13の範囲) 核酸と遺伝子 演習課題の問題を解き、要点を確認し、深く理解する。						
7	小テスト②(4～6の範囲) 脂質の栄養 演習課題の問題を解き、要点を確認し、深く理解する。			15	小テスト④総評 まとめ						
8	小テスト②総評 脂質の代謝 演習課題の問題を解き、要点を確認し、深く理解する。										
試験・評価		小テスト60%、受講態度・姿勢40%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)		事前にその範囲の参考書等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、次回授業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		授業で実施した4回の小テストは、添削・採点し、次週の授業で返却し総評を行う。									
テキスト		授業時にプリントを配布する。									
参考書等		「基礎栄養学」、「食品学総論」、「解剖学」、「生理学」、「生化学」の講義で使用されたテキスト									

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		2年後期		演習		1		卒業選択		江越・生地 柴田・嵯峨	
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、「公衆衛生学」、「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」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	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問題を学び、公衆衛生を理解する。			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	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問題を学び、公衆衛生を理解する。			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。			11	食品学総論2 食品中のビタミン、色素、香気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。			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。										
試験・評価		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	
栄養士総合演習Ⅱ		2年後期		演習		1		卒業選択		山下・石井 山村・重永	
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、「社会福祉概論」、「栄養学各論」、「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」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	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を参考に要点、基本事項を確認する。			9	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。						
2	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を参考に要点、基本事項を確認する。			10	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。						
3	臨床栄養学概論3 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を参考に要点、基本事項を確認する。			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	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。			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	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。			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	社会福祉概論 社会福祉事業関連の過去の栄養士実力認定試験問題の確認を中心に、全般知識に関して学ぶ。						
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。										
試験・評価		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		2年前期 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、事前準備として前期中に数回程度の指導を行い、各自で施設の担当者と連絡調整をしてもらい実習に臨むこととなる。実習後についても事後指導を数回程度行う。								
授業計画									
【実習施設の決定】 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。									
【実習オリエンテーション】 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。 1. 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)。 2. 「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。 3. 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の連絡がある) 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。 4. 各実習先(訪問日時は、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。									
【事後のオリエンテーション】 1. 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。 2. 1年生に対して実習報告をする(1・2年生合同参加)。									
試験・評価	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		
フードアナリスト概論		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	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。 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。 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。								
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(横井) 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をその歴史から学ぶ。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								
2	食空間コミュニケーション(横井) 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								
3	食空間の知識と教養 その1(高木) 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								
4	食空間の知識と教養 その2(高木) 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								
5	菓子・パン(田部) 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								
6	サービスとテーブルマナー(田部) 飲食業のお客様サービスとホスピタリティについて学び、お客様として食空間におけるテーブルマナーを学ぶ								
7	食空間の演出(高木) 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								
8	まとめ・確認試験(高木) フードアナリスト4級講座修了試験対策								
試験・評価	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。								
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									
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		2年後期		演習		1		卒業選択 資格必修		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実習の経験、日本の器の扱い、洋食の食のルール、マナー、カタリや、箸について、先人が培ってきた歳時記や日本の伝統知識、また日本人の慣れを知ること、器に食を盛るという行為を盛につなぐ、そのために食空間コーディネートの基礎知識を学習し、適切な食器選択が、スムーズに実地できるような技能習得することを目的とする。さらに理解を深めることで、食育を深め理解することができ、「食を整え、食卓のルールと教養」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. 食卓には、しきたり、決まり事、和、洋の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、歳時記など伝統的な約束事・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内付け講座であることを理解する。									
授業計画											
1	講義・総論 「食空間コーディネート」とは 日本の器について			9	日本料理・の歴史 本膳料理。精進料理 懐石、会席料理						
2	講義・テーブルコーディネート・アイテムⅠ 洋陶磁器 箸について			10	講義・実習 食空間のありかたⅠ 和食卓のコーディネート・一汁三菜						
3	講義・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 道具・カタリ			11	おもてなし料理Ⅱ						
4	講義・実習・テーブルリネン、 ナプキンワーク			12	講義・おもてなし料理Ⅲ 西洋料理・中国料理、酒類・飲料類						
5	講義・テーブルコーディネート・アイテムⅢ カラーシステム・配色テクニック・テーブルの色使い 食卓装飾、照明・光			13	講義・実習・国内外の行事や歳時記 ホームパーティーの開き方						
6	講義・実習 食空間のありかたⅠ 洋のテーブルセッティング・マナー			14	実習アフタヌーンパーティーを開く おいしい紅茶の入れ方を学び、紅茶マナーが学べる チェックシートの記入諸注意						
7	フラワーアレンジ 洋のテーブルのパターン別アレンジ			15	総論・まとめ						
8	講義・卓育 食育基本法について 「卓育」とは、卓育の役割										
試験・評価		15回終了後に提出する食空間コーディネート協会のチェックシート100%で評価する。									
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」資格適格者とする。準卓育、卓育インストラクターの資格候補者となる。									
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しておき、それをもって授業に臨み、授業中に質問して理解すること。欠席した場合は、テキスト部分の一読、多少質問等のやり取りをする。授業は、前回の部分を履修、つながりを持つ。								必要時間:45分	
課題の フィードバック		単元によっては、和・洋テーブル、一汁三菜の食卓作成は自分でコーディネートするも採点評価とする。									
テキスト		「食空間コーディネーターテキスト3級」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 書籍他									

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		2年通年 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		1. 「食」に関わる仕事をする心構えができる。 2. 協調性やコミュニケーション能力が身につく。 3. 物事に主体性をもって取り組む姿勢が身につく。							
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。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。これは担当教員はじめ本学科教員と共同で取り組む。							
授業計画									
【インターンシップ期間・時間】 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。 【内容】 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。 1. 「食」関連企業における就業体験 2. 「食」の生産・流通・販売現場での実習および見学 3. 食育イベントへの参画 4. 地域企業とのコラボレーション事業への参画 【オリエンテーション】 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。 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。 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)。									
試験・評価		活動状況およびインターンシップ報告書70%、受講姿勢30%で総合評価する。							
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		なし							
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		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こと。 2. 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こと。 3. 製菓について学び、基本的な知識や技術を身につけること。									
授業の概要		1班4～6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、講師による師範講習のあと、各班または個人で演習を行う。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 本科目の進め方について説明を受ける			9	特別講座「製パン」 外部講師による講習および演習						
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			10							
3	[作品提出]			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			14	実習「和菓子」 求肥の作り方を 知 る						
7	[作品提出]			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										
試験・評価		レポートおよびまとめのファイル70%、受講態度・姿勢30%で総合評価する。									
留意事項		授業計画は、内容によって開講日時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、次週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・採点后、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 「新ビジュアル食品成分表 新訂第二版」新しい食生活を考える会 大修館書店									

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		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。									
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。(4) 公費負担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。(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。						
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	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。						
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	患者接遇について学ぶ。 患者の心理状態を理解し、医療事務としての心構えを理解する。身だしなみや言葉遣いの基本も理解する。						
5	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。			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	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。			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。(2) 高額療養費制度を理解する。			15	統計業務 医療統計の作成項目と病院経営管理面の分析視点を学ぶ。						
8	社会保険制度を学ぶ。(3) 公費負担制医療制度を理解する。										
試験・評価		筆記試験90%、受講態度10%で総合評価する。									
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：3時間	
課題の フィードバック											
テキスト		「最新 医療事務入門2016」 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		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		仕事をするうえで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。さらにメールの送受信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・グラフ作成きる。 2. PowerPointにおける基本的なスライドが作成できる。 3. メールによる添付ファイルの送受信ができる。									
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。授業中の課題提出はメールによる提出で行うこともあり、メール操作に慣れるようにしていく。									
授業計画											
1	ユーザー登録・ログオン・メールの設定を行い、メールの環境を各自で設定する。 (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と保存方法を学習する。 メールによる添付ファイルの送信方法を学ぶ			10	Excelの総合問題。 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。 メールの添付ファイルの受信方法を学ぶ。			11	PowerPoint の基本操作を学習する。スライドレイアウトを利用して、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】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)						
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	スライドのテーマ、デザインを変更する。 プレゼンテーションに向けて、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。						
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	スライドの【画面切り替え効果】とオブジェクトへの【アニメーション】を設定する。 【課題】完成スライドをメールで提出。						
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】絶対参照の練習										
試験・評価		【課題】(各20%)、【Excelの総合問題】(30%)、受講態度・姿勢(10%)で総合評価する。									
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		2年前期		演習		1		卒業選択 資格必修		戸塚 幹栄	
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修得する。									
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										
試験・評価		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行うこと。欠席した場合は、そのテキスト部分について、時間外に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をピックアップしておき、それをもって次回の授業に臨み、授業中に質問して理解すること。								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2016―17年版」 杉本恵申, 佐藤麻菜 共著 医学通信社									
参考書等		医療用語辞典・診療報酬点数表									

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		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		日本は世界一の長寿国である。この長寿を支えているのが、我が国の医療制度である。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。そのために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ってくる。患者や家族とも接するので教養とマナーも学ぶ。									
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、医療現場で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高める。									
授業の概要		病院勤務医の不足のなか、医師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なか、事務職がこれに対応できる能力を学習する。また、病院組織の一員として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こと			9	保険医療機関及び保険医療養担当規則と守秘の義務について学ぶこと						
2	医療秘書の必要性について学ぶこと			10	保険請求業務について学ぶこと						
3	病院の組織について学ぶこと			11	医師事務作業補助業務について学ぶこと						
4	公的医療保険制度について学ぶこと			12	診療情報管理について学ぶこと						
5	公費負担医療について学ぶ			13	病院の給食業務を学ぶこと						
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こと			14	統計業務について学ぶこと						
7	病院での具体的な業務の「医事業務」、「病棟クラーク」及び「看護補助」にいて学ぶこと			15	メディカルマナーについて学ぶこと						
8	医療施設及び医療従事者について学ぶこと										
試験・評価		筆記試験90%、Homework の提出と内容の評価10%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		2年前期 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		1. 医療機関における全般的な業務の流れを理解できる。 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。 3. 病棟業務および検査業務の概要を理解できる。							
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									
【実習内容】 以下の①～④の内容を基準とする。 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） 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） 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） 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） 【実習時期】 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。 【実習する医療機関】 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。 実習希望先がある場合は、教科担当者に報告する。調整後、実習施設に承諾を得る。 【実習中】 実習先の指導者の指示に従い、実習を行い、日々の報告を「実習日誌」にまとめ記録し、指導者に提出する。									
試験・評価		実習日誌70%、実習先からの評価30%により総合評価する。							
留意事項		1年後期に2年生による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									
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		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、介護の機能などに潰え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。									
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、小グループ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 イラス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										
試験・評価		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・体験を通した講義を展開する。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まれたい。									
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											
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		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体液や組織を分析した結果と疾病の関係を理解する。									
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. 生体からの採取された材料を用いた分析結果から得られる情報と臓器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		生理機能検査を含む臨床検査の各部門別の結果を参考値と比較し臓器や疾患の関係を学習する。また、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 脾臓、腎臓、膀胱、消化管などの機能を尿や便、体くう液などの材料を用いて行うスクリーニング検査について			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 主に、血液疾患における血液中血球細胞数とその細胞像と細胞分類と、止血作用を調べる血液凝固検査、および染色体について			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、主に血液中の生化学検査値の変化を参考値(正常値)と比較する			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 血液型と輸血検査の目的			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)細菌検査 細菌の形態、染色性からの細菌種の報告と薬剤の効果の判定について			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 腫瘍や感染での組織や細胞像の結果様式および検体の保存について			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、超音波、脳波検査など種類と検査の目的			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										
試験・評価		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6 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クラスコードを記入し数字を塗りつぶす
- ⑥出席番号（2ケタ）を番号欄に記入し数字を塗りつぶす
- ⑦「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
29	4	7

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	／

学科	学年	クラス	番号
7	1	2	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

クラスコード（幼児教育学科のみ）

- 1 : Aクラス
2 : Bクラス

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 ○